

## Medac in tv in versione Green&Glam

Medac



Le coppette da gelato Medac sono fra le protagoniste della prima puntata del nuovo programma televisivo Green&Glam, in onda dal 15 giugno su LA5. La trasmissione, condotta da Ellen Hidding con la partecipazione straordinaria dello Chef stellato Riccardo De Prà, è interamente dedicata allo stile Green&Glam, che affianca all'amore per i fiori e la natura il recupero degli oggetti non più utilizzati, riciclati sotto differenti vesti glamour. Prendono così forma tante idee inedite intessute di freschezza e di raffinata semplicità, all'insegna della funzionalità e del colore. La prima puntata di Green&Glam, dal titolo "Tanti gusti per tutte le occasioni" è dedicata al gelato artigianale e le coppette Medac, posizionate in modo visibile, verranno trasformate dalle mani esperte di Ellen in bouquet d'effetto, originali segnaposto o in un regalo inusuale, in una profusione di fiori e colori. È il trend del momento e Medac viaggia nel mondo del flower, fashion & food proponendo le sue coppette Flower e le nuovissime linee Ice&Summer e City (Ice, Hot, e Drink's). Con la partecipazione a Green&Glam, Medac consolida le sue strategie produttive e di marketing orientate all'ambiente e alla tutela dell'ecosistema, sullo sfondo di una spiccata attenzione all'estetica e al design.

## Rational prende posizione contro lo spreco di alimenti

Rational

Durante l'assemblea generale, "United Against Waste" ha chiarito quanto sia importante la gestione coscienziosa del cibo: oggi, infatti, quasi la metà di tutto il cibo prodotto nel mondo finisce nella spazzatura. Rational si propone quindi di offrire



alle cucine professionali una tecnologia che offra maggiore efficienza, consentendo di produrre solo le quantità effettivamente necessarie. Il sistema Finishing® di Rational permette di cucinare e abbattere le pietanze in anticipo. «Poiché il cibo preparato con le nostre attrezzature non può bruciare o risultare troppo cotto – spiega Michael Fuchs, AD della filiale Rational - Frima International - e Direttore di "United Against Waste" – possiamo dire che diminuiamo la quantità di scarto già durante la produzione». La tecnologia intelligente di Rational riduce inoltre la quantità di materie prime fino al 10%.



## Nasce l'Associazione Le Donne della Birra

Le Donne della Birra

È dedicata alle donne che lavorano nel settore o che, più semplicemente, amano la spumeggiante bevanda, l'Associazione Le Donne della Birra, i cui obiettivi sono la valorizzazione del ruolo della donna nel mondo birrario e la diffusione della conoscenza e della cultura della birra di qualità. L'Associazione prende le mosse da un interesse crescente del mondo femminile per la birra, che finalmente anche nel nostro Paese inizia a godere della meritata attenzione. «L'interesse nei confronti della birra ci ha spinto a cercare di migliorare la conoscenza di questo splendido prodotto, soprattutto da parte delle donne che per anni in Italia ne sono rimaste estranee – ha dichiarato la presidente dell'Associazione Elvira Ackermann, sommelière e imprenditrice del settore. – Oltre a diffondere e valorizzare la cultura birraria, è nostra intenzione promuovere la parità di genere in un ambito che per troppo tempo in Italia è stato caratterizzato da un marcato maschilismo. Ciò non vuol dire che escluderemo dalle nostre iniziative gli uomini, anzi è nostro interesse avviare con loro strette collaborazioni sotto il 'segno della birra'». Una tedesca, Elvira Ackermann, una belga, Caroline Noel, socia fondatrice dell'associazione e conoscitrice appassionata della birra del suo Paese, e un'italiana, Giuliana Valcavi, giornalista de Il Mondo della Birra e collaboratrice dei corsi Doemens per Biersommelier in Italia, sono le artefici dell'Associazione Le Donne della Birra, pronta ad accogliere al suo interno professioniste del settore e semplici appassionate, tra cui le oltre 500 donne che hanno aderito al gruppo creato in Facebook.



**Le Donne della Birra**

Via Antonio Cantore, 266/r - Genova  
Tel. 393.9128484  
e-mail: donnedellabirra@gmail.com