

## Partner ideale

La **Saima** offre agli artigiani del dolce tutte le **risposte** ai loro bisogni, con una costante attività di ricerca e sviluppo e gestendo un efficiente magazzino che conta una vasta gamma di prodotti. Un accento particolare va posto sull'importanza che l'azienda ha sempre riservato alla **formazione**, nella convinzione che solo alimentando e aggiornando la cultura e le competenze di settore si possano creare i presupposti per un futuro di successi. In quest'ottica è stata realizzata la Saima Academy, creata soprattutto per gli artigiani più giovani. Particolare attenzione è dedicata alla didattica (postazioni di lavoro singole),

all'organizzazione (svolgimento dei corsi in uno o due giorni), ai contenuti e non per ultimo ai costi (un rimborso spese comprensivo di attrezzature, divisa e pranzo). Il successo ottenuto dall'Academy ha poi spinto l'azienda a investire ulteriormente in formazione, realizzando anche una nuova Accademia del **gelato** e un nuovo laboratorio di **pasticceria** e **panificazione**. Strutture in grado di accogliere oltre cento partecipanti in occasione di dimostrazioni collettive che, grazie a maestri di levatura internazionale, diventano per i clienti importanti occasioni di crescita e apertura a tante novità che il mondo artigianale propone.



## IL DOLCE FREDDO DELLA SOLIDARIETÀ

L'Associazione **Banco di solidarietà** di **Rimini**, a fronte di un crescente numero di persone in difficoltà, ha chiesto di poter recuperare il gelato in eccedenza al **Sigep**. I volontari delle associazioni non profit si impegneranno a raccogliere il mantecato, messo a disposizione l'ultimo giorno della manifestazione, e organizzare quattro giorni di distribuzione presso il Centro Commerciale "I Malatesta". Il gelato sarà distribuito in vaschette sigillate, in cambio di un'offerta libera. Il **ricavato** verrà utilizzato per acquistare alimenti di prima necessità da consegnare ai più bisognosi. E così il buon gelato artigianale può anche avere il sapore della solidarietà.

## Da collezionare

**Medac** ha realizzato **otto** coppette personalizzate per ogni tappa di **Gelato World Tour** 2013-2014. Questa l'idea per interpretare il concetto che il gelato di qualità va vestito con contenitori di **pregio** e sostenere un'iniziativa di grande importanza per la diffusione della conoscenza di un prodotto artigianale. Ogni coppa, modello 4C da 60 ml, in cartoncino **riciclabile** si distingue con l'immagine scelta come **simbolo** della città ospitante, accompagnata dalla data della sfida. Dalla Scalinata del Pincio di Roma all'avveniristico porto di Valencia, alla Flinders Railway Station di Melbourne... Con le tappe di Dubai, San Paolo, Shanghai, Austin, Berlino fino al gran finale di Rimini si completa la serie, che diventa una simpatica raccolta di **cartoline** dal mondo da collezionare!



## MACCHINA su misura

*News in casa **Bravo** con il **Trittico Yin Yang Series** che presenta una nuova grafica, una flangia anteriore più grande, per una migliore e più agevole fuoriuscita del prodotto; inoltre c'è la possibilità di corredare la macchina con un **touch screen** da 7 pollici. La macchina è dotata di un sistema ionico di terza generazione per controllare l'effettiva temperatura del gelato anche a mezzo ca-*

*rico. Ma la novità assoluta consiste nella possibilità di personalizzare il proprio "Trittico ideale" collegandosi al sito <http://configurator.bravo.it>; e così utilizzando un innovativo **configuratore** l'artigiano potrà equipaggiare la propria macchina in modo **virtuale** con una serie di accessori, e trovare tutte le informazioni tecniche che lo aiuteranno a operare la scelta migliore.*