

Dolci innovazioni targate Piemonte

I dolci del Piemonte puntano sui palati tedeschi. Ma non solo. Dal 29 gennaio all'1 febbraio saranno tra i protagonisti dell'Ism di Colonia, il Salone internazionale dove si ritrovano le ultime novità e tendenze del settore. Diciassette le imprese - delle province di Asti, Cuneo e Torino - che esporranno, coordinate dal Centro Estero per l'Internazionalizzazione, all'interno della collettiva italiana organizzata da Koelnmesse, nel padiglione 4.2.

«Meta di riferimento di chi cerca nuove prospettive, contatti e scambi di idee - spiega Pierpaolo Antonioli, presidente di Ceipiemonte - Ism è un appuntamento imperdibile per il Piemonte, dove il dolciario rappresenta uno tra gli asset più importanti nel panorama economico, capace af-

frontare le nuove sfide dell'innovazione sia a livello di produzione che di promozione internazionale, mantenendo integre e valorizzando le proprie radici artigianali».

E a proposito di innovazione quattro aziende piemontesi concorreranno per "Ism awards 2017" che intende premiare gli espositori più innovativi, in programma lunedì. I loro nomi: Caffarel, con Christmas ball, una sfera di finissimo cioccolato, confezionata in un cubo olografato. Galup, il marchio della tradizione dolciaria piemontese, che propone diverse novità, compresa una versione di panettone da gustare tutto l'anno che si chia-

ma Sweetle. E poi la Perla, che si candida per la vittoria con un tartufo al cioccolato fondente. Chiude il poker di aspiranti al podio Tartuflanghe, con una linea di prodotti bio annunciati "ad alto contenuto di innovazione".

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Pierpaolo Antonioli
presidente del Ceip



Peso: 11%