

# DA GRANDE FARÒ...

Per **trenta** ragazzi del **Kenia** si apre un futuro diverso grazie ad **Alice Italian Food Academy**. Durante il **Sigep** è stato presentato il **progetto** di apertura a luglio di una **scuola** di cucina dove imparare il mestiere di cuoco, pasticciere, gelatiere. Un'opportunità importante per ragazzi che vivono nelle baraccopoli di **Nairobi** di apprendere questi mestieri attraverso un percorso di studi suddiviso in cinque anni in una struttura nuova con cucine professionali, docenti prestigiosi e lezioni full time. Il progetto è sostenuto dall'**Istituto Carlo Porta** di Milano per la parte didattica e da un network di aziende del settore che comprende, oltre al **Sigep**, **Isa** (banchi vetrina), **Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani** (diffusione della cultura del gelato artigianale nel mondo), **Comprital** (materie prime per la gelateria), **Ugolini** (macchine per il gelato soft), **Electrolux Professional** (macchinari per il laboratorio) e **Medac** (coppe da gelato e bicchieri da bibita). Durante i giorni di fiera nello spazio dedicato al progetto è stato possibile assaggiare il gelato "più buono che c'è" e lasciare un contributo libero da destinare al pagamento dei costi scolastici. Il progetto, inoltre, è sostenuto da **Radio Italia** e **Gruppo Food**.

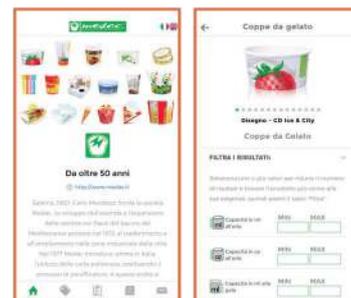
## Finale in musica

Con un incontro nell'aula dell'Alta scuola Coffee Training si sono conclusi, lo scorso gennaio, i festeggiamenti per gli **ottant'anni** di **Caffè Milani**. Iniziati nel giugno 2017 con l'inaugurazione del **nuovo** stabilimento e dell'**Esposizione Caffè Milani** che reca al suo interno una sezione dedicata all'importante ruolo femminile nella produzione di caffè di qualità. Il saluto del titolare Pierluigi Milani ha dato il via a una serie di brevi **interventi** che si sono conclusi con quello di Barbara Minghetti, consulente del **Teatro Sociale** di **Como**, che ha parlato della collaborazione e del sostegno che Caffè Milani dà a questa importante realtà del territorio; e così per concludere i festeggiamenti in musica la giovane contralto Eleonora **Filipponi** ha cantato alcune romanze della **Carmen** di Bizet in cartellone al Teatro Sociale.



## Filo diretto

Pronta a cogliere le nuove opportunità offerte dal web per metterle al servizio dei propri clienti, **Medac** ha realizzato **MedApp**, una piattaforma, scaricabile gratuitamente, progettata per aprire un dialogo diretto con l'utente. Intuitiva, veloce e curata graficamente, consente di trovare in **tempo reale** i prodotti che soddisfano i criteri di ricerca indicati dal cliente. Il menu di navigazione è suddiviso in quattro categorie (gelato, bevande, E-cup, alimenti). Se ad esempio l'utente vuole sapere quali sono le coppette da gelato Medac che hanno una capacità indicativa di 100 ml, non dovrà far altro che digitare negli appositi campi un valore minimo di 90 ml e un massimo di 110 ml, ed ecco che verranno **visualizzate** le referenze che soddisfano tali parametri. Ogni prodotto è inoltre accompagnato da una serie completa di **informazioni** relative al packaging, alle quantità minime richieste per la personalizzazione, ai disegni disponibili... E l'ordine viene effettuato in modo semplice e sicuro. La sezione dedicata alle news, inoltre, consente di essere sempre **aggiornati** in tempo reale sulle novità dell'azienda.



## Ricco programma

**Giuso** annuncia l'avvio della **seconda** edizione de **Il Club delle Eccellenze**, un progetto di alta **formazione** che coinvolgerà i professionisti dei settori gelateria e pasticceria in sessioni di **perfezionamento** su tutto il territorio nazionale con un programma ricco di appuntamenti. Accanto ai temi tecnici di laboratorio saranno trattati argomenti relativi alla gestione economica, alla comunicazione e alle tecniche espositive sul punto vendita. I docenti saranno professionisti di primo livello. Sergio **Colalucci** rivisiterà in chiave gelato i dolci tipici della tradizione; Leonardo **Di Carlo** illustrerà le tecniche di gestione del laboratorio; Carlo **Meo** condividerà tecniche di comunicazione; Luca **Montersino** spiegherà come valorizzare i prodotti locali in pasticceria; Attilio **Servi** focalizzerà l'attenzione sui lieviti.