

Le novità sul gelato al Sigep 2018

Un'edizione senza precedenti quella di Sigep 2018 per Carpigiani, la storica azienda bolognese, leader mondiale nella produzione di attrezzature per la gelateria artigianale. E proprio in occasione del Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè è stata presentata in anteprima la nuova tecnologia *Hard-O-Dynamic Adaptive* che permette di stravolgere le regole del bilanciamento classico e creare, ad esempio, gelati e sorbetti senza zuccheri aggiunti.

Grazie al lavoro congiunto della divisione Ricerca e Sviluppo dell'azienda e i docenti della Carpigiani Gelato University si potrà creare un delizioso e cremoso sorbetto di fragola che contenga solo lo zucchero naturale della frutta e nessun altro dolcificante aggiunto.

Lo spazio espositivo presenterà il meglio della tecnologia e nuove soluzioni per il business con oltre 100 le macchine a disposizione per le dimostrazioni supportate dai tecnici Carpigiani e dai docenti della Carpigiani Gelato University. Strutturato come un percorso che si snoda tra ambientazioni speciali come quella di un cocktail bar, di una pizzeria, di un chiosco sulla spiaggia e spazi dedicati alle dimostrazioni.

La Carpigiani Gelato University festeggia al Sigep il suo quindicesimo compleanno con conferenze, workshop e presentazioni di libri e con Gift Shop in cui sarà possibile scoprire le dolcissime creazioni dedicate al mondo del gelato come magliette, orecchini, collane, anelli e molto altro.

Tra le novità dedicate al gelato soft spicca ParadICE. il nuovo concept per il soft con capsule technology sviluppata in collaborazione con Sarong, leader mondiale nella produzione di capsule per il caffè. Il funzionamento è semplice: il cliente acquista la capsula del gusto desiderato alla cassa, la inserisce nella macchina e il gelato è pronto da gustare. A questa si aggiunge la macchina soft da banco auto pastorizzante e di dimensioni ridotte. Tra le ambientazioni spicca il chiosco da spiaggia attrezzato con la nuova 193 GP, dotata di sistema a pompa e a gravità per miscele di diversa densità per degustare mix di creme e sorbetti leggeri e rinfrescanti.