



I MIGLIORI STANDARD OGNI GIORNO

*Ritratto di **PreGel**, l'azienda che dagli anni 60 offre soluzioni all'avanguardia agli operatori del settore, con sguardo internazionale*

È da un'intuizione del dottor **Luciano Rabboni** che nasce **PreGel**: nel 1964, in un garage della provincia di Reggio Emilia, inizia casualmente a sviluppare nuovi sapori per la gelateria. Passione, determinazione e concretezza lo portano, nel 1967, a fondare insieme alla moglie la **PreGel Spa**, acronimo di "preparati per gelato", grazie alla lungimirante visione imprenditoriale che lo ha contraddistinto anche negli anni a seguire, con una serie di tappe cruciali. Nel 1970 la **Gran Stracciatella Reale**, il primo innovativo prodotto per gelato artigianale alla stracciatella; nel 1979 la **prima filiale estera con sede in Germania** e, nel 1985, lo **Yoggi®**, il primo e "ancora inimitabile"

sapore di yogurt per gelato artigianale. In parallelo alla costante crescita delle filiali estere, nel 2003 viene inaugurato il primo centro di formazione

PreGel International Training Centers e, nel 2009, il **nuovo stabilimento produttivo** negli Stati Uniti. Nello stesso anno avviene il lancio di **PinoPinguino**, crema al cioccolato e nocciola, che resta morbida anche a temperature negative. Nel 2017 si festeg-





giano i 50 anni di attività con il lancio della linea per pasticceria **Five Star Chef**. Nel 2019 la nascita della linea beverage **Regium** e della prima ricetta nata da un trend social, il **Magic Unicorn**. L'ultimo traguardo prestigioso risale a pochi mesi fa: la nomina del dottor Luciano Rabboni a Cavaliere del Lavoro.

Di questo significativo percorso parliamo con i vertici aziendali, in questa costruttiva chiacchierata.

Come si articola oggi la vostra offerta?

I semilavorati per la gelateria sono il nostro punto di forza. La gamma di prodotti è completa e garantisce al gelatiere la possibilità di diversificare le proposte in vetrina in base alle esigenze del consumatore. Come si è detto, dal 2017 abbiamo ampliato l'offerta con la linea per la pasticceria **Five Star Chef**, soluzione semplice e veloce per realizzare qualsiasi tipologia di dolce (anche gluten free), con materie prime selezionate e lavorate "dolcemente". La linea beverage **Regium** è l'ultima nata e consiste in una gamma di prodotti ideali per soluzioni alternative da bere per *coffee shop*, bar, hotel, ristoranti, pasticcerie e gelaterie. La produzione avviene principalmente nello stabilimento di Reggio Emilia, presso il nostro *headquarter*: è qui che vengono lavorate materie prime pregiate, attraverso un accurato controllo di ogni singolo dettaglio della filiera produttiva, per garantire massima sicurezza e qualità del prodotto finito. Dal 2009 la produzione è condivisa con un nuovo stabilimento in America, nel North Carolina, per rispondere tempestivamente alle richieste della clientela d'oltreoceano. L'export corrisponde a circa il 70% del fatturato, una scelta che si è rivelata inevitabile.



Quali sono i caratteri distintivi della vostra filosofia produttiva?

La produzione di ingredienti richiede una tecnologia all'avanguardia, un know-how forte sul prodotto ed una manodopera specializzata che impone una selezione accurata. La nostra filosofia è di offrire un progetto di crescita ai clienti e l'opportunità di innovarsi e di crescere insieme nel tempo.

Quanto sono importanti ricerca e sviluppo?

Gli investimenti nel campo della Ricerca & Sviluppo devono essere in linea con gli obiettivi aziendali e, per una realtà internazionale come la nostra, sono al centro delle priorità. Abbiamo un team di oltre 30 ricercatori che lavorano ogni giorno a nuovi sapori e combinazioni, in linea con i trend del momento e con le esigenze dei consumatori, ma anche a formule semplici e veloci che facilitino l'attività quotidiana del cliente. Abbiamo nella nostra squadra diversi gelatieri e pastry chef che ci aiutano quotidianamente nello sviluppo di nuove applicazioni, che sono fonte di ispirazione per la clientela.

Oggi esprimete il vostro sostegno al mondo professionale con iniziative di risonanza internazionale, come la sponsorizzazione della CMG. Come si articola questo supporto?

Da sempre promuoviamo gli eventi che incentivano la cultura del gelato artigianale nel mondo. Per questo, quando si è presentata l'occasione di sponsorizzare la Coppa del Mondo della Gelateria, non abbiamo esitato a metterci in prima linea, perché crediamo che questo importante evento ci permetta di esprimerci a 360 gradi e che, attraverso questa partnership, svilupperemo una forte sinergia con gli altri sponsor e con i 12 team in gara. Noi mettiamo a loro disposizione tutta la conoscenza, la ricerca e qualità dei nostri prodotti.

E per quanto riguarda l'attenzione agli artigiani?

Gli artigiani sono importanti perché mantengono viva la cultura del gelato artigianale del mondo: per questo ci impegniamo ogni giorno ad offrire soluzioni innovative che possano aiutarli nel lavoro quotidiano. Operando a livello internazionale, abbiamo inoltre una visione completa delle tendenze e possiamo indirizzarli per rispondere al meglio alle esigenze del mercato.

Sul fronte formazione, quali sono le iniziative più importanti?

Crediamo che la formazione sia fondamentale per essere in grado di rispondere alle esigenze del mercato, che richiede un costante aggiornamento in termini di tecniche di lavorazione e originali combinazioni di sapore. Per questa ragione, nel 2003 abbiamo creato il circuito di formazione **PreGel International Training Centers**: un metodo didattico studiato per coloro che desiderano intraprendere una carriera nel mondo della gelateria e pasticceria o per affinare le tecniche acquisite nel tempo. Presso gli oltre 25 centri – distribuiti in tutto il mondo – 55 chef professionisti mostrano, durante le lezioni, come utilizzare i prodotti PreGel attraverso l'impiego di tecnologie di ultima generazione e tecniche innovative. Una volta terminato il percorso formativo, il corsista sarà supportato dalla nostra azienda per realizzare i suoi sogni e intraprendere una carriera di successo.

Come valutate il mercato odierno?

In Italia ci sono ancora margini di crescita e sviluppo, soprattutto grazie all'era digitale, che ha aperto nuovi canali di comunicazione e di vendita meno tradizionali. Grazie alla presenza capillare sui merca-

ti esteri, riusciamo ad avere una visione globale ed internazionale dei nuovi trend e delle opportunità di business. È importante per noi focalizzare lavoro e sviluppo partendo dalle diverse realtà, puntando l'attenzione su ogni singolo Paese in cui siamo presenti, dall'intera Europa all'America, fino ai Paesi dei continenti asiatico e africano, che rappresentano la nostra grande sfida per il futuro. L'eterogeneità ci permette così di sviluppare continuamente nuove conoscenze, di anticipare e rispondere alle richieste e di aumentare l'offerta.

Cosa vi augurate per il futuro?

Continueremo la nostra missione nel diffondere la cultura del gelato artigianale nel mondo e lo faremo anche grazie al **Comparto Agroalimentare** che abbiamo di recente costruito nella località di Arce-to di Scandiano, Re, in prossimità della nostra sede centrale, dove andremo a delineare l'offerta futura. Un progetto nato dal forte desiderio di far emergere le sinergie locali e di creare nuove opportunità sul territorio. L'intento è quello di mantenere nel tempo una **filiera responsabile, che significa mantenere i migliori standard ogni giorno ma anche garantire nel tempo un prodotto di eccellenza nel totale rispetto delle persone e dell'ambiente.**

Dal 2 aprile arrivano i trolls

"Poppy e Branch scoprono di essere solo una delle tribù di troll sparse su sei terre diverse e che si esprimono attraverso generi musicali differenti...". Parte da qui il Trolls World Tour, il nuovo film della Universal Pictures dedicato ai simpatici personaggi canterini, che hanno invaso le sale cinematografiche nel 2016 e che promettono di tornare quest'anno per condurci in un mondo fatto di colori e di buoni sentimenti. E parlando di bontà, **PreGel** non si tira indietro, con il gusto gelato **Trolls**, composto da uno sprint, scagliette cristalline decorative e zucherini a tema.

Lo sprint è un prodotto in polvere completo ideato per un delicato sapore di panna e fragola, con aromi naturali, fibre, coloranti naturali ed estratti vegetali (spirulina) che donano il colore viola pastello. "Questa tonalità esprime in maniera efficace le emozioni come delicatezza, tenerezza e allegria, peculiarità dei protagonisti di Trolls. Inoltre, l'alga spirulina è considerata un alimento completo, con proteine ricche di aminoacidi essenziali e assimilabili, carboidrati, sali minerali e oligoelementi, lipidi contenenti acidi grassi essenziali mono e polinsaturi, vitamine del gruppo B, vitamina A, C, D, E, K e pigmenti fotosintetici, che sono i responsabili del colore. Insomma, un ingrediente prezioso che abbiamo selezionato per una ricetta destinata alla famiglia". A completare la presentazione del gusto ci sono decorazioni in zucchero e scagliette cristalline, che richiamano la consistenza delle caramelle presenti in due tonalità, rubino e blu petrolio, ottenute da coloranti naturali. La ricetta permette di realizzare il gelato mantecato, la versione soft o un goloso shake.

Il kit contempla 8 sacchetti di Sprint da 1,2 kg e diversi materiali di comunicazione in supporto alla vendita: magneti, portapenne in latta, cubo porta coppette, segnaposto personalizzato, quaderno da colorare e un totem componibile, tutto customizzato a tema. pregel.com

