

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 festeggiano 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 come Cavaliere del Lavoro. Di questo significativo percorso ne 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'opportu-

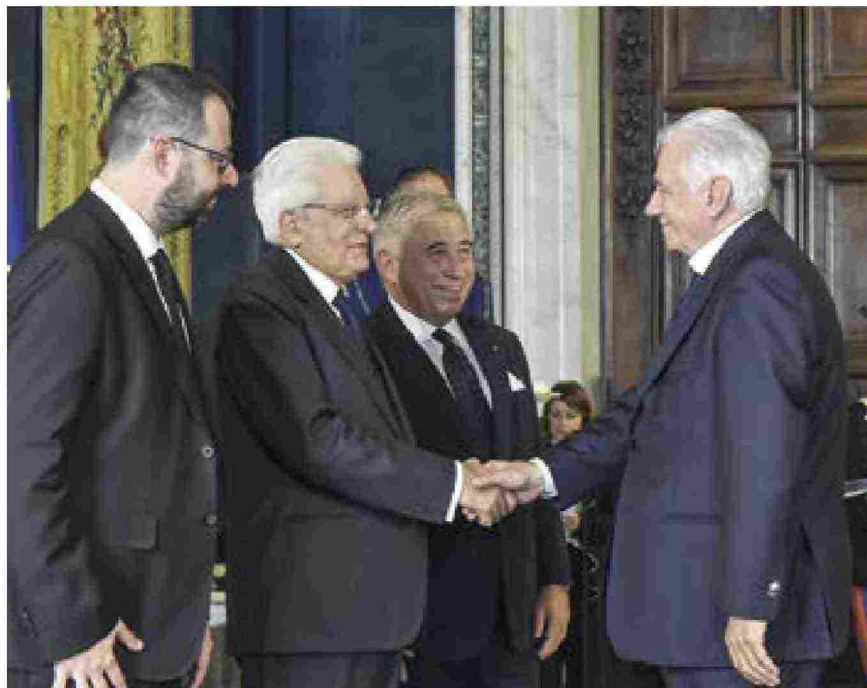
nità di innovarsi e di crescere insieme nel tempo.

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 mercati esteri, riusciamo ad avere una visione globale ed internazionale dei nuovi trend e delle opportunità di business. È importante per noi focalizzare il 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 Arceto 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.**

Il dolce viaggio dai profumi esotici

Dal sapore dolce e piacevolmente acidulo, il mango è il protagonista della linea **Five Star Chef PreGel** e delle vetrine di pasticceria a Sigep. Tre nuove referenze, un unico sapore e molteplici possibilità di applicazione sono il segreto di una linea che punta su qualità e versatilità.

La prima novità fa parte della gamma dei Pastry Fillings, con una salsa dai pezzi corposi e un'alta percentuale



di puro mango (60%), con aromi naturali ed estratti vegetali. Il **Pastry Filling al mango** è ideale per farcire e rimane stabile anche alla cottura in forno; da provare in accostamento al cioccolato, per aggiungere un tocco di esotico in una torta tipo Sacher, o come corposa farcitura in una tartelletta alla vaniglia. Disponibile in confezione da 2 latte da 3 kg.

La seconda novità si aggiunge ai 40 sapori della gamma Pannacrema-Pastry Compound e racchiude l'aroma concentrato del mango. Si tratta di una pasta su base anidra o idrata a basso dosaggio, adatta per aromatizzare elaborati di pasticceria fredda o da forno e da amalgamare a panne montate, creme al burro, dessert al cucchiaino... Si consiglia di applicare **Pannacrema-Pastry Compound al mango** in contrasto con sapori forti e decisi come il caffè, per esempio per dare un tocco tropicale al tiramisù. Disponibile in confezione da 6 barattoli bianchi con tappo oro da 1,2 kg.

Completa la proposta la **smART Glaze al mango**, glassa lucida e brillante per ricoprire mono, mousse e semifreddi. Pronta all'uso, rende il taglio netto, privo di sbavature, e dona il colore giallo che caratterizza il frutto. Disponibile in confezione da 2 secchielli da 3 kg.

Le tre novità della linea Five Star Chef si possono utilizzare anche in un'unica ricetta: per aromatizzare, farcire e glassare una bavarese, con ulteriore tocco fresco e goloso. **pregel.com**