



**IL GUSTO DI
OSARE
CRESCERE
INNOVARE
CONOSCERE
ESSERCI
COMUNICARE**



COMPRI TAL

MEDIA KIT

IL GUSTO DI...



Avere buon gusto. Mangiare con gusto. Ma anche vivere, amare, ridere di gusto. Il gusto è metafora di ciò che rende ogni attimo speciale: il senso che meglio di ogni altro associa il concreto e l'inafferrabile. Il gusto è godimento del corpo e dello spirito, è presente e dolce memoria. Il gusto è l'orizzonte costante, la rotta sicura lungo la quale fin dalla sua nascita Comprital si muove. Il gusto di creare un prodotto di eccellenza, capace di soddisfare le aspettative dei maestri gelatieri e di una platea di consumatori sempre più attenta e consapevole. Il gusto di intraprendere nuove sfide, il gusto di sentirsi parte di una squadra, il gusto unico della passione sincera per il proprio lavoro. Creare il nuovo gusto, e crearlo con emozione sempre rinnovata: per farvi gustare questo viaggio insieme a noi.

INDICE

1. IL GUSTO DI OSARE

- 1.1. Gianni Osti – Lo spirito pionieristico e la ricerca dell'unicità
- 1.2. Anno dopo anno...

2. IL GUSTO DI CRESCERE

- 2.1. Fabrizio Osti – La ricerca della perfezione
- 2.2. Francesco Osti – Il coraggio di rompere gli schemi

3. IL GUSTO DI INNOVARE

- 3.1. I Cioccolati di Knam
- 3.2. Giubileo Experience
- 3.3. Giubileo Chef Experience
- 3.4. Linea Vegan
- 3.5. Sushi 2.0

4. IL GUSTO DI CONOSCERE

- 4.1. Athenaeum Comprital: in accademia la formazione diventa emozione
- 4.2. L'Ice Dream Team: i migliori maestri del mondo
- 4.3. Via Verdi, 16: una sede di design firmata da Paolo Maldotti
- 4.4. L'idea che plasma la materia: Athenaeum Comprital
- 4.5. Oltre Athenaeum: la collaborazione con l'Università di Milano

5. IL GUSTO DI ESSERCI

- 5.1. Speedy
- 5.2. Frozen Yogurt
- 5.3. Basi latte
- 5.4. Basi Frutta
- 5.5. Soft Gelato

6. IL GUSTO DI COMUNICARE

- 6.1. La Coppa del Mondo di Gelateria e i Tour italiani dei Campioni del Mondo
 - 6.2. Il segno inconfondibile di una brand identity innovativa
 - 6.3. Giubileo Experience Collection
 - 6.4. La partnership con Radio Italia
 - 6.5. Le convention
 - 6.6. Le fiere di settore
-

I NUMERI DI COMPRITAL



1. IL GUSTO DI **OSARE**



“Qualunque cosa sogni di intraprendere, cominciala. L’audacia ha del genio, del potere, della magia” (J.W. Goethe). Ogni grande avventura inizia con una passione, un sogno da realizzare e, perché no, quel pizzico di folle temerarietà che spinge a tentare il volo. È il 1985 quando Gianni Osti inizia il suo viaggio fondando Comprital. Un nucleo iniziale di 400 metri quadrati a Settala, alle porte di Milano, è la prima casa ad ospitare le sue idee: innovazione, qualità, eccellenza nel mondo dei prodotti per la gelateria artigianale.

1.1 **GIANNI OSTI**

LO SPIRITO PIONIERISTICO E LA RICERCA DELL'UNICITÀ

È il 1985: Gianni Osti ha maturato una **solida esperienza** come consulente ed esperto nel settore degli ingredienti per gelato. Il suo intuito gli fa intravedere in quel mercato **possibilità enormi di crescita**, in cui poter esprimere le proprie idee su qualità, servizio ed eccellenza. Nella sua mente si disegna l'idea di un'azienda che **sappia innovare la proposta gelato dal proprio interno**, costruita sulla forza delle idee, delle emozioni e della passione ancor prima che sull'abilità commerciale.



Gianni Osti
Presidente e fondatore Comprital

Inizia infatti con due collaboratori e si dedica da solo **alla produzione, al confezionamento del prodotto** per poi **indossare giacca e cravatta e dedicarsi alla vendita**. A **Settala**, alle porte di **Milano**, il suo sogno acquista la concretezza di uno **stabilimento di 400 metri**

quadrati. È qui che Gianni Osti comincia a **scrivere la storia di Comprital**: spirito pionieristico, coraggio visionario e ricerca dell'unicità l'inchiostro con il quale riempire quelle pagine ancora bianche. Con un'incrollabile certezza: **le regole non vanno mai seguite, vanno inventate**.

Oggi, alla presidenza della società da lui fondata, affiancato dai figli Fabrizio e Francesco, Gianni Osti continua ad essere uno dei maggiori innovatori del settore. E come ogni giorno dice: **"non avete ancora visto tutto, siamo ancora all'inizio..."**.

1.2 ANNO DOPO ANNO...

1985

Il viaggio Comprital ha inizio a Settala, alle porte di Milano. Parte la produzione per conto terzi.

1987

Nasce il marchio Comprital. L'ispirazione diventa realtà.

1994

Linea Speedy. Il successo più grande. L'idea più imitata. Comprital ottiene il bollo CEE per la produzione di miscele ad alto contenuto di grassi del latte, senza grassi vegetali idrogenati.

1996

Perfecta. La base frutta per eccellenza. Bon Bon: la prima base senza grassi vegetali idrogenati.

1999

Nirvana. Lo stato di perfezione della base latte.

2000

Nasce la linea di integratori. Una vera rivoluzione.

2001

Comprital diventa S.p.A.

2003

È l'anno della partnership in Polonia: Comprital distribuisce in Europa dell'Est.

2004

Il successo vola con il gelato di Spiderman. Licensing Marvel/Sony. Invidia: la prima base con grassi del latte frazionati.

2006

Comprital inaugura la nuova sede operativa a Shanghai. Nasce Solofrutta base per sorbetti, con il 99% di frutta e derivati.

2008

Mentre si conferma leader del mercato australiano e neozelandese, l'azienda ottiene anche la Certificazione Halal, garanzia di qualità

per l'esportazione dei prodotti nei paesi islamici. L'intuizione si fa azione per Athenaeum Comprital, l'Accademia di Gelateria con i migliori corsi per i professionisti del settore.

2009

Percentuale di incremento del fatturato più alta del settore.

2010

Nasce il programma Giubileo Experience. Nuovo magazzino di 3200 mq.

2011

Giubileo Experience diventa partner della Nazionale Italiana della Coppa del Mondo della Gelateria.

2012

Comprital è sponsor ufficiale della Coppa del Mondo della Gelateria. Le basi Giubileo sono usate nelle competizioni della Coppa del Mondo della Gelateria. La Nazionale Italiana vince la Coppa del Mondo della Gelateria con Giubileo Experience e i Campioni del Mondo diventano docenti di Athenaeum Comprital. Nasce Soluzione Frutta, il sorbetto di massima qualità con packaging in Tetra Rex.

2013

Comprital espande le aree produttive con altri 3.500 metri quadrati. È l'anno della certificazione BRC, garanzia di massima qualità e sicurezza dei prodotti alimentari. Riqualificazione totale dell'azienda: area produttiva, ricevimento, uffici e produzione.

2014

Nasce Il Cioccolato di Knam, potere assoluto al gusto. Taglio del nastro della nuova sede Athenaeum: 500 metri quadrati di aule e 30 corsi. L'export raggiunge 68 nazioni e il 53% del fatturato.

2. IL GUSTO DI CRESCERE

Fabrizio e Francesco Osti:
di padre in figlio, il filo
ininterrotto di un'esperienza
che si rinnova adattandosi
ai tempi, che guarda al futuro
appoggiandosi alla forza e
alla solidità della tradizione.
"Innovation is our story"
è uno dei valori primari di
ispirazione per Comprital:
la vera innovazione è quella
che nasce dall'amore e dalla
conoscenza della propria storia,
perché il futuro si può fondare
solo su solide radici.



Da azienda produttrice per conto terzi, Comprital è cresciuta fino a diventare azienda tra le leader del settore, collocata sul mercato nazionale e internazionale come il player più dinamico ed evoluto tra gli autori di riferimento del futuro del gelato artigianale italiano. Una storia di successo costruita con passione ostinata e fedele all'originario spirito innovativo, che nel 1985 ha guidato i primi passi di Gianni Osti e in seguito quelli dei suoi figli, Fabrizio, l'anima scientifica, innovativa e votata alla ricerca dell'eccellenza del prodotto, e Francesco, l'anima creativa, comunicatrice e vulcanica, che punta anche su un modo di comunicare totalmente nuovo per il settore.

2.1 **FABRIZIO OSTI**

LA RICERCA DELLA PERFEZIONE

Sono i primi anni Novanta quando Fabrizio entra in azienda, mettendo a disposizione di Comprital le sue competenze di chimico industriale. Ha in mente un obiettivo molto chiaro, quello di dare un'identità forte e di eccellenza ai prodotti a marchio Comprital, caratterizzandoli per qualità, eccellenza ed innovazione.



Fabrizio Osti
Direttore Ricerca & Sviluppo

Fabrizio guida il reparto **Ricerca e Sviluppo**, che ad oggi conta **5** tecnologi alimentari con una netta vittoria delle quote rosa – 4 donne ed 1 uomo, tutti di età compresa tra i 24 e i 35 anni – e gli chef **Ciro Fraddanno, Filippo Novelli e Mattia Mainardi, Luca Buttazoni e Marco Fanti** che assistono lo staff nella fase di **"collaudo" del prodotto**. Fabrizio abbina alla sua passione tutto il know how e la tecnologia di cui dispone

il mercato per arrivare a un gelato che non solo rispecchi i desideri del consumatore finale, ma sia in grado di anticiparli. Nella sua visione **il gelato artigianale è cultura, specchio della società e dei suoi movimenti**. Per questo occorre saper guardare sempre un passo oltre, saper intuire la direzione verso cui tendono le mode e i desideri. Gli ultimi anni hanno visto i consumatori orientarsi verso la **riscoperta della tradizione e della naturalezza**: per questo in Comprital gli sforzi sono stati tesi ad ottenere **basi per un gelato dall'etichetta il più possibile pulita e consumer friendly, attraverso l'eliminazione progressiva di tutti gli additivi, stabilizzanti ed emulsionanti**.

Così è nato, ad esempio, **Giubileo Experience**, non solo una linea ma un vero e proprio programma, fiore all'occhiello dell'azienda: **basi senza grassi vegetali idrogenati o raffinati, senza emulsionanti e coloranti, solo ingredienti genuini e**

naturali, i migliori pistacchi, le nocciole più pregiate per un gelato che riscopre il gusto unico della **semplicità**, della **massima attenzione agli ingredienti** e dell'alta qualità. Non a caso è stata la linea ufficiale utilizzata nella **Coppa del Mondo di Gelateria**, la manifestazione che dal **2003**, a cadenza biennale, riunisce **i migliori professionisti provenienti dai cinque continenti**. L'offerta di valore unico dell'azienda è ben riassunta nei claim **"We care"** e **"Innovation is our story"**, che guidano tutte le scelte. Da un lato la cura estrema in ogni fase del processo, dalla realizzazione del prodotto all'assistenza tecnica, che non si esaurisce nella vendita ma supporta il gelatiere in ogni fase di conoscenza e utilizzo del prodotto. Dall'altro l'innata vocazione a essere "anticipatori di tendenze", sempre un passo avanti sulle richieste di mercato. **"Impossibile fotografarci – dice Fabrizio – noi continuiamo a muoverci"**.

2.2 **FRANCESCO OSTI**

IL CORAGGIO DI ROMPERE GLI SCHEMI

Saper comunicare in maniera vincente le proprie idee e la propria eccellenza è un **passaggio indispensabile** per dare respiro, ampiezza e visibilità a quelle idee e a quella eccellenza.



Francesco Osti
Direttore Marketing & Comunicazione

Francesco Osti, uomo di comunicazione e marketing, entra in azienda nel 2002: sa bene che è difficile far passare l'idea che **alla forza della ricerca e della tecnologia** vada affiancata una **strategia vincente di comunicazione**. Soprattutto in un settore che, come quello in cui si muove la sua azienda di famiglia, è un po' conservatore e quindi refrattario alle novità. Ma imporre il proprio punto di vista non lo spaventa, anzi gli dà la giusta carica per dimostrare quanto possono

valere le sue idee. Vuole cercare strade nuove: **le pubblicità Comprital** sui giornali di settore, in cui viene eliminata l'immagine, un po' ridondante, della vaschetta di gelato, cominciano a fare scuola, così come la **cura nell'allestimento degli stand fieristici e l'accuratezza del packaging**. Nel giro di pochi anni Comprital passa dall'essere nota nel settore degli addetti ai lavori per la forte impronta tecnologica e di ricerca a diventare top player e a confrontarsi con gli altri leader di mercato nella produzione di prodotti per gelateria e pasticceria, in Italia come all'estero. **L'intuizione di Francesco è immediata e geniale**: partire dalla comunicazione, costruire una **piattaforma comunicativa** che sia **guida agli stessi asset strategici dell'azienda**. Comunicazione sui media, studio accurato del packaging, costruzione di siti Internet, i tour italiani dei Campioni del Mondo di Gelateria o quello del Re del Cioccolato Ernst Knam, il **Vegan Tour**, la grande scommessa di Athenaeum, la scuola per

aspiranti gelatieri e pasticceri coi migliori maestri del mondo, la partecipazione alle Fiere di settore, prima fra tutte **Sigep**, che all'ultima edizione **2015** ha avuto nello **stand Comprital il terzo spazio più grande della kermesse**. Oggi la piattaforma comunicativa dell'azienda ha al centro la **Coppa del Mondo di Gelateria, di cui Comprital è Platinum sponsor dal 2012**. Ad essa si lega la comunicazione di Athenaeum Comprital, i cui docenti sono gli stessi Campioni del Mondo di Gelateria, da Filippo Novelli a Leonardo Ceschin, e ancora Emanuele Di Biase, Ciro Fraddanno, Renato Ardovino: maestri che hanno messo la loro passione, il loro talento e la loro storia inimitabile a disposizione degli aspiranti chef e gelatieri. **Maestri che non solo sono docenti**, ma i migliori **testimonial dell'eccellenza dei prodotti Comprital**. È naturalmente **Ernst Knam**, il "Re del Cioccolato", docente di Athenaeum Comprital, che firma la linea Il Cioccolato di Knam Evolution.

3. IL GUSTO DI INNOVARE

Creare il nuovo, rompere le regole, portare un assaggio di futuro nel presente. Le nuove linee di Comprital – I Cioccolati di Knam, Giubileo Experience, Giubileo Chef Experience, Linea Vegan, Sushi 2.0 – rappresentano lo spirito stesso dell'azienda, la sua più intima filosofia: una scommessa di rivoluzione nel mercato del gelato, perché il gusto evolve assieme alla società, ed occorre saper gettare uno sguardo oltre per anticipare all'oggi i desideri di domani.



“Innovation is our story”: un claim che sta al cuore della ricerca di Comprital. Spirito pionieristico e coraggio visionario sono al servizio di un mercato in rapidissima evoluzione, nel quale è fondamentale la velocità di reazione, la puntualità delle risposte e la capacità di anticipare le tendenze. Il progetto Giubileo Experience, le linee Vegan, Gastronomico e Sushi rappresentano oggi la scommessa sulla quale puntare: da un lato l'accresciuta attenzione del consumatore verso la salute e la consapevolezza che “siamo quello che mangiamo”, dall'altra la ricerca di nuovi sentieri del gusto, per esplorare con coraggio i sapori del futuro e i trend di domani.

3.1

I CIOCCOLATI DI KNAM

Ernst Knam, **maestro cioccolatiere di fama internazionale** e star televisiva, firma per Comprital nuove proposte al cioccolato destinate a emozionare il mondo della gelateria d'eccellenza. Tutte prodotte con **miscele di cioccolato e cacao di alta qualità**, senza grassi vegetali aggiunti, senza emulsionanti, con zuccheri di canna Golden Caster e zuccheri d'uva. Un'eccezionale gamma composta da **cioccolato classico, cioccolato bianco e salsa di cioccolato**.



Ernst Knam
firma per Comprital nuove proposte destinate ad emozionare il mondo della gelateria d'eccellenza.



I Cioccolati di Knam
gamma composta da cioccolato classico, cioccolato bianco e salsa di cioccolato.

3.2

GIUBILEO EXPERIENCE

Tecnologia e ricerca nel cuore del gelato artigianale: Giubileo Experience nasce dall'esigenza, da parte del gelatiere e del consumatore, di un prodotto che sappia **combinare l'idea del gelato artigianale** – fatto di materie prime semplici, naturali e di eccellenza – alle **performance d'uso e di alta qualità** di cui ha bisogno il gelato oggi. Un obiettivo raggiungibile **partendo dalla tradizione** e rivoluzionandola, **attraverso un attento percorso di ricerca**. Il risultato è un programma che integra prodotti per gelato dall'etichetta estremamente pulita alla tecnologia più avanzata.



Logo Giubileo Experience



Pack Giubileo Experience

Nelle basi Giubileo Experience sono stati **completamente eliminati gli emulsionanti e i grassi vegetali idrogenati e raffinati**. Le ricette prevedono l'uso di zucchero di canna e zucchero d'uva, panna e latte freschi, uniti ad ingredienti di altissima qualità come il pistacchio di Bronte Dop, la nocciola Igp, i migliori cru di cacao e almeno il 50% di frutta. Per questo **il gelato Giubileo Experience è buono, genuino** e, soprattutto, in linea con le **esigenze di mercato** che richiedono un cartello ingredienti semplice, dove le materie prime possano essere riconosciute dal cliente come prodotti sani, genuini e naturali. Ma **Giubileo Experience**, la linea di prodotti utilizzata nelle competizioni della Coppa del Mondo di Gelateria, non è solo **un programma** che

affianca prodotti a tecnologie e servizi per la gelateria: è un **vero e proprio progetto**, condiviso da azienda e fruitore. Far parte di **Giubileo Experience Vip Club** significa entrare **in un mondo di alta qualità ed eccellenza**, nel quale i professionisti del gelato artigianale trovano **supporto, formazione e certificazioni da mostrare con soddisfazione**. Dal **Manuale d'Eccellenza**, compendio di preziosi consigli, informazioni utili e ricette di grandi Chef, ai **programmi di formazione costante** di Athenaeum Comprital, dall'**esclusiva targa firmata dalla Coppa del Mondo della Gelateria** fino ad una collezione esclusiva di **volumi firmati** dai più grandi maestri della gelateria e pasticceria.

3.3

GIUBILEO CHEF EXPERIENCE

È il gelato per esaltare ricette con **verdura, formaggio, tartufo, pesce, carne** ideato dallo **Chef Campione del Mondo Filippo Novelli**. Ultima frontiera della creatività culinaria, il **gelato gastronomico** è oggi un **solido trend che coinvolge ed emoziona i migliori chef internazionali**. Giubileo Chef Experience Comprital è la **linea di basi progettate specificatamente per il mondo gastronomico**, di qualità altissima e livelli di performance che entusiasmano la più alta cucina d'eccellenza. Un'autentica rivoluzione, un modo del tutto nuovo di pensare la degustazione del gelato per un pubblico sempre più curioso di nuove esperienze di gusto. **Athenaeum Comprital** propone il corso **"Il gelato gastronomico"** per preparare i gelatieri di domani allo straordinario sviluppo che avrà nel prossimo futuro.



Sorbetto al peperone
con battuta di fassona.



Granita pomodoro e arancia
con gelato di ricotta di pecora.

3.4

LINEA VEGAN

La **scelta vegana** sta coinvolgendo un numero sempre più elevato di persone, specialmente nelle nuove generazioni, assumendo il peso di un vero e proprio **trend di consumo** che la gelateria evoluta può intercettare e trasformare in opportunità di business. Comprital propone una linea completa di prodotti all'avanguardia per preparare un **gelato privo di ogni elemento d'origine animale ma fedele al gusto unico della migliore tradizione artigianale**. Il maestro **Emanuele Di Biase**, pluripremiato pasticcere vegano accreditato **VeganOK**, tiene ad Athenaeum Comprital un **corso speciale sul mondo vegano** per spaziare dalla vera preparazione di un gelato vegano alla creatività di inediti dolci al cucchiaio. Con la linea Vegan è anche possibile **richiedere gratuitamente** la certificazione, la vetrofania e i segnapagusti con logo ufficiale VeganOK.



Gelato al caramello, con salsa fondente al cocco e riso soffiato e croccante di pistacchi.



Cuore bianco di gelato alla vaniglia con composta di fragole, menta e aceto balsamico.

3.5 SUSHI 2.0

Portare il fascino e l'estetica zen del sushi in gelateria: questa l'idea dello chef Comprital **Filippo Novelli**, Campione del Mondo di Gelateria. Dopo il successo della prima edizione, Comprital presenta Sushi 2.0, con **nuove ricette dolci e salate ispirate all'alta ristorazione**. Tutte le proposte **gelato sushi** si preparano con Giubileo Experience, la linea di prodotti Comprital che ha rivoluzionato il mondo del gelato grazie ad un'etichetta ingredienti "pulita" ed essenziale e alla scelta delle migliori materie prime. **Ad Athenaeum Comprital Filippo Novelli** conduce i partecipanti alla scoperta e all'apprendimento dell'arte del **sushi in gelateria** con corsi didattici e pratici che fondono **la tradizione mediterranea con l'estetica orientale**, proponendo un inedito ventaglio di **ricette dolci e salate**.



Gelato-sushi dolce



Gelato-sushi salato

4. IL GUSTO DI CONOSCERE



"Sharing is caring": la condivisione della conoscenza è al centro del progetto Comprital. Per questo è nato Athenaeum, il centro di formazione per i professionisti del gelato coi migliori docenti del mondo: uno spazio di luce, colore e design dove la formazione diventa emozione. Un progetto straordinario che ha affascinato e coinvolto le migliori aziende nel mondo del gelato unite dalla comune passione per la ricerca della più assoluta qualità. Parallelamente la collaborazione con l'Università di Milano: un polo d'eccellenza per disegnare il futuro della gelateria artigianale italiana d'eccellenza.

4.1

ATHENAEUM COMPRI TAL: IN ACCADEMIA LA FORMAZIONE DIVENTA EMOZIONE

"We care": prendersi cura significa anche condividere il patrimonio di **conoscenza, creatività e professionalità** che Comprital ha accumulato nel corso della sua lunga storia. Per questo nel 2012 è nata, all'interno dell'azienda, la **scuola di formazione dedicata ai maestri gelatai e pasticceri**. Non una semplice scuola, ma la Scuola per eccellenza: la più bella, la più funzionale, la più innovativa, con i maestri migliori del mondo. Un sogno che nell'ottobre 2014 diventa realtà con la nascita di Athenaeum Comprital.



L'architetto Paolo Maldotti dà concretezza al progetto di Francesco Osti, concependo uno spazio di **500 metri quadrati** di aule, laboratori e spazi multimediali dedicati all'arte del gelato artigianale. Una location d'eccezione in cui Comprital ha voluto riunire non semplici docenti, **ma maestri che hanno cambiato la storia del gelato**: campioni reclutati dalle migliori competizioni

internazionali, veri e propri opinion leaders in grado non solo di **insegnare a fare il gelato, quanto piuttosto di creare l'"uomo artigiano"**. **Ernst Knam, Filippo Novelli, Ciro Fraddanno, Renato Ardivino, Pier Paolo Magni e Sonia Balacchi** solo per citarne alcuni: maestri che grazie al loro **straordinario talento** sono diventati anche **riconosciute star mediatiche,**

e che quotidianamente mettono la loro generosità, la loro passione e la loro storia al servizio di una **formazione che diventa emozione** e lascia il segno. L'apertura della scuola è un successo: nel giro di **poco tempo Athenaeum Comprital diventa un polo dell'eccellenza internazionale, in grado di offrire la migliore esperienza formativa presente sul mercato.** Tantissimi i corsi, didattici e pratici – i più numerosi tra tutte le scuole del settore – che spaziano dai più tradizionali ai più innovativi: **dall'uso del forno in gelateria al vino, dai corsi di riciclo creativo in gelateria di Ellen Hidding alle lezioni di Renato Ardivino, il più importante cake designer italiano, che entra con Athenaeum nel mondo della gelateria coniugandolo al suo estro di pasticciere.** Per continuare a sorprendere e mettere in circolo nuove idee, in un **flusso costante di creatività e talento.**



Comprital Athenaeum
Esterno e Master Class

4.2

L'ICE DREAM TEAM ATHENAEUM COMPRITAL



ERNST KNAM
Star televisiva - Maestro cioccolatiere
Campione del Mondo di Gelateria



PIER PAOLO MAGNI
Maestro pasticcere - Due volte
Campione del Mondo di Gelateria



SONIA BALACCHI
Maestra pasticcera - Campionessa
del Mondo di Pasticceria



FILIPPO NOVELLI
Chef internazionale - Campione
del Mondo di Gelateria



LEONARDO CESCHIN
Maestro gelatiere - Campione
del Mondo di Gelateria



EMANUELE DI BIASE
Pluripremiato pasticcere vegano



CARMELO BRANCATO
Maestro pasticcere



CIRO FRADDANNO
Pastry chef - Coordinatore Athenaeum



RENATO ARDOVINO
Star televisiva - Cake Designer

4.3

VIA VERDI, 16: UNA SEDE DI DESIGN FIRMATA DA PAOLO MALDOTTI

Una **scuola fluida**, con spazi **dedicati ma sempre compenetrati**, dove l'occhio scivola libero, come le idee. L'architetto Paolo Maldotti ha progettato uno spazio che fosse prima di tutto capace di ispirare, con una continuità tra l'interno e l'esterno, tra uomo e natura, tra luce e colore.



Paolo Maldotti architetto
Progettista Athenaeum Comprital

"Ho progettato uno spazio aperto, permeabile e luminoso – racconta – dove **le attività potessero trovare la corretta funzionalità in ambiti non isolati** e che potessero essere **contaminati dalla presenza vicinale delle altre persone**. E poi il colore, a lambire superfici e arredi. E **la natura:**

non esiste punto dell'edificio da cui non si viva il contatto con la natura o con la sua trasmigrazione simbolica. E così anche il ferro corten si plasma in **tronco e rami**, a testimoniare il disegno di una **natura che solidamente vive e cresce come nelle radici dell'azienda**. Dietro a quella porta so di aver lasciato un piccolo segno in un'architettura e un grande luogo dove vivere passione, bellezza e gusto all'insegna del gelato". Uno spazio destinato ad allargarsi, sia nella sede di Settala, con il **giardino di 600 metri quadrati** che diverrà parte integrante della struttura didattica, sia con le **aperture delle sedi Athenaeum nel mondo:** Varsavia, Shanghai e Sidney nel 2015, e in futuro Berlino, Dubai e Manila.



4.4

L'IDEA CHE PLASMA LA MATERIA: ATHENAEUM COMPRITAL

Un luogo non ha confini se il suo racconto rimane dentro a chi lo ha vissuto e cammina in lui. Athenaeum è tutto questo: un **luogo** anche metafisico e simbolico **che racconta una storia**, la storia della passione e di **un'idea che ha modellato e plasmato gli spazi**. Un luogo da vivere e da portare nella propria valigia di memorie.



Nel 2013 l'Architetto Maldotti entra, per la prima volta, in un'anonima palazzina ad uffici come tante altre. Oggi, quella stessa palazzina racchiude **un'emozione, un disegno e il segno partecipato lasciato da molti**. L'impatto è con uno **spazio di ampio respiro, un unico volume** composto da parti senza soluzione di continuità, **permeato di luce e suggestioni visive** potenziate dall'atmosfera e dagli aromi della scuola, in modo da **creare un tutt'uno tra spazio e creazione, luogo e**

ideazione. Ogni ambiente è **integrato visivamente e, in continuità con i concetti portanti della filosofia aziendale** – naturalità, qualità e stimolo alla creatività. Il progetto **contiene alberi**, testimoni di una natura vera e di una interpretata. Non esiste infatti punto dell'edificio dal quale non si viva il **contatto con la natura** o con la sua trasmutazione simbolica. Fa da **contraltare emozionale il colore**, che abbraccia le superfici e gli arredi e prende origine **dalle materie**

prime che fanno il gelato e il gusto nell'abbinarle. Ogni ambiente vive di un **codice colore** che si spalma delicatamente senza la ricerca del protagonismo ma nello sforzo all'unisono di creare qualcosa di unico. Il risultato emozionale si rispecchia in quattro aule, due dedicate ai corsi didattici e pratici, una interamente attrezzata per il mondo Soft e Frozen Yogurt e infine la sala polivalente.

4.5

OLTRE ATHENAEUM: LA COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ

Sono circa trentacinquemila le gelaterie artigianali in Italia: un numero enorme, cui però non sempre corrispondono adeguati livelli di preparazione tecnica, scientifica e sistematica. Fabrizio Osti ha voluto che l'esperienza sul campo di Comprital – i progressi tecnologici, la creazione di nuovi prodotti, gli sforzi per ottenere un gelato di qualità sempre più alta – diventasse materia di ricerca accademica.



Fabrizio Osti, presidente AIIPA,
con le sue collaboratrici all'intero dei laboratori Comprital

In qualità di **presidente AIIPA (Associazione italiana industrie prodotti alimentari)** per il comparto dei Prodotti per gelato, Fabrizio ha avviato una proficua collaborazione con **l'Università di Milano**, prima con il DiSTAM (Dipartimento di Scienze per gli alimenti,

la nutrizione e l'ambiente), confluito poi nell'attuale DeFENS (Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences). A partire dalla sponsorizzazione di tesi specifiche, Fabrizio è riuscito nell'intento di **avviare un percorso tecnico, un vero**

e proprio centro di ricerca nel campo del gelato artigianale, attraverso la collaborazione di docenti e studenti altamente professionalizzati, in grado poi di apportare il loro contributo ad un settore così importante per l'economia stessa dell'Italia.

5. IL GUSTO DI ESSERCI

Al fianco dei gelatieri per aiutarli a creare il gelato perfetto: sano, genuino, vicino al gusto dei consumatori. Le linee classiche Comprital –Speedy, Frozen Yogurt, Basi Latte e Frutta, Soft Gelato – sono progettate per accompagnare il talento del gelatiere, unico e insostituibile, nella creazione di un prodotto di assoluta qualità ed alto valore aggiunto.



La qualità dei prodotti Comprital è attestata dalla **certificazione British Retail Certificate (BRC) in grado A**, lo standard di sicurezza esclusivamente alimentare più prestigioso al mondo. Si tratta di uno **stato mentale, un'educazione, più che una serie di regole da seguire**. Le linee guida BRC, basate su un'accuratissima formazione del personale, forniscono a ogni componente della grande squadra di Comprital la capacità di saper **controllare ogni passaggio della ideazione e della produzione**. Uno sguardo critico e costruttivo su ogni dettaglio, perché **al meglio non esiste limite**. **La qualità dell'azienda cresce insieme alla qualità delle persone che ci lavorano**, per il loro approccio critico costruttivo, per il loro amore nel **dare vita al cuore** del prodotto italiano più buono del mondo.

5.1 SPEEDY

I **70 gusti** rendono Speedy la **gamma più ampia della produzione**. **Semplici, veloci**, sempre pronti per una preparazione impeccabile. Sono gli **Speedy**, una linea in polvere di preparati per gelato completa in ogni ingrediente, da diluire in latte o in acqua, a seconda del gusto che si vuole produrre. **Pronti in pratiche buste monodose**, sono il necessario complemento a una produzione artigianale che richiede **tempi sempre più rapidi senza mettere in discussione il risultato finale**. All'ampia e conosciuta gamma dei **gusti alla frutta** (con pezzi di frutta liofilizzata) è abbinata la gamma dei gusti alle **creme**, con vero pistacchio siciliano, nocciola italiana, purissimo cioccolato olandese.



Cartone e busta monodose Speedy



Ricettario Speedy

5.2 FROZEN YOGURT

Il Frozen Yogurt è il **cool food** degli anni 2000. Il nome evoca una **vita sana, un'alimentazione leggera e moderna**. Il know how di secoli di gelato, fatti con ingredienti semplici e genuini si è riversato nel prodotto Frozen Yogurt e ha permesso di farlo apprezzare, creando una realtà di successo. Il **Frozen Yo+ classico** è seguito da **nuove miscele**, che hanno saputo **anticipare le richieste dei consumatori, come la versione N "naturale"** per l'assenza di emulsionanti, stabilizzanti e zucchero. La versione senza lattosio (Frozen Yo+ LF), il **Frozen Yo+ Greek**, è invece per prodotti che possono essere usati per creare vaschette, torte, stecchi e biscotti. **Frozen Yo+ STV** è infine la versione senza zuccheri aggiunti, dolcificata con stevia. I **prodotti già aromatizzati** e specifici per gli **smoothies** rendono la gamma per yogurt Comprital la più innovativa ed ampia del settore.



Cartone e busta Frozen Yo+



Frozen Yo+

5.3 BASI LATTE

La ricerca di Comprital si condensa nella messa a punto delle basi per il gelato al latte, vero banco di confronto delle aziende di ingredienti per gelato. La scelta è tra **basi senza grassi vegetali** (idrogenati o raffinati) e basi con grassi animali sempre più **prive di additivi e ingredienti sconosciuti al consumatore**. Il risultato deve sempre essere **un gelato cremoso, ricco**, con un sapore "pieno" di latte e panna, perfettamente bilanciato nella struttura.



5.4 BASI FRUTTA

Le miscele stabilizzanti Comprital permettono di ottenere **sorbetti di frutta**, senza latte o grassi, con una struttura cremosa e spatolabile per molti giorni. Il risultato di una ricerca costante, per arrivare ad un gelato dall'ottima stabilità agli sbalzi termici e che **mantenga inalterate le caratteristiche di naturalità** della frutta e dei suoi colori, e che **appaghi l'occhio assieme al gusto**.



5.5 SOFT GELATO

Una linea di prodotti specifici per macchine soft. **Qualità, rapidità, gusti pieni e puliti**, semplicità d'utilizzo sono le parole d'ordine di Comprital nel mondo del soft gelato, sempre con un occhio attento all'innovazione.



6. IL GUSTO DI COMUNICARE

Mai seguire le regole, ma crearne nuove: un motto che vale più che mai per la comunicazione. Comprital ha rivoluzionato il modo di comunicare del settore, puntando sull'emozione e sulla spettacolarizzazione del talento e dell'eccellenza. La Coppa del Mondo di Gelateria crea le nuove star, maestri di sapienza artigianale, passione e creatività: le convention, i Tour dei Campioni del Mondo, le fiere di settore diventano show scanditi dal ritmo della musica e di un entusiasmo contagioso.



Una **comunicazione che punti al cuore**, che sappia emozionare e coinvolgere, che si fondi sulla **valorizzazione dell'eccellenza, della professionalità e del talento, spettacolarizzando contenuti reali**. Questi i punti cardine della **strategia comunicativa di Comprital**. **L'estro di Francesco Osti** ha portato nel settore una vera e propria **rivoluzione comunicativa**, fatta di entusiasmo e coinvolgimento. Un'energia che si riflette ad ogni livello, motiva la squadra Comprital, la fa sentire parte di un **progetto complessivo** in cui **ogni attore ha un ruolo fondamentale e dà il massimo**. Alcune intuizioni sono state fondamentali per imprimere quell'accelerazione che ha portato in pochi anni Comprital a diventare uno dei top player del mercato: le **Convention Comprital**, la sponsorizzazione della **Coppa del Mondo di Gelateria** e il **Tour italiano dei Campioni del Mondo**, le **Fiere** di settore sono i momenti in cui si articola la piattaforma comunicativa dell'azienda.

6.1

LA COPPA DEL MONDO DI GELATERIA E I TOUR ITALIANI DEI CAMPIONI DEL MONDO

Dal 2012 **Comprital è Platinum Sponsor** della manifestazione che ogni due anni riunisce i migliori professionisti gelatieri e pasticceri al mondo: un evento che la carica innovativa di Francesco Osti ha contribuito a far crescere in visibilità e prestigio. E, a riflettori spenti sulla kermesse, altri se ne accendono ad accompagnare i **Tour** che ogni anno vedono i **Campioni del Mondo** attraversare l'Italia costruendo coinvolgenti **live show itineranti**.



Campioni del Mondo della Gelateria 2012

6.2

IL SEGNO INCONFONDIBILE DI UNA BRAND IDENTITY INNOVATIVA

L'azione innovativa del marketing Comprital ha voluto riscrivere l'intero linguaggio visivo della propria comunicazione. Un **sistema coordinato** di segni grafici e cromatici e un particolare **"tono comunicativo"** che ha generato un inconfondibile **"family feeling"** riconosciuto oggi come il segno identificativo del mondo Comprital.



6.3

GIUBILEO EXPERIENCE COLLECTION

Giubileo Experience Collection è la **collezione esclusiva di volumi** firmati dai più grandi maestri della gelateria e della pasticceria: eleganti **scrigni di sapere in nero e oro** con cui Comprital omaggia gli iscritti al programma Giubileo Experience e che arricchiscono costantemente il manuale dell'Eccellenza Giubileo. **Ricette, consigli e idee** per preparare il gelato artigianale in modo originale ed innovativo sono corredati da una **serie di fotografie ad hoc che illustrano le ricette**. Dal "Mondo di Knam" all'estetica zen delle ricette **Sushi 2.0 di Filippo Novelli**, dalla **Nouvelle Vague** in gelateria di **Carmelo Brancato** all'arte del **cake design in gelateria**, dal mondo vegano al **gelato gastronomico**, i volumi di Giubileo Experience Collection sono **manuali curati in ogni dettaglio**, dall'estetica seducente e dai contenuti ad **alto tasso di creatività e gusto**.



Giubileo Collection: il mondo di Knam, l'arte del gelato incontra lo zen, la nouvelle vague, il dolce incontro tra gelato e cake design, il gelato vegano e il gelato gastronomico.

6.4 LA PARTNERSHIP CON RADIO ITALIA



Comprital e Radio Italia **insieme per un nuovo concept di comunicazione**. Una collaborazione che vede l'azienda presente a tutti i **live** dell'emittente radiofonica nazionale e che prevede **importanti sviluppi** nella sinergia di **tradizione e innovazione** rappresentate dai due partner.



GiocaGelato - Partnership Comprital Radio Italia

6.5 LE CONVENTION

Uno spettacolare evento live, che rompe la classica impostazione di meeting aziendale statico e autocelebrativo. **Ritmi incalzanti, telecamere e ledwall giganti**, passerelle per i protagonisti, emozione e adrenalina mai finiti a se stessi perché **sempre legati alla brand identity** aziendale con presentazioni di strategie e di nuovi prodotti.



Convention Comprital 2014

6.6 LE FIERE DI SETTORE

Rappresentativo del mondo della gelateria italiana e del successo di Comprital è il Sigep 2015, punto di massimo riconoscimento di un **articolato percorso di definizione di brand identity**. Nello stand di 720 metri quadrati, il terzo più imponente della fiera, **il gusto ha realmente dato spettacolo**: gli show cooking dell'Ice Dream Team Comprital si sono svolti al ritmo di uno all'ora all'ingresso dello stand. Da Ernst Knam a Ellen Hidding, da Ciro Fraddanno a Renato Ardivino a Filippo Novelli, sulla pedana si sono alternati i volti e i talenti di Comprital, davanti ad un pubblico di centinaia di persone.



Renato Ardivino, Ernst Knam e Francesco Osti
stand Comprital Sigep 2015



Stand Comprital Sigep 2015



Helen Hidding presso lo stand Comprital Sigep 2015

Web resources

www.comprital.com
www.compritalathenaeum.it
www.giubileoexperience.it
www.speedygelato.com
www.frozenyoghurt.biz

Social connection

Facebook: Comprital
Instagram: @compritalspa

UFFICIO STAMPA COMPRITAL _ OMNIA RELATIONS

OMNIA FACTORY,
Via Casoni, 25
Casoni Fumanti di Mezzolara
40054 Budrio (BO)
T. +39 051 6939166_6939129
F. + 39 051 6939037

Coordinamento Lucia Portesi

lucia.portesi@omniarelations.com
M. + 39 349 369 2989

Addetta stampa Silvia Antenucci

silvia.antenucci@omniarelations.com
M. +39 347 0769422

www.omniarelations.com

