

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

## Il futuro che vorrei

Un mosaico di spunti a più voci, a più competenze

## Maneggiare con cura e curiosità

Tre nuovi libri di alto valore tecnico, e non solo, firmati Chiriotti Editori

## Questione di consistenza

Focus sulla texture, proprietà fondamentale per tatto, vista e udito

## Attraversando la storia

Le principali tappe dell'eccellenza d'Oltralpe raccontate da un nome eccellente

SIGNORI DELLA CREMA

LA CONFRATERNITA DEI PASTICCERI



Via delle Arti

## Da Via delle Arti in tutto il mondo



Un nuovo brand per un'azienda consolidata che, da decenni, si prende cura delle esigenze dei professionisti in merito alla decorazione e non solo. **Via delle Arti** nasce infatti dall'esperienza di

**Volcke Aerosol**, grande gruppo multinazionale specializzato in conto terzi nel settore della farmaceutica, della cosmesi e del food, che nel 2010 ha acquisito la **Solchim** di Fiesco, Cremona, trasformata in **Volcke Aerosol Italy** da gennaio 2023. È qui, proprio in via delle Arti, che avviene la produzione relativa al food a livello mondiale, cogliendo tutte le opportunità tecnologiche e innovative dell'aerosol, oggi appunto veicolate in una vasta gamma completamente inedita.

A presentare l'importante novità è il presidente del CDA **Dario Steiner**: "Per noi Via delle Arti è un passo molto importante, meditato a lungo e curato nei dettagli, per migliorare di netto le *performance* e facendo investimenti in termini di personale, oltre a valutare anche la tipologia del messaggio e dell'immagine. Benché la proprietà del gruppo sia belga, il nostro obiettivo era conservare le radici di italianità anche nel nome, essendo tutta la manifattura a Fiesco. Il brand connota quindi il Made in Italy ovunque nel mondo e racchiude il senso di arte e artigianalità squisitamente italiana".

### Quali prodotti comprende la nuova gamma?

E molto vasta e copre le più svariate esigenze decorative per pasticceria e gelateria: in primis più di 25 colori per ogni categoria, dai naturali ai sintetici **food grade**, con una serie di pantoni specifici, per creare più *nuance* sullo stesso prodotto; colori effetto velluto; colori effetto perlato e opaco satinato; prodotti staccanti per stampi; refrigeranti e lucidanti specifici per sculture in cioccolato; gelatine protettive sia per il salato che per il dolce, che migliorano durata ed effetto lucido. E poi burri di cacao e coloranti liquidi da aggiungere agli impasti.

### Perché la tecnica dell'aerosol è un plus?

I vantaggi dell'aerosol, noti grazie alla panna montata spray, sono notevoli e non ancora completamente sfruttati. Infatti siamo in continua evoluzione sul fronte della ricerca e abbiamo in attivo una collaborazione importante con l'Università di Cremona, ove finanziemo delle borse di studio proprio per sperimentare nuovi prodotti food in aerosol. I plus sono l'assoluta protezione dagli ambienti esterni, rimanendo sempre sotto pres-



sione e senza contaminazioni, così come la funzionalità, consentendo dosaggi specifici mirati e veicolabili, e la comodità in decorazione, visto che può sostituire l'uso dell'aerografo, per risultati più immediati e semplici. Tanti sviluppi interessanti che riguardano anche la decorazione nelle bevande, considerando che con l'aerosol si ottengono molteplici combinazioni e mix.

### Tutto questo richiede formazione?

Certo, crediamo e investiamo molto nella formazione, sia con i nostri agenti di vendita che con i clienti. Ecco perché abbiamo messo a punto un centro dedicato all'interno del nostro stabilimento di Fiesco e un percorso mirato sul territorio per insegnare a fondo l'utilizzo dei prodotti. I vantaggi sono immediati, così come la facilità d'utilizzo, con la possibilità di variare i colori con più rapidità.

### La nuova visione ha previsto ingenti investimenti?

Sì, il progetto ha richiesto anche uno sviluppo strutturale, con più capannoni, specie per dare ampio spazio ai laboratori di ricerca e sviluppo e al centro di formazione, dove ospitare agenti e artigiani che vogliono testare i prodotti e partecipare a vere e proprie lezioni.

### La linea racconterà il valore del Made in Italy in tutto il mondo?

Uno dei punti di forza richiesti dalla casa madre e promuovere l'italianità del brand e della produzione, con grandi progetti di internazionalizzazione. Disponiamo infatti di linee dedicate per Stati Uniti, Giappone e Paesi Arabi, anche con referenze prive di alcol, certificate halal. Grazie alla versatilità e flessibilità del reparto R&D, possiamo rispondere a richieste specifiche, con prodotti adattabili alle esigenze dei vari mercati. Il nostro orgoglio italiano si evidenzia anche attraverso il sostegno del Club Italia per la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

### Come vi ponete davanti al tema ecologico e della sostenibilità?

Dedichiamo grande attenzione a questi temi, coordinati da un responsabile

specifico, che si sta occupando anche di ottenere tutte le certificazioni internazionali. E poi investiamo sulla ricerca e sviluppo mirata, come già sottolineato, anche per investigare su nuove tecnologie e gas alternativi al gpl.

**volcke-aerosol.com**

PreGel

## Creme gourmet

La nuova vellutata **Doppiolatte** firmata **PreGel** è la crema anidra, pronta all'uso, della famiglia **Farcimax®**. Il suo delicato sapore di latte la rende ideale per farcire tartellette, mignon, crostate, dolci da colazione e tante altre specialità. Grazie alla sua versatilità è possibile aromatizzarla con le paste e i saperi PreGel per creare **Creme Gourmet** da proporre in abbondamento a prodotti da forno e personalizzandole con i **CrumbOlé®** e **Arabeschi**. La novità è disponibile in confezioni da 2 secchielli da 5 kg l'uno. **pregel.it**

