

IL VALORE DI FARE SQUADRA Cucina Dolce Giovani – Pass Day 2019 18-19 novembre 2019

Associazione Pièce e il Collettivo Pass121 insieme per un progetto di divulgazione e condivisione sulla pasticceria da ristorazione in cui gli studenti degli alberghieri hanno lavorato con i più grandi pastry chef italiani ed è culminato con la presentazione dei nuovi dessert del Collettivo. Miele e mandorle il tema di questa edizione del Pass Day

Se si volessero riassumere in un solo concetto i due giorni intensissimi del progetto **Cucina Dolce Giovani-Pass Day 2019**, “fare squadra” sarebbe la sintesi più azzeccata, e “condivisione” il termine più appropriato, perché un affiatamento immediato, quasi istintivo, ha permeato ogni momento e unito tutti i protagonisti dimostrando, se ve ne fosse bisogno, che “il lavoro di squadra rende il risultato superiore alla somma delle parti”, come recita la frase incisa sulle targhe ricordo date ai componenti del Collettivo Pass121.

I sei componenti del Collettivo presenti – **Beppe Allegretta** (Armani Nobu, Milano), **Giuseppe Amato** (La Pergola, Roma), **Domenico di Clemente** (Four Seasons Hotel, Firenze), **Carmine Di Donna** (Torre del Saracino, Vico Equense), **Nicola Di Lena** (Mandarin Oriental Hotel, Milano), **Antonio Montalto** (consulente, ha lavorato per anni, fra gli altri, con Iglés Corelli e Alain Ducasse) - hanno lavorato assieme, nella giornata a porte chiuse di domenica 17, come se lo facessero tutti i giorni, nonostante si incontrino una o due volte l’anno.

Gli studenti partecipanti - 44 in tutto, provenienti da 15 scuole di tutto il territorio nazionale e distribuiti in quattro brigate - hanno saputo cogliere e mettere in pratica, con un approccio pienamente professionale, le indicazioni dei componenti dei Pass121. Ma hanno anche sfoderato la curiosità dei ragazzi, e nei momenti di pausa andavano a vedere, e imparare, cosa facevano le altre brigate.

Insegnanti e allievi dell’Ipssar “Colombatto” di Torino, che ha ospitato l’evento, hanno lavorato incessantemente per assicurare condizioni ottimali e coccolare tutti con buffet deliziosi. E il progetto ha coinvolto ogni ambito della scuola: non solo la cucina e la pasticceria, ma anche il servizio di sala, l’accoglienza, il ricevimento e la gestione della comunicazione: ai ragazzi si deve perfino la realizzazione grafica dei menù. Non solo un’esperienza didattica, dunque, ma la dimostrazione pratica che la pasticceria da ristorazione di alto livello si realizza e valorizza pienamente se inserita in un contesto adeguato, che la formazione deve prendere in considerazione, esattamente come i docenti del Colombatto hanno compreso e attuato.

Il progetto Cucina Dolce Giovani ha portato **formazione, divulgazione e condivisione**, in piena coerenza con il lavoro che **Associazione Pièce** svolge da anni, principalmente con i Premi Pasticceria, Cioccolato e Gelato Giovani, per **trasmettere cultura e creatività** nel settore dell’arte dolciaria.

La pasticceria da ristorazione è un settore in crescita, in cui la pasticceria e la cucina si intrecciano e interagiscono in modo dinamico e innovativo – non a caso è sempre più frequente la sua definizione come “cucina dolce”. Può costituire una grande opportunità professionale per i giovani che stanno per affacciarsi al mondo del lavoro, a patto che siano davvero motivati ad affrontare un mestiere impegnativo, che richiede molteplici competenze e formazione continua, e deve rivendicare identità, ruolo, presa di coscienza, orgoglio.

“L’idea, spiegano i responsabili di Pièce, è nata nel giugno 2018 nelle giornate di “Energia Dolce”, lo spazio ideato e gestito da Associazione Pièce nel contesto di Gourmet Expoforum, in cui abbiamo inserito anche incontri con alcuni componenti del Collettivo Pass121. L’entusiasmo di studenti e insegnanti nei loro confronti ci ha stimolati a costruire un appuntamento più articolato, in cui i Grandi della pasticceria da ristorazione, professionisti all’apice della carriera ma giovani, potessero trasmettere competenze e passione ai professionisti di domani”.

I lavori sono iniziati molto presto la mattina del 18 novembre con una breve sessione plenaria di saluti e la formazione delle brigate, che poi hanno seguito i rispettivi chef nelle cucine per i briefing e il lavoro di preparazione dei dessert, le cui ricette erano state elaborate appositamente dai componenti dei Pass121. Le stesse sono state servite la sera stessa nel corso della cena a inviti, in cui è stato eseguito in modo impeccabile il servizio di predessert, dessert e piccola pasticceria tipico di un ristorante di alto livello.

Nel pomeriggio, mentre i ragazzi lavoravano in cucina, gli insegnanti accompagnatori sono stati coinvolti nel convegno-tavola rotonda **Cucina circolare e formazione professionale. Educare alla sostenibilità i professionisti in divenire**, coordinato da Giovanni Peira, docente presso il Dipartimento di Management dell'Università di Torino, e che ha visto la partecipazione di Nicola Laguzzi, dell'azienda agricola Ram di Moncalieri, e di Giuseppe Zeppa, ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali dell'Università di Torino.

I lavori si sono conclusi il 19 con la presentazione dei **nuovi dessert** del Collettivo Pass121, che quest'anno ha elaborato il tema "Miele e Mandorle".

Antonio Montalto e Carmine Di Donna hanno introdotto il tema presentandone il lato concettuale e poetico: il loro dessert **Ci vuole un fiore** ha un evidente richiamo alla canzone, nascendo sia la mandorla sia il miele dai fiori. Il piatto include idromiele non fermentato, biscotto alla semola, miele d'acacia e olio extravergine d'oliva, aria di miele di timo e sorbetto all'idromiele fermentato.

Domenico Di Clemente e Giuseppe Amato, con **Mellis Amandula**, hanno giocato su tecniche, strutture e temperature, partendo dal presupposto che mandorle a miele sono gli ingredienti base del torrone, e poi evocando note di cioccolato, caramello e aromi floreali. Il dessert include un favo fatto con latte di mandorle, finte mandorle in cioccolato al latte e bavarese al caramello, gelato alla grué di cacao, e si accompagna con un infuso caldo di grué di cacao, bevanda di mandorle e miele di eucalipto, da sorbire a parte attraverso una cannuccia ottenuta da una bacca di vaniglia svuotata, che rilascia delicatamente il suo aroma al passaggio del liquido.

Beppe Allegretta e Nicola Di Lena hanno toccato i tasti della sperimentazione e dei contrasti con **Mal quadrato (Miele x Mandorle)**, servito in due piatti: nel primo il gusto prevalente è quello della mandorla pizzuta, con un pralinato e un tocco di pepe mascareigne; nell'altro il cremoso alla mandorla è contrastato da un gel di karkadé e frutti rossi. Il piatto include gelato al miele di tiglio, con una grattugiata di limone nero essiccato e una cialda al miele per non far mancare la componente croccante.

La realizzazione del progetto Cucina Dolce è stata possibile grazie al sostegno e alla collaborazione di aziende e organizzazioni consapevoli di quanto solo investendo nei giovani sia possibile assicurare il futuro del settore. In particolare, si ringraziano **Agrimontana, Agugiario&Figna, Coldiretti Piemonte, Corman, Olitalia, Valrhona, Carpigiani, Irinox, Silikomart, Goeldlin Chef, Selmi Group, Eurovanille, Cove, Eurovo, Mieli Thun, Smat Torino, Blanqa, Prontoservice, Pozzati, Il Trifulè, EraGoffi, Perino Vesco.**

l.c.

CON IL SOSTEGNO DI



IN COLLABORAZIONE CON



MEDIA PARTNER



SUPPORTO ORGANIZZATIVO E SCIENTIFICO



DICHIARAZIONE d'IDENTITÀ

Siamo un collettivo di dieci appassionati professionisti di cucina, di lievitazione e di pasticceria italiana che hanno deciso di unire le proprie forze e le proprie esperienze per dare identità al proprio ruolo e al proprio saper fare.

Lavoriamo in cucina ma seguiamo le tecniche di pasticceria, siamo poco visibili ma è manifesto il risultato del nostro lavoro, il dessert al piatto.

I principi che ci guidano sono:

la **PASSIONE** per la cucina dolce,

l'**ALCHIMIA** di consistenze, sapori ed esperienze,

la capacità tecnica nella cura del cibo ubbidiente a principi **SCIENTIFICI**,

l'ambizione di riuscire a far vivere un **SOGNO**.

Crediamo nel gusto, nella tecnica e nell'esperienza italiani che rivendichiamo sotto l'egida del numero 121 che rappresenta i gradi a cui si deve far raggiungere lo scioppo di zucchero per ottenere una meringa all'italiana.

Dei pasticceri condividiamo le tecniche e ne apprezziamo le strutture, degli chef amiamo la visione e lo stupore che sanno indurre. Armonici, risuoniamo ai loro stimoli, rispettosi, ci atteniamo alle regole di brigata per fornire in discrezione la nostra professionalità.

Siamo un collettivo di persone e professionisti riuniti da uno spirito comune, dal desiderio di ricerca in collaborazione, dalla volontà di tracciare percorsi a tecnica mista, non costretti nei vincoli della produzione laboratoriale o nella visione edonistica di un particolare maestro di cucina.

Diamo valore alla fragilità oltre che alla sicurezza, troviamo l'equilibrio nell'istante oltre che nella permanenza, sappiamo sfruttare la conoscenza per destrutturare oltre che per ordinare.

Noi siamo **PASS121** COLLETTIVO DI CUCINA DOLCE ITALIANA.

Beppe Allegretta (Armani Nobu- Milano)

Giuseppe Amato (La Pergola - Roma)

Daniele Bonzi (Four Seasons Hotels - Milano)

Domenico Di Clemente (Four Seasons Hotels - Firenze)

Carmine Di Donna (Torre del Saracino- Vico Equense)

Nicola Di Lena (Mandarin Oriental Hotel – Milano)

Loretta Fanella (consulting)

Antonino Maresca (consulting)

Antonio Montalto (consulting)

Galileo Reposo (Pasticceria Peck - Milano)



AZIENDA AGRIMONTANA

LA STORIA

Fondata del 1972, Agrimontana ha un'esperienza di oltre 40 anni nella trasformazione della frutta, ed è oggi riconosciuta in Italia e all'estero per la qualità delle sue lavorazioni e l'eccellenza dei suoi prodotti.

Nota a pasticceri e chef per i suoi marrons glacés, per la frutta candita, le confetture e le stracciatelle di frutta, Agrimontana seleziona e lavora la migliore materia prima nella convinzione che rispettare i tempi e gli equilibri della natura con un approccio artigianale offrendo ai consumatori, ai pasticceri e agli chef i più elevati standard di genuinità e qualità sia la corretta strada da percorrere.

I VALORI

Agrimontana è ancora oggi un'azienda a conduzione familiare. I valori sui quali Cesare Bardini ha fondato l'azienda quasi 50 anni fa sono custoditi e portati avanti dal fratello Enrico e dai figli Chiara e Luigi: materia prima eccellente, filiera controllata, ricerca e innovazione costante di ricette e tecnologie di produzione pensate per preservare ed esaltare le caratteristiche proprie della frutta utilizzando il minor numero possibile di ingredienti in etichetta. Conservanti, coloranti e aromi artificiali sono totalmente assenti. Heritage, tutela del territorio e tracciabilità della materia prima sono i valori Agrimontana, oltre ovviamente alla passione, che guida la famiglia Bardini da sempre, e alla volontà di guardare oltre confine. Volontà confermata e sostenuta anche dal Gruppo Illy, che a partire dal 2006 ha acquistato una partecipazione dell'azienda.

LA MATERIA PRIMA

Quotidianamente Agrimontana opera e produce nella convinzione che rispettare la materia prima, assecondandone la natura, sia il modo migliore per offrire prodotti di qualità, ricchi di sapore, che conservano intatte tutte le proprietà nutritive. Le confetture e le marmellate Agrimontana rappresentano il simbolo della ricerca della genuinità che si esprime attraverso l'esperienza diretta di generazioni contadine, la scelta di cultivar elette e lavorazioni artigianali che escludono l'uso di additivi, fino alla minuziosa cura manuale della confezione del prodotto finito.

LA FRUTTA

L'importanza della selezione della frutta è da sempre un cardine della filosofia Agrimontana. La tutela del territorio e il monitoraggio costante dello stato di salute dei luoghi di provenienza della materia prima sono la chiave per poter garantire un prodotto di eccellenza. Fondamentali poi il rapporto privilegiato con i fornitori che curano la selezione della materia prima a monte e la scelta

Azienda Agrimontana S.p.A.

della qualità italiana: dalla Calabria vengono selezionate le arance Washington Navel, da Diamante, in provincia di Cosenza, provengono quelli che sono conosciuti come la migliore varietà di Cedro al mondo; dall'Emilia e dal Piemonte vengono selezionate Albicocche e Pesche; dalla Campania le Fragole; dal Veneto e dalla Basilicata le Ciliegie; infine i Mirtilli selvatici raccolti a mano.

I MAESTRI PASTICCERI

Agrimontana lavora da sempre in grande sinergia con i più importanti maestri pasticceri italiani e internazionali: Iginio Massari, Luigi Biasetto, Salvatore De Riso sono solo alcuni dei grandi con cui Agrimontana collabora. Il confronto con i professionisti della pasticceria e dell'alta ristorazione è da sempre uno dei tratti distintivi dell'azienda, che fin dagli inizi ha creduto e crede in queste opportunità di scambio come fonte di stimolo reciproco e di miglioramento costante.

LE CONFETTURE E LE MARMELLATE

Confetture, puree e canditi sono prodotti che la tradizione ci ha tramandato per tutelare i profumi, i sapori e i colori intensi della natura. Il nostro laboratorio di analisi e le nostre attrezzature ci consentono di controllare le materie prime, gli zuccheri nelle lavorazioni, il ciclo biologico della frutta e delle sue modificazioni nel corso della lavorazione e della conservazione. Ci serviamo dell'abbattimento rapido I.Q.F. (individually quick frozen) per fissare le proprietà della frutta appena colta. Garantiamo la conservazione tramite pastorizzazione gentile e sbalzo termico controllato. I gesti, gli sguardi e la cura sono all'insegna della delicatezza e dell'esperienza artigianale: la selezione della frutta, la sorveglianza costante nelle cotture e nelle canditure, le attenzioni nel confezionamento portano benefici rispettosi dell'autenticità e integrità alle origini. Sono prodotti che sanno accorciare le distanze tra dolce e salato, perché lo zucchero utilizzato sapientemente sa esaltare la ricetta in cui è assorbito.

Azienda Agrimontana S.p.A.



CORMAN, L'ESPERTO DI BURRO N°1

Fondata nel 1935 da Nicolas Corman, l'omonima azienda produce una vasta gamma di varie tipologie di burro, panna e grassi del latte anidri specifici per l'industria alimentare, il settore professionale e la grande distribuzione. Dallo sviluppo nel 1960 dei primi grassi del latte anidri fino ad oggi, Corman ha continuato ad innovare per offrire i prodotti di qualità migliore per soddisfare le necessità e i diversi utilizzi dei propri clienti. Nel 1970 Corman si è rivolta al mercato alimentare europeo ed oggi è l'azienda leader a livello mondiale nei grassi del latte funzionali.

Corman è diventato il punto di riferimento anche nel settore professionale e negli anni è stata pioniera di importanti novità rivoluzionarie, come il primo burro piatto negli anni '80 o i più recenti Burro Corman Express, l'unico prelaminato e pronto ad essere incassato appena tirato fuori dal frigo, la gamma dei burri speciali Corman – Burro Noisette, Burro Chiarificato Liquido e Burro Extra Fondance –, la gamma dei burri liquidi in bottiglia lanciata nel 2018, e gli ultimi nati: Burro di Latteria BIO, in blocchi per incorporazione e placche per laminazione, e l'innovativa specialità da montare Corman Sculpture, ideale per decorazioni particolarmente precise e per incorporazione, garantendo ottime performance.

Corman, presente in Italia dal 1975, offre ai professionisti della pasticceria, panificazione, ristorazione e gelateria la più ampia gamma di varie tipologie di burro, per soddisfare ogni tipo di esigenza di lavorazione, oltre a panna e creme, melange e margarina. Tutti i prodotti Corman si distinguono per selezione rigorosa delle materie prime, facilità di lavorazione, sapore e qualità superiori.



Fiore all'occhiello e prodotti iconici sono il **Burro di Latteria Corman** in placche per laminazione e blocchi per incorporazione, che si distingue per eccezionale sapore di panna fresca e lavorabilità, e **l'ampia gamma di burro per laminazione** in grado di soddisfare ogni esigenza in termini di sapore e lavorabilità. Tra gli ultimi nati c'è **Burro Corman Express**:

il più facile e veloce da usare tra i burri da laminazione, pre-laminato e pronto ad essere incassato e a dare le pieghe appena tirato fuori dal frigorifero.



Nella gamma Corman ci sono poi molte referenze esclusive come: **Burro Corman Noisette (98% m.g.)**, il primo ed unico burro cotto pronto all'uso, caratterizzato dal suo sapore speciale alle note di caramello, ottenuto dalla cottura controllata del burro al fine di caramellizzarlo in maniera ottimale, **nel pratico secchiello da 2 Kg. Burro Chiarificato Liquido Corman (99,9% m.g.)**, pronto all'uso e liquido a temperatura ambiente (grazie al suo basso punto di fusione di 17 °C), è ideale per arricchire di sapore e conferire maggiori scioglievolezza, morbidezza nel

caso di cake e lievitati, migliore texture nelle ganache, oltre che per allungare la shelf life dei prodotti finiti e realizzare prodotti adatti agli intolleranti al lattosio, in **latte da 2 L con beccuccio versatore. Burro Extra Fondance (99,9% m.g.)**, in blocchi da 2 Kg, è invece la soluzione per le ricettazioni del gelato e applicazioni a base di cioccolato (ganache, creme, farciture...). Ha sapore e colore neutri, per esaltare e non modificare il gusto degli ingredienti caratterizzanti della ricetta e non alterare il colore del prodotto finito. Sono decisamente rivoluzionari anche **Burro Chiarificato Liquido** e **Burro Noisette Liquido** in pratiche ed igieniche bottiglie da 900 ml. Con un **punto di fusione di 5°C**, sono liquidi e pronti all'uso appena tirati fuori dal frigo. Pensati per le applicazioni in cucina, si prestano e sono molto adatti anche in pasticceria e panificazione.



Per maggiori informazioni:

Adele Manca, Marketing & Communication Manager Corman Italia S.p.A.
Tel. 0141.279624 – E-mail: adele.manca@cormanitalia.it



Nella **gamma panna e creme, Corman Selection** è una panna animale sterilizzata con trattamento UHT, ottenuta dalla scrematura di latte intero accuratamente selezionato da cui deriva il sapore fresco e pieno di buona panna di latte. E' particolarmente stabile e resistente agli sbalzi termici. Ideale in tutte le applicazioni di pasticceria e gelateria, sia per incorporazione che per essere montata, garantendo un'ottima resa in termini di volume e tenuta. Il bel colore bianco e le altre caratteristiche di questo prodotto sono dovute esclusivamente alla qualità del latte utilizzato e alle trasformazioni naturali che subisce.

Corman Sculpture, una delle innovazioni più recenti, è stata pensata per realizzare con facilità eleganti finiture e decorazioni, dalla texture leggera ed ariosa e che si fondono piacevolmente al palato e, grazie alla sua bella consistenza liscia, è anche perfetta per essere incorporata in molte applicazioni come creme, mousse, vellutate e bavaresi a cui assicura struttura, il giusto volume e stabilità, oltre ad una più lunga conservazione dei prodotti finiti. Corman Sculpture è tutto questo, grazie alle sue eccezionali caratteristiche e performance: una resa in volume sorprendente (monta oltre 3,4 volte il volume iniziale) e una tenuta straordinaria (oltre 48 ore a 4 °C e 5 ore a temperatura ambiente), per garantire il massimo della leggerezza e allo stesso tempo ottima conservabilità del prodotto finito. Ha un bel colore bianco e si differenzia per il suo piacevole sapore fresco e delicato. Le sue prestazioni eccezionali sono dovute all'accurata selezione delle materie prime: oli vegetali da produzioni sostenibili e 69% di latticello, ottenuto dal processo di zangolatura della panna, da cui deriva il suo sapore fresco e delicato.



La vasta gamma Corman specifica per il settore professionale è visionabile sul sito www.corman-pro.it.

Corman distribuisce sul mercato italiano anche i prodotti professionali a brand Elle & Vire e Lescure ed opera sul mercato italiano con oltre 80 distributori esclusivisti.

Per maggiori informazioni:

Adele Manca, Marketing & Communication Manager Corman Italia S.p.A.
Tel. 0141.279624 – E-mail: adele.manca@cormanitalia.it

Elle & Vire®

**Una storia che inizia in Normandia nel 1945.
Un brand di tradizione ed innovazione.**

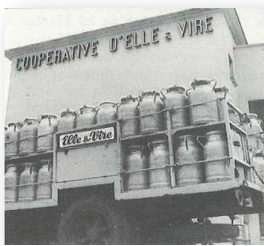


Un'azienda che affonda le sue radici in Normandia, dove nasce oltre 70 anni fa, come cooperativa specializzata nella produzione di prodotti lattieri. Oggi, presente in oltre 120 paesi, è uno dei brand di panna più importanti in Francia e nel resto del mondo, sia nel canale consumer sia foodservice. Saldamente legata alla tradizione normanna, Elle & Vire® è sempre stata all'avanguardia e pioniera di diverse innovazioni che hanno rivoluzionato il quotidiano di consumatori e professionisti. L'azienda, oltre che per la sua panna, è rinomata a livello mondiale per la gamma di burro, formaggi e dessert base.

Elle & Vire® ha le sue radici in **Normandia (Francia)**, un territorio d'eccezione, rinomato a livello mondiale per i suoi ricchi pascoli e la qualità del suo latte. Dal 1945 Elle e Vire®, con sede principale tra le rive dei fiumi Elle e Vire da cui prende il nome, ha sfruttato il **know how dei propri esperti per sviluppare prodotti lattieri di elevata qualità**. Oggi, l'azienda è presente in oltre **120 paesi nei 5 continenti** ed offre un'ampia gamma di varie tipologie di **panna, burro, formaggi e dessert** che, grazie alle loro prestazioni tecniche, incontrano le esigenze dei professionisti più esigenti.

Elle & Vire® è una delle aziende lattiero- casearie di riferimento a livello mondiale, grazie alle sue origini francesi, alla sua esperienza e know how nei prodotti lattieri, alla sua offerta specificamente studiata per differenti mercati, al suo network di distributori specializzati e ai suoi consulenti tecnici che ogni giorno trasmettono la propria passione ed esperienza in giro per il mondo. Elle & Vire®, presente anche in Italia da alcuni anni, distribuisce i propri prodotti per i canali pasticceria e ristorazione tramite un network di grossisti specializzati su tutto il territorio nazionale.

Una lunga tradizione con radici profonde in Normandia



Nasce nel cuore della Normandia nel 1945 dal più grande allevatore della zona, che ha l'intuizione di creare una cooperativa per la produzione di burro, composta da 17 aziende agricole. La cooperativa Elle & Vire®, nel 1948 passa dalla raccolta del burro, prodotto dai suoi allevatori, alla raccolta della panna che poi trasformava in autonomia in burro

pastorizzato. Le vendite esplodono, da locali a livello nazionale, e **nasce nel 1950 il sito produttivo a Condé-sur-vire**, che ancora oggi è il principale. Da questo momento la produzione (panna, burro e latte in polvere) viene fatta in questo stabilimento direttamente dal latte raccolto da allevatori locali. Elle & Vire® diventa presto una importante realtà a livello nazionale nel mondo gastronomico francese e **dal 1975 una delle maggiori aziende esportatrici francesi**. Oggi Elle et Vire® è una delle aziende lattiero-casearie di riferimento a livello mondiale, producendo e commercializzando **panna, burro, formaggi, e dessert UHT in Francia e nel mondo**.

La Normandia

Regione situata nel Nord della Francia, è famosa in tutto il mondo per l'eccellenza dei suoi prodotti lattieri. Il latte prodotto in Normandia è di elevatissima qualità, grazie alla selezione accurata delle mucche allevate e alle condizioni particolarmente favorevoli di questa area: **suolo ricco, clima umido e temperato e all'ottima erba di cui si nutrono le mucche**.



I numeri Elle & Vire®

- & **1945**: Auguste Grandin fonda Elle & Vire® a Condé-sur-Vire (Normandia, Francia), tra le rive dei fiumi Elle e Vire
- & **3** sedi: 2 siti produttivi a Condé-sur-Vire e a Charente; gli uffici commerciali e marketing sono a Parigi
- & **134.000** tonnellate (60% per la Francia & 40% per l'export)
- & **5** continenti, **120** paesi
- & **2** divisioni: Retail e Food Service
- & **50** container in partenza ogni settimana da Condé-sur-Vire
- & **6** prodotti Elle & Vire® venduti ogni secondo, nel mondo, 24 ore su 24

Elle & Vire®
Distribuita in Italia da Corman Italia S.p.A.
Fraz. Quarto Inferiore - 275/G - 14030 Asti
Tel. 0141 27.96.11 - Fax 0141 27.96.26 - ev@cormanitalia.it





Latte eccellente per panna eccellente

Panna e burro sono prodotte dal latte, semplicemente modificandone la concentrazione del contenuto di materia grassa, più elevata o più bassa, in base al prodotto finito.

Ecco perché è così importante la qualità del latte e perché Elle & Vire® lo seleziona con tanta attenzione:

- & Latte raccolto da 1.300 allevatori
- & Fattorie a gestione familiare
- & Piccole mandrie (in media 47 mucche / 80 ettari di terreno).
- & Selezione delle mucche per offrire il latte migliore
- & Le mucche mangiano erba normanna, che ha ottime caratteristiche nutrizionali e che non si trova da nessun'altra parte (grazie a particolari caratteristiche del suolo, livello di umidità...)
- & Le mucche normanne producono un latte ricco, cremoso, ricercato e particolarmente apprezzato

Costante innovazione e know how unico

Il brand Elle & Vire® vanta numerose innovazioni a livello tecnologico e di prodotto, che hanno cambiato le abitudini di consumatori e professionisti negli ultimi 70 anni, come:

- & 1970: il primo latte UHT – chiamato “8S” – il primo latte a lunga conservazione (di 8 Settimane)
- & 1975: la prima panna UHT
- & 1981: il primo dessert UHT
- & 1992: il primo burro spalmabile
- & 1995: la crème brûlée UHT
- & 2006: la prima panna in busta

Negli anni Elle&Vire® ha perfezionato esperienza e know how unici nella produzione dei prodotti lattieri: selezione accurata del latte, sviluppo di specifici fermenti lattici, nuove tecnologie rivoluzionarie per la conservazione (come la sterilizzazione UHT), moderni processi di zangolatura, perfezionamento dei dessert UHT e molto altro. Innovazioni che hanno cambiato le abitudini di consumatori e professionisti. Nel 1975, Elle & Vire® è stata l'azienda che ha perfezionato la prima panna UHT. Oggi la Panna Excellence di Elle & Vire® è un prodotto iconico in Francia e nel resto del mondo.



Gamma Elle & Vire® per il canale professionale



Elle & Vire® offre una gamma completa di varie tipologie di **panna, burro, formaggi e dessert base**, specifici per i professionisti della pasticceria e della cucina. Particolarmente ampia è la gamma della panna, in cui si può scegliere tra differenti tipi, caratterizzati da diverse percentuali di materia grassa, vari formati, per soddisfare ogni esigenza e tutti i possibili utilizzi professionali in pasticceria e in cucina. La Panna Elle & Vire® è riconosciuta in tutto il mondo per la sua qualità costante, per le sue eccezionali prestazioni tecniche e per il suo sapore naturale di latte. 100% prodotto lattiero garantito.



Tra le tante referenze, **Panna Excellence Elle & Vire®**, la panna delle panne, oggi prodotto iconico per i professionisti, in Francia e nel resto del mondo. E' ottenuta da una selezione accurata del “pregiato” latte della Normandia. Con un contenuto di materia grassa del 35%, le sue performance eccezionali, quando utilizzata per essere incorporata e per decorare, ne fanno una panna insostituibile: un'ottima capacità di montare (monta 2.8 volte il volume iniziale*), una tenuta molto buona (non cede e non si separa) e un sapore di latte unico e autentico. E' inoltre apprezzata dai professionisti per il suo bel colore bianco, la sua consistenza liscia e cremosa, e la sua qualità costante tutto l'anno.

Per maggiori informazioni e per visionare tutta la gamma: www.elle-et-vire.com/pro

Elle & Vire®
Distribuita in Italia da Corman Italia S.p.A.
Fraz. Quarto Inferiore - 275/G - 14030 Asti
Tel. 0141 27.96.11 - Fax 0141 27.96.26 - ev@cormanitalia.it

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

GOELD LIN

Chef

La Goeldlin Collection, fondata nel 1989 dall'omonimo imprenditore, da giovane bottega artigianale diviene conosciuta e rinomata per l'attenta cura dei dettagli, la qualità dei tessuti, la perfetta modellistica, frutto di costante ricerca stilistica a passo con la moda, e per la grande duttilità nell'assecondare ogni singola richiesta del cliente divenendo una delle aziende leader in Italia. Il successo della Goeldlin Collection affonda le sue radici in una cultura del "Made in Italy" fatta di grande qualità, artigianalità, contemporaneità ed esclusività dei prodotti. Rappresenta l'idea vincente di rivoluzionare il settore dell'abbigliamento professionale introducendo il concetto "moda". E così l'attenzione e la cura riposte nella realizzazione del prodotto si esprimono attraverso l'utilizzo di materie prime di eccellenza, eseguite esclusivamente in Italia, che unite al savoir faire e alla creatività, fanno dell'azienda Goeldlin Collection una delle più esclusive testimonial del lifestyle italiano.

Nel 2014 inaugura la Goeldlin Chef, una linea di divise esclusive destinata a tutti gli chef stellati, e del settore, ideata dall'omonimo imprenditore che rappresenta la realizzazione più alta degli ideali professionali di Antonio Goeldlin con lo chef al centro di ogni esigenza.

Il Brand Goeldlin Chef, da sempre sinonimo di eleganza e qualità sartoriale, è rivolto a tutti coloro che amano ricercatezza e stile nel proprio abbigliamento. L'eccellente manifattura sartoriale della scuola partenopea unica nel suo genere, la qualità dei filati, la forte attenzione ai dettagli unita a una eleganza senza tempo per la moda hanno consentito di affermarsi al vertice del "Made in Italy" e di divenire uno dei principali marchi italiani più importanti, grande eccellenza di una realtà di settore professionale oramai riferimento assoluto sul panorama nazionale.