

Comunicato Stampa

AL SIGEP con il gusto della tradizione e i prodotti dell'innovazione

***AB Mauri vi aspetta ogni giorno con una serie di eventi dedicati ai propri valori ESG
Environment, Social e Governance.***

5 giorni di imperdibili Showcooking con le nuove ricette Le Preferite con Scrocchiarella, demo gratuite, case history e una serie di appuntamenti, testimonianze e interviste esclusivi presso lo stand
(Fiera Sigep - Rimini – Pad. B5 Stand 155-200)

(Fiera Sigep – Rimini - 21-25 gennaio)

A questa tanto attesa edizione di Sigep 2023 AB Mauri si presenta per la prima volta con uno spazio che si sviluppa in due aree distinte: un'area centrale aperta a tutti, dedicata ad **una serie di eventi ESG – Environment, Social e Governance** con imperdibili showcooking, appuntamenti, testimonianze e interviste esclusivi, affiancata da un'area più riservata, con accesso esclusivo ai clienti e partner.

In linea con la **vision sostenibile di AB Mauri** prevale la scelta di materiali e rivestimenti in legno naturale, piante aromatiche e una comunicazione visual dedicata alle parole chiave legate ai valori ESG del Gruppo.

Ad amplificare le attività, 4 ledwall, trasmetteranno ininterrottamente tutte le attività che si terranno all'interno dello stand ogni giorno, portando l'attenzione sulla preparazione dei prodotti, sugli interventi degli esperti e sulle testimonianze di alcune figure interne del team AB Mauri.

I temi ESG di comunicazione di AB Mauri

A vivacizzare le pareti laterali dell'area riservata, la disposizione di fioriere con alcune **parole chiave** riconducibili ai temi di comunicazione che rappresentano i valori ESG di AB Mauri, sui quali il Gruppo fonda e sviluppa ogni suo progetto, sia in termini di prodotto che di processo produttivo creando un intreccio ideale di tre aspetti: economico, ambientale e sociale.

Le Risorse Naturali e l'Ambiente - l'Economia Circolare, che appartengono al tema *Environment*.
L'Eccellenza Italiana e l'Innovazione – I Consumatori – La Tradizione – I Partners – La Comunità e il Territorio – L'Inclusione e la Diversità – Le Persone, che appartengono al tema *Social*.
L'Integrità e la Trasparenza che appartengono al tema della *Governance*.

Parole chiave tutte riconducibili agli eventi organizzati ogni giorno presso lo stand AB Mauri.

Il Gruppo AB Mauri

AB Mauri, parte di [Associated British Foods](#) plc, è **un'azienda leader globale** nella produzione di lieviti e ingredienti per la panificazione, pizzeria e pasticceria, con **7.000 dipendenti**, **50 stabilimenti** in **32 Paesi** e vendite in **oltre 100 Paesi**.

In Italia conta circa **250 persone** ed un fatturato di **oltre 100 milioni di euro** ed è presente con **due siti produttivi**: quello di Casteggio (PV) in cui si produce il **lievito fresco, secco e disattivato**; e quello

Comunicato Stampa

di Cologne (BS) dedicato alla produzione di tutti gli **ingredienti per la panificazione, pasticceria e pizzeria**.

Palinsesto eventi – Sigep 2023

Un ricco palinsesto di eventi con esperti e professionisti di settore, vi aspetta **ogni giorno presso lo stand AB Mauri**. Si inizia alle 11.00 con una ricetta legata al format Le Preferite con Scrocchiarella. Saranno 5 pizza chef che ogni giorno con le basi Scrocchiarella Sandwich, prepareranno in diretta, dalla postazione showcooking, una ricetta appartenente ad una diversa regione del territorio italiano, utilizzando materie prime genuine per ricreare ricette della tradizione in modo del tutto contemporaneo. Si proseguirà, dopo le 14.00, con dimostrazioni, testimonianze e interviste legati ai temi ESG di AB Mauri.

Sabato 21 gennaio:

alle 11.00 'Coro meu' una nuova ricetta del fromat Le Preferite Scrocchiarella con Mauro Alba - alle 14.00 'Il temperaggio del cioccolato' con Davide Selogna – alle 14.30 'Scrocchiarella alimenta l'inclusione' Giovanni Maggiori presenta il progetto Ventunogrammi dedicato all'inclusione sociale attraverso il lavoro delle persone con la Sindrome di Down – alle 15.30 'La tradizione italiana nel mondo' con Enrico Famà di Accademia Pizzaioli – alle 16.30 'Il cuore della pasticceria' con Beniamino Bazzoli.

Domenica 22 gennaio:

alle 11.00 'Sandwich rumagnol' una nuova ricetta del fromat Le Preferite Scrocchiarella con Lorenzo Mancini – alle 14.30 'AB Mauri e l'uso responsabile delle risorse naturali' con Luca Tortini, Project Engineer AB Mauri Italy – alle 15.30 'Il nostro lievito madre' con Gianni Pina, Beniamino Bazzoli, Samuel Gonzalez, Silvio Pala – alle 16.30 'Giro torta in cioccolato' demo gratuita e degustazione con Davide Selogna.

Lunedì 23 gennaio:

alle 11.00 'A tutta zucca' una nuova ricetta del fromat Le Preferite Scrocchiarella con Francesca Locatelli – alle 14.00 'Una demo condivisa! Decoriamo la colomba di Pasqua' demo gratuita con Davide Selogna – alle 14.30 'Il lievito AB Mauri, un perfetto esempio di economia circolare' con Jacopo Vaja Zurli, EMEA Energy Manager e Piero Pasturenzi, Yeast Technology Director AB Mauri Italy – alle 15.30 'Scrocchiarella, scelte di eccellenza' con Daniele Severi di Caber srl, Francesco Coppini di Coppini Arte Olearia e Luca Dellabianca di Riso Scotti SpA – alle 16.30 'La sfoglina' con Rina Poletti, Direttrice didattica Accademia della sfoglia.

Martedì 24 gennaio:

alle 11.00 'Prescinseua' una nuova ricetta del format Le Preferite Scrocchiarella con Monica Lovoi – alle 14.30 'FIC: un punto fermo della ristorazione' con Luca Santini, Vicepresidente di FIC, Federazione Italiana Cuochi – alle 15.30 'Cacao sostenibile' con Francesca Brunori, Trade Marketing Expert di Barry Callebaut.

Mercoledì 25 gennaio:

alle 11.00 'Guancia a guancia' una nuova ricetta del format Le Preferite Scrocchiarella con Alessandro Resta.

Comunicato Stampa

Scrocchiarella sandwich – In arrivo 2 Nuovi Formati 20x52 e 28x38 e nuove ricette Le Preferite

La gamma Scrocchiarella che ad oggi comprende più di trenta referenze, si arricchisce di **nuovi formati Sandwich**, per soddisfare sempre di più le esigenze del professionista Ho.re.ca in base alla proposta o tipologia di locale, per spaziare dal classico trancio della porzione sandwich a porzioni più piccole, perfette per l'aperitivo e i servizi catering. I nuovi formati in arrivo sono **38 x 28**, ideale per la proposta salata in pasticceria o panetteria, da porzionare in 4 tranci e **20 x 52**, ideale per ottenere fino a 24 tranci più piccoli da aperitivo.

Sabato 21, **Mauro Alba**, vincitore dell'ultimo Pizza Master Champion interpreta una ricetta della sua terra d'origine, **CORO MEU** e con **Scrocchiarella rustica formato 12 x 52** abbina la dolcezza della pancia di maiale all'acidità della crema di caprino, giocando con grande abilità sui profumi della Sardegna come il mirto, la salvia, il timo, per finire con un tocco inaspettato di aceto di lamponi.

Domenica 22, **Lorenzo Mancini**, studente Universitario, riproduce con **Scrocchiarella rustica 12 x 36** la ricetta **SANDWICH RUMAGNOL** con 3 semplici ma gustosi ingredienti della Romagna, prosciutto crudo, squacquerone e rucola, che prepara abitualmente al Chiosco Scrocchiarella al Parco AQUAFAN di Riccione durante la stagione estiva.

Lunedì 23, **Francesca Locatelli** con la ricetta **A TUTTA ZUCCA** lancia un messaggio declinato alla stagionalità e con **Scrocchiarella Sandwich rustica nel nuovo formato 20 x 52** rende protagonista la zucca, utilizzando tutto il suo sapore, con una nota di contrasto data da una salsa di cipolle caramellate.

Martedì 24, **Monica Lo Voi**, rappresenta la scelta della tradizione per eccellenza e con **Scrocchiarella Sandwich classica 28 x 38** interpreta **PRESCINSEUA** una ricetta con coniglio alla ligure, cucinato con olive taggiasche e tocco finale di acidità con una specialità della cucina regionale ligure, la Prescinseua, un formaggio tipico del territorio.

Infine, mercoledì 25, **Alessandro Resta**, sfida la tradizione e con **GUANCIA A GUANCIA** porta la carbonara nel **Sandwich Scrocchiarella classica 12 x 28**, ultimando con più passaggi di carbocrema, preparata con uova, pecorino e pepe nero.

Con Scrocchiarella è tutto più semplice, più veloce, più buono. Ogni ricetta è raccontata in un video emozionale che potrete visualizzare dal QR Code che vi guiderà nella scelta del formato ideale per preparare la vostra "Preferita".



Besozzi Oro

Con **BESOZZI ORO**, il brand iconico della pasticceria che ha segnato le tappe dell'evoluzione del dolce più amato delle feste della tradizione, il panettone, AB Mauri porta l'eccellenza della tradizione italiana del dolce nel mondo e anche quest'anno dà continuità alle iniziative che in fiera celebrano il mondo della pasticceria soprattutto verso i giovani. Sponsorizza infatti le Competition più ambite della fiera, che mettono in evidenza il talento non solo dei professionisti italiani ma anche internazionali come il

Comunicato Stampa

Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores e il Campionato Mondiale di Pasticceria Femminile “The Pastry Queen” nella sezione Dolce Arena.

Vi aspettiamo al nostro stand 155-200 - PAD B5

About AB Mauri

AB Mauri, parte di [Associated British Foods](#) plc, è un'azienda leader globale nella produzione di lieviti e ingredienti per la panificazione, pizzeria e pasticceria, con 7.000 dipendenti, 50 stabilimenti in 32 Paesi e vendite in oltre 100 Paesi.

In Italia conta circa 250 persone ed un fatturato di oltre 100 milioni di euro. Nel nostro Paese è presente con due siti produttivi: quello di Casteggio (PV) che produce di lievito fresco, secco e disattivato; e Cologne (BS) nel quale vengono realizzati ingredienti per la panificazione, pasticceria e pizzeria.

AB Mauri Italy si focalizza essenzialmente sul B2B, fornendo il lievito e le materie prime ai produttori artigiani e ai principali attori dell'industria alimentare. Inoltre, commercializza lievito ed ingredienti anche sul canale B2C, soprattutto per la grande distribuzione. Gli ingredienti AB Mauri raggiungono oltre 15.000 punti vendita in Italia.

I prodotti di AB Mauri consentono di produrre circa 1.5 milioni di tonnellate all'anno di prodotti di panificazione, pizzeria e pasticceria. Si stima che circa il 40% della popolazione in Italia consumi almeno una volta all'anno un alimento realizzato con ingredienti AB Mauri.

More information on www.abmauri.it

Join us in conversation on [LinkedIn](#)

Press Contacts

Ufficio Stampa
Sabrina Bellini
sb.sabrinabellini@gmail.com
3407891427

AB Mauri
Francesca Minutola
francesca.minutola@abmauri.com
342 5940467