



Vetrina

Nascono nel cuore e dal cuore della Sicilia i prodotti a firma Disio, azienda di Caltanissetta capace nel giro di pochi anni di una crescita esponenziale, che l'ha portata ad essere oggi punto di riferimento nel settore. Disio (forma siciliana per "desiderio") nasce nel 2007 dal sodalizio di due giovani intraprendenti come Roberto Riccobono e Adriano Fiorino, imprenditori già con diverse esperienze nel comparto della pasticceria e gelateria e uniti dalla passione per il dolce di qualità.

Sin dagli inizi, in casa Disio si punta ad un'accuratissima selezione delle materie prime, con un controllo costante dei processi produttivi e una completa assistenza al cliente: la ricetta si rivela subito vincente, con l'azienda capace di coniugare tradizione e innovazione, producendo una gamma di ingredienti semilavorati messi a disposizione degli artigiani che amano considerare la qualità non come punto di arrivo, ma come un irrinunciabile punto di partenza verso l'eccellenza:

"Il nostro obiettivo è quello di creare prodotti unici di elevata qualità e dal gusto inimitabile, mediante processi innovativi di ricerca e produzione - spiegano i due titolari -. Questo obiettivo strategico è il frutto di una filosofia aziendale basata sull'amore per la tradizione e sulla passione per la qualità".

E i risultati non tardano ad arrivare, con il catalogo Disio che partendo da una proposta essenzialmente costituita da prodotti per pasticceria si è ampliato esponenzialmente negli anni, e che oggi può contare su ben 42 linee di prodotto e 385 referenze a listino, di cui 280 solo dedicate al settore gelateria. Una situazione che ha spinto l'azienda a compiere importanti investimenti produttivi, con la nuova sede che oggi può contare, oltre che su ampi spazi dedicati alla produzione e stoccaggio,



anche su un vero e proprio laboratorio di gelateria interno: "E' lì, all'interno della nostra Disio University, che gli artigiani possono scoprire le nostre novità", spiega la responsabile marketing, Dott.ssa Simona Torregrossa.

In casa Disio i clienti sono considerati partner con cui sviluppare prodotti adatti alle esigenze dei consumatori: da qui tutta l'importanza del laboratorio, dove vengono anche realizzati corsi di formazione tecnica incentrati sia sull'applicazione che all'uso dei prodotti proposti (consentendo a tutti i partecipanti di acquisire le conoscenze teoriche e pratiche di base) con un approccio sempre più innovativo, creando così nuove occasioni di incontro a stretto contatto con una clientela ogni giorno più consapevole, informata ed esigente.

Dopo aver raggiunto i vertici nel campo della pasticceria, ora l'azienda siciliana punta fortemente proprio sul gelato, un settore considerato strategico e straordinario, con enormi spazi di miglioramento e grandi margini di crescita, affrontando questa nuova sfida con determinazione e consapevolezza dei propri mezzi: dalle basi alle variegature, dalle paste di frutta a quelle classiche, Disio è anche in grado di offrire dei kit completi, per produrre gu-

sti tanto buoni quanto belli da vedere, per rendere la vetrina particolarmente attraente: tra i vari kit proposti come novità 2017 troviamo la Torta Limone & Fragoline (golosa versione gelato dell'omonima torta pasticcera) e Ricotta Pistarancia, un gusto a base di ricotta, pistacchio e note di arancia che costituisce il trionfo della sicilianità. Tra le varie linee di gelateria spicca quella delle "Eccellenze", create per soddisfare le esigenze dei consumatori più esigenti: dalla Pasta Pistacchio Disio Top (pura pasta di pistacchio di Bronte Dop) alla Pasta Nocciola Piemonte Igp, dalla Pasta Mandorla pura, con mandorle di Sicilia 100% bio, alla Pasta Vaniglia Bourbon, fino alla Pasta Torrone imperiale con vero torrone siciliano a base di mandorle, pistacchi, zucchero e miele millefiori.

Degna di nota è la linea "ICremi- ni", che per numero di referenze (23) è la più ricca sul mercato; tale gamma è costituita da creme pronte all'uso ideali per preparare golosi cremi gelato, tendenza del mercato. Il tutto con al centro sempre il cliente: "Consideriamo gli artigiani la nostra principale risorsa - concludono Roberto Riccobono e Adriano Fiorino -. Lavoriamo affinché il loro successo sia il nostro successo".

www.disiosrl.it

Gelato Artigianale



6

Numeri

Una rivista realizzata da professionisti dell'informazione specializzata per i professionisti della gelateria artigianale.

Una rivista per garantire la massima circolazione di esperienze e tendenze, per approfondire i problemi e proporre soluzioni.

Uno strumento indispensabile per lanciare la professione di Gelatiere ai massimi livelli di conoscenza produttiva e di prestigio commerciale.

ABBONAMENTO ANNUALE

ITALIA euro 50,00

PAESI UE euro 60,00

PAESI EUROPEI E MEDITERRANEI euro 70,00

ALTRI PAESI: Air Mail euro 120,00

LEVATI EDITORI ...

Residenza "Il Boschetto" - 24040 Stezzano (Bergamo)
Tel. 035 4540515 Fax 035 4540588
info@gelatoartigianale.it - www.gelatoartigianale.it

