

QUANDO IL DESIDERIO INCONTRA LA MODERNITÀ

Due imprenditori giovani ma d'esperienza, sapori autentici, un sogno comune e un occhio attento all'attualità: ecco i gusti firmati Disio per un'estate a tutto sapore. A partire dalla rivoluzione del cioccolato Ruby per proseguire con i golosi kit

DI ALESSANDRA SOGNI

Nel 2007 Adriano Fiorino e Roberto Riccobono si incontrano e decidono di fondare insieme una piccola azienda, unendo la passione comune per il mondo food e l'esperienza nel settore gelateria. In dieci anni questa piccola realtà siciliana si è evoluta, passando dalla semplice commercializzazione di semilavorati alla produzione vera e propria. Sempre alla ricerca di nuove opportunità, Disio punta a raggiungere risultati ambiziosi in Italia e oltre confine grazie ad un connubio fra tradizione e ricerca, comunicazione, apertura ai nuovi paesi e grande cura del cliente. I prodotti Disio rappresentano la Sicilia più schietta e i suoi sapori genuini, uniti ad un'ottica imprenditoriale totalmente contemporanea, sempre attenta ad evoluzioni e tendenze del mercato.

LE NOVITÀ DELL'ANNO

Proprio in questa ottica sono varie proposte per la nuova stagione del gelato, a partire dalla nuovissima linea Pinky, spe-



cialità ottenute dal cioccolato Ruby: coperture, cremini gelato e variegature per realizzare gelati di sicura attualità.

Decisamente moderni anche i kit pronti all'uso per gelateria, in quattro varianti. Nel Kit Luna Park si racchiudono i sapori e i profumi tipici di un parco divertimenti, in un unico gusto che mette golosamente tutti d'accordo: zucchero filato, vaniglia, caramello, frutti di bosco, cioccolato, nocciola, wafer e arachidi pralinate. Il kit è composto dalla "Pasta Luna Park" - cioccolato fondente con granella di nocciola e wafer - e "Sottozero Boscoviola", una golosa crema dal colore viola

molto intenso con frutti di bosco. Il Kit Cannolo, invece, porta in gelateria i sapori tipici della Sicilia: un prodotto completo in polvere alla ricotta, di facile impiego e un cremoso variegato con vero cannolo siciliano. In omaggio 6 cannoli in blister e uno shaker con retina, ideale per la decorazione della vaschetta. Il Kit Panna&Fragola, un "Pannagelato" con tante fragole di bosco regala invece una bontà senza tempo. Composto da un completo pannoso con sentori di fragola e una golosa e fresca salsa con fragoline di bosco, ha in omaggio 10 fragole decorative in marshmallow (blisterate singolarmente). Infine, il Kit Meringata permette di realizzare un raffinato gelato al gusto di torta pasticceria con sentori di limone e croccante meringa. Composto da una pasta che rievoca la classica torta pasticceria e da un cremoso variegato al cioccolato bianco con lievi sentori di limone, è accompagnato da dolci e fragranti meringhe, ideali per variegatura e decorazione.

