

Apertura prestigiosa

Il nuovo store del maestro pasticciere Roberto Rinaldini è stato inaugurato lo scorso aprile a **Milano**, in via Santa Margherita, a pochi passi dal Teatro alla Scala. Si tratta della prima tappa di un ambizioso progetto che prevede l'apertura di trenta nuovi **Concept Store Rinaldini** in Italia e nel mondo. A condividere il progetto l'imprenditrice Micaela **Dionigi**, presidente di Gruppo SGR Società Gas Rimini. L'offerta del concept è studiata per soddisfare le esigenze dei clienti nell'arco di tutta la **giornata**, dall'ampio assortimento della prima colazione al menu per il pranzo con una degustazione di piatti del territorio **romagnolo**, come piadine e passatelli in una rivisitazione gourmet, disponibili anche per l'asporto; le proposte per l'aperitivo concludono la giornata. Nelle vetrine, firmate Cierreesse, le esclusive **specialità** del pasticciere come MacaRAL, GnamBelline, le torte di **design** tra cui la Venere Nera, le torte della collezione Dessert in the City e la Torta Milano. Sostanziosa l'illuminotecnica e l'arredamento di design con materiali raffinati come il marmo, l'ottone e i vetri fumé. Lo store si sviluppa in verticale, con un laboratorio, un piano vendita con grande banco a vista e un piano **rialzato** per il servizio al tavolo.



Oltre la certificazione



Medac, azienda che fin dal 2009 è certificata FSC®, ha deciso di intensificare il suo impegno eco-sostenibile in favore dell'ambiente diventando **Web Partner** del Forest Stewardship Council, il sistema di

certificazione **forestale** più accreditato al mondo. Come tale, avrà uno spazio dedicato nei canali online di FSC Italia, che stanno costantemente registrando trend di crescita importanti. Sarà presente con il **logo** aziendale nella homepage del sito FSC Italia e il suo nome sarà pubblicato nella pagina "Web Partner FSC". Avrà anche una **visibilità** esclusiva nella newsletter FSC inviata ad aziende certificate, consulenti, enti certificazione, retailer, licenziatari del marchio, key account, stakeholder. Sono inoltre previsti tweet sul **profilo** FSC Italia Twitter o LinkedIn.

Eccellenza made in Italy

Optima, l'azienda di ingredienti per il gelato con il marchio **Mec3** e decorazioni per pasticceria con il marchio **Modecor**, annuncia l'acquisizione di **Giuso Guido**, storica azienda specializzata nella produzione di composti per gelateria e pasticceria artigianali con sede a Bistagno in provincia di Alessandria. Claudio **Riva**, Ceo di Optima, ha espresso l'intenzione di **valorizzare** ancora di più il marchio storico a partire dalla prossima presenza a Sigep 2019. Questa è la seconda acquisizione da quando Optima è entrata a far parte di **Charterhouse** Capital Partners LLP, una delle principali società di private equity in Europa, che in questo modo porta il Gruppo a circa 190 milioni di euro di fatturato.

I gelatieri si raccontano

Ha preso il via in aprile la **seconda** edizione di **Unconventional Gelato**, il talk show itinerante condotto dal gelatiere fiorentino Vetulio **Bondi** sul mondo della gelateria e i suoi protagonisti. Il format, in onda su facebook e youtube, è ideato da GSG Service e prevede **dieci** puntate nelle quali altrettanti gelatieri raccontano al pubblico aneddoti personali e professionali. Ogni episodio vedrà la partecipazione di ospiti a sorpresa e i protagonisti della prima edizione, oltre ad accompagnare i gelatieri e il conduttore, saranno anche ospiti di alcune puntate del programma "Alessandro **Borghese Kitchen Sound**" in onda su Sky Uno HD all'ora di pranzo. Media partner di Unconventional Gelato sono Dissapore e I Love Italian Food e il programma è nuovamente realizzato insieme all'azienda **Bravo**.