

Disìo: la passione per il buono che fa la differenza

La passione per il buono, il genuino e il naturale è l'ingrediente principale ed insostituibile che rende unici i prodotti Disìo.

La costante innovazione nelle soluzioni proposte dalla giovane realtà siciliana è frutto di un'attenta e continua ricerca e sviluppo. Un'azienda agile e snella, quindi, ma caratterizzata anche da una profonda conoscenza dei prodotti e delle tecnologie.

L'azienda non ama sbandierare qualità, eccellenza e bontà, e questo non perché non siano dei punti di forza ma semplicemente perché oggi non basta più: "Si tratta infatti di concetti legati al passato della gelateria artigianale, dove mettere in grado il gelatiere di fare un buon gelato, allineato con parametri standard, poteva bastare per avere successo", spiegano Roberto Riccobono e Adriano Fiorino, titolari di Disìo. Disìo studia approfonditamente la naturale evoluzione del palato umano, che inevitabilmente col



passare degli anni si modifica. Giusto per fare un esempio ripercorriamo la storia dello yogurt al supermercato. Negli ultimi anni siamo passati da una struttura scomposta e molto acida e da un banco caratterizzato da poche proposte, ad un assortimento vastissimo, con una struttura molto cremosa e con poca acidità. È

sempre yogurt, ma i consumatori hanno orientato le aziende a modificare radicalmente il concetto costruttivo del prodotto fino a "fare l'amore con il sapore" come recitava una delle prime campagne che ha "spinto" lo yogurt di nuova generazione. Quindi Disìo fa "fa l'amore con il gelato" e fa in modo che lo fac-



ciano tutti i suoi clienti, partendo dalle basi per terminare con paste e variegati che permettano di produrre un gelato che "osi" verso l'immediato futuro dei consumatori, anticipandone le preferenze. I clienti Disìo affermano che il modo di interpretare il gelato da parte dell'azienda siciliana ha qualcosa di diverso, quella inspiegabile diversità che li mette in condizione di avere un grande successo con la loro clientela.

Ecco, quella inspiegabile diversità per Disìo è la vera materia di studio, la sfida per fare la differenza. L'obiettivo è quello di creare prodotti unici, dal gusto inimitabile, che sappiano distinguersi. L'offerta sempre più diversificata consente di soddisfare ogni esigenza dell'artigiano in gelateria e pasticceria, con svariati spunti per potersi distinguere. Ultimissima novità è il Kit Luna Park: tutti i sapori e i profumi tipici del Luna Park racchiusi in un gusto che mette tutti golosamente d'accordo. Zucchero filato, vaniglia, caramello, frutti di bosco, cioccolato, nocciola, wafer, arachidi pralinate in una giostra di sapori.

Seguendo le ultime tendenze del mercato, Disìo ha messo a punto la linea "Pinky", la nuova linea di specialità per gelati alla moda con fave di cacao ruby naturali (coperture, cremini gelato e variegature) per favorire la creazione di gelati di sicura tendenza.

Adriano e Roberto, giovani ma già con 25 anni di esperienza nel settore della gelateria artigianale, vivono da sempre il mondo del dolce freddo con grande passione. La scelta di predisporre il sito produttivo di Disìo nel cuore della Sicilia garantisce una marcia in più a questo progetto che in pochi anni ha già raccolto grandi soddisfazioni e con ottime prospettive per il futuro: "Produrre integralmente le nostre referenze è stata un scelta tanto indispensabile



quanto naturale - spiegano gli imprenditori al timone di Disìo -: siamo infatti convinti che i nostri prodotti debbano esprimere la nostra interpretazione dell'evoluzione del

mercato, anticipando le tendenze con soluzioni innovative, realizzate esclusivamente con materie prime buone e salutari".

www.disiosrl.it



Pinky MANIA

LA NUOVA LINEA DI SPECIALITÀ PER GELATI ALLA MODA
CON FAVE DI CACAO RUBY NATURALI

PARAISO PINKY - ICREMINI PINKY
SOTTOZEROCROCK PINKY - PINGUI PINKY

DISIO

disiosrl.it