

## L'eccellente alternativa alla BACCA di VANIGLIA

Negli ultimi anni, primarie multinazionali del settore dolciario e del beverage hanno inserito in alcune nuove ricette l'impiego delle bacche di vaniglia, elevando in maniera smisurata la domanda di prodotto.

Per contro, l'offerta non è cresciuta di pari passo; al contrario la forte richiesta di prodotto e fattori climatici sfavorevoli hanno determinato una limitata disponibilità di bacche. È in questo contesto che si assiste ad un continuo ed inarrestabile rincaro del costo della materia prima e quindi, sul mercato, compaiono bacche e derivati di scarsa qualità.

# DInatura®

DIA, forte della propria esperienza nell'estrazione a freddo della tintura fluida di vaniglia, dall'assortimento della linea DInatura propone un aroma naturale di Vaniglia bacche ottenuto da una selezione delle migliori bacche Bourbon Madagascar.

Il prodotto proposto dall'azienda vicentina, partner affidabile dei migliori pasticceri e gelatieri artigiani, è di eccellente qualità e risulta essere una valida alternativa alla bacca, della quale mantiene inalterate tutte le caratteristiche sensoriali ed aromatiche.

Ideale per lavorazioni sia a caldo che a freddo, l'Aroma emulsion naturale Vaniglia Bacche Madagascar, assicura ottima resa sia in pasticceria che gelateria.



**SENZA CONSERVANTI  
SENZA COLORANTI**

Disponibile in  
flaconi da 1 kg

Dosaggio indicativo:  
- in pasticceria 3/6 g/kg  
- in gelateria 10/15 g/l

**DIA** **da**  
Distillerie Italiane Aromatici

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici srl  
Grupolo delle Abbadesse (VI) ITALY  
Tel. 0444/580.587  
[www.diaromatici.it](http://www.diaromatici.it) - [dia@diaromatici.it](mailto:dia@diaromatici.it)

**Eurodolce**  
srl

Eurodolce Srl  
via dell'industria, 92-94 31052  
Maserada sul Piave (TV)  
tel. 0422 777628 - Mail: [info@eurodolce.it](mailto:info@eurodolce.it)

Da oltre 30 anni siamo il punto di riferimento nella distribuzione di materie prime per i professionisti di panificazione, pasticceria, gelateria, bar e ristorazione delle province di Treviso, Belluno e Pordenone e nella zona del litorale veneziano.

[www.eurodolce.it](http://www.eurodolce.it)



Segui Eurodolce S.r.l. su Facebook per restare aggiornato sulle ultime novità!



# GOLOSI GUSTI

Trimestrale di informazione del Gruppo 3A

## NOVITA' IN CASA IRCA

*L'azienda fondata a Gallarate nel 1919 dalla Famiglia Nobili è stata acquisita dal fondo americano di private equity Carlyle. Il nuovo amministratore delegato, Gianpaolo Perego, ci spiega quali sono i progetti di sviluppo del brand.*

**Dott. Perego, dopo le esperienze al vertice di Campari e Bacardi, oggi Lei è alla guida di un altro marchio storico del "Made in Italy". Che progetti ha per IRCA?**

Le idee sono tante, anche perché questa azienda ha davvero ancora grandi possibilità di crescita, soprattutto all'estero. Nel suo segmento IRCA è uno dei maggiori player Europei e per me è davvero stimolante, dopo anni passati a lavorare in vari paesi all'estero, poter tornare in Italia su un progetto di sviluppo di questo tipo. Sicuramente dalla nostra abbiamo la qualità indiscussa di materie prime e prodotti, ma possiamo sicuramente migliorare ancora. Penso ad esempio alla ricerca e allo sviluppo, ma anche alle attività di marketing intelligence: andremo di certo a investire su tutti quegli strumenti che ci permetteranno di intercettare ancora meglio trend di settore ed esigenze specifiche dei consumatori.

**Quali sono i valori che orienteranno le prossime scelte strategiche?**

Qualità del prodotto e del servizio, attenzione alle tematiche legate alla sostenibilità ambientale, elevati standard di sicurezza in produzione sono parte del DNA di IRCA sin dalla sua fondazione: il riferimento a questo tipo di valori rimarrà sicuramente inalterato. Per quel che riguarda la strategia commerciale nello specifico, invece, valuteremo azioni diversificate: in Italia l'intenzione è quella di rinsaldare il legame con il territorio rafforzando i legami con i nostri distributori, all'estero - ad oggi siamo presenti in 75 Paesi - cercheremo di lavorare su nuove piazze e di consolidare il nostro posizionamento all'interno dei mercati dove siamo già presenti.

Alle porte c'è un compleanno "storico": Irca tra pochi

**mesi festeggerà i suoi primi 100 anni. Come vi state preparando a questo appuntamento?**

In cantiere abbiamo diverse iniziative, anche perché sono davvero pochissime, meno dell'1% - e questo la dice lunga sulla solidità di questo marchio - le aziende che compiono un secolo di attività mantenendo lo stesso nome e lo stesso business. IRCA nasce nel 1919 come impresa dedicata alla produzione di semilavorati alimentari e cento anni dopo siamo diventati leader di mercato, con ancora tanta voglia di crescere. Sicuramente per il compleanno sfrutteremo appieno gli spazi della nuova Academy, che inaugureremo a giugno nella nostra sede principale di Gallarate (VA).

**Che tipo di servizi offrirà questa nuova struttura?**

IRCA Academy è un progetto interamente dedicato ai professionisti della pasticceria, della panificazione e della gelateria. Avremo a disposizione nuovi laboratori dotati di attrezzature all'avanguardia, meeting rooms, sale per workshop in modalità One-to-One e One-to-Many. Stiamo parlando di un hub formativo che ogni anno sarà il punto di riferimento per almeno 5000 professionisti provenienti da tutto il mondo, che verranno a Gallarate per seguire corsi di aggiornamento e perfezionamento condotti dai nostri "Irca Ambassadors" e anche dai più importanti chef italiani e internazionali. Avremo poi l'attivazione di una piattaforma di e-learning e la costruzione di percorsi formativi ad hoc anche per la rete vendita.



# GIANDUCA

## LA NUOVA BASE SPECIALE JOYGELATO

GIANDUCA è una base in crema con il 30% cioccolato gianduia di elevata qualità, ottima per preparare gelati e semifreddi. Sviluppata con olio di girasole, è un prodotto senza glutine, con aromi naturali, facilmente lavorabile, da utilizzarsi a freddo. Data la particolare densità e struttura, è una valida alternativa a nocciolate e creme spalmabili.



### RICETTA RICCA

Ingredienti  
Latte gr 1.000  
GIANDUCA gr 1.000

TOTALE gr 2.000

#### PROCEDURA:

Miscelate latte e GIANDUCA, mixate con un mixer a immersione e mantecate. Variegate con NOCCIOLATA ICE PREMIUM e decorate a piacere.



### RICETTA CLASSICA

Latte gr 1.250  
GIANDUCA gr 1.000

TOTALE gr 2.250

Miscelate latte e GIANDUCA, mixate con mixer a immersione e mantecate. Variegate con NOCCIOLATA ICE PREMIUM e decorate con nocciole intere tostate e granella di nocciole.



Oltre che in abbinamento col gelato, può essere usata anche per farcire brioche, cialde, croissant e torte!

# SMOOTHIES

## ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR E YOGURT

Mango, Tropicale, Ciliegia, Amarena e Fragola. Pera e Mela. E poi Arancia, Albicocca, Frutti di Bosco, Lampone, Mirtillo e Pesca. Impossibile, in questo ricco ventaglio di gusti FRUTTIDOR IRCA, non trovare il proprio preferito per preparare dei ghiottosissimi smoothies. Queste bevande, che per consistenza assomigliano ai frullati, possono essere facilmente preparate in granitore con acqua o latte (vaccino o vegetale). Qui ve la proponiamo a base di yogurt: l'ideale per una pausa fresca e nutriente a metà di un caldo pomeriggio estivo!



#### INGREDIENTI:

Gusti: Mango, Tropicale  
Ciliegia, Amarena,  
Fragola, Arancia,  
Albicocca, Frutti di  
Bosco, Lampone,  
Mirtillo, Pesca

Latte intero gr 500  
FRUTTIDOR gr 1.000  
Saccarosio gr 150  
Yogurt magro gr 500

Gusti: Pera e Mela  
Latte intero gr 500  
FRUTTIDOR gr 1.000  
Saccarosio gr 220  
Yogurt magro gr 500

Visitate il sito [www.irca.eu](http://www.irca.eu) per scoprire altre ricette di Smoothies!

## Fruttidor

È una gamma di composte a base di frutta in pezzi o intera di eccellente qualità, ideali per farcire prima e dopo cottura. L'elevatissimo contenuto di frutta raggiunge, a seconda del gusto, il 90%, 85%, 80% o 70% del prodotto. La speciale formulazione preserva, inoltre, tutte le qualità naturali della frutta fresca evitandone l'imbrunimento precoce. Grazie alla consistenza morbida e spalmabile, Fruttidor presenta anche una straordinaria resistenza alla surgelazione.





### COS'E'?

GDPR è il nuovo Regolamento Europeo sulla Tutela della Privacy.

### DA QUANDO SARA' ATTIVO?

Entrerà in vigore ufficialmente il 26 maggio 2018.

### PERCHE' TI RIGUARDA?

Perché dal 25 maggio in avanti dovrai porre maggiore attenzione a come tratterai i dati dei tuoi dipendenti: non solo quelli anagrafici, ma anche quelli legati ad esempio alla loro salute. Inoltre, per non incorrere in sanzioni, sarà importante capire come proteggere certe informazioni che possiedi sui tuoi clienti abituali: anche le prenotazioni ed eventuali intolleranze alimentari rientrano nei cosiddetti "dati personali".

*Il 26 maggio entrerà in vigore il nuovo Regolamento Europeo UE 2016/679 in materia di Privacy, carico di novità per tutte le aziende, in quanto impone obblighi stringenti e nuove responsabilità per i Titolari del Trattamento, pena sanzioni pesantissime.*

*Il nuovo regolamento, comunemente indicato secondo l'acronimo GDPR (General Data Protection Regulation), sancisce maggiori misure di sicurezza a protezione dei dati personali, impone una responsabilizzazione di chi tratta questi dati (Titolare-Responsabile del trattamento), punta ad informare massimamente chi li fornisce (l'Interessato) e introduce figure nuove come il quella del DPO (Data Protection Officer), che dovrà monitorare e tutelare ogni processo che preveda la raccolta dei dati.*

**Ecco, in estrema sintesi, cosa cambia con l'entrata in vigore del GDPR.**

#### - La definizione di "dato personale"

Si considera dato personale qualsiasi informazione riguardante una persona fisica (interessato), identificata o identificabile direttamente o indirettamente, con particolare riferimento a un identificativo come il nome, un numero di identificazione, dati relativi all'ubicazione, un identificativo online o a uno o più elementi caratteristici della sua identità fisica, fisiologica, genetica e biometrica.

#### - L' Informativa Privacy

Le semplicistiche informative del D.Lgs.196/2003 dovranno tassativamente essere sostituite con una nuova informativa più dettagliata, ma allo stesso tempo concisa, trasparente, intelligibile e facilmente accessibile all'Interessato.

In essa sarà contenuto il consenso del soggetto interessato al trattamento dei dati personali, preventivo ed inequivocabile, anche nel caso in cui venga espresso con mezzi elettronici. Sarà inoltre possibile per gli interessati revocare in ogni momento il consenso a determinati trattamenti di dati personali. È esclusa ogni ipotesi di consenso tacito.

#### - Il Registro del Trattamento

Viene introdotto un nuovo strumento: il Registro del Trattamento, ovvero un documento che riporta un quadro aggiornato dei trattamenti in essere all'interno dell'azienda. È uno strumento fondamentale in caso di supervisione da parte del Garante ed è indispensabile per ogni valutazione e analisi del rischio.

Pur essendo obbligatorio solo in determinati casi, il Garante invita tutti i Titolari a dotarsi di tale registro in quanto parte integrante di un sistema di corretta gestione dei dati personali.

**Il nuovo Regolamento sancisce inoltre in modo chiaro anche gli ambiti e le attività delle Figure che operativamente gestiranno o saranno oggetto della gestione dei dati personali, le quali dovranno essere ben individuabili all'interno dell'azienda, nominate ed inquadrare da nomine specifiche riguardanti incarichi altrettanto circostanziati. Di seguito quelle principali:**

#### IL TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Il Titolare del trattamento è la figura con in capo le maggiori responsabilità inerenti i dati personali in considerazione del ri-

schio che il trattamento può comportare per i diritti e le libertà degli interessati (accountability=responsabilità).

Il Titolare del trattamento, o il Responsabile del trattamento qualora nominato dal Titolare, deve infatti attuare misure tecniche ed organizzative adeguate per garantire e dimostrare che il trattamento è effettuato in maniera conforme al Regolamento. Le misure devono essere riesaminate periodicamente e aggiornate dove necessario. Il Titolare deve dimostrare che ha progettato la raccolta dei dati, che ha attuato modalità che rispettano il GDPR, che ha formulato per gli interessati una serie di moduli chiari, inequivocabili e conformi al GDPR, che questi sono stati trasmessi, compresi e sottoscritti dall'interessato in quanto quest'ultimo è cosciente delle finalità del trattamento.

Il Titolare dovrà altresì dimostrare che sono stati raccolti solo i dati necessari al trattamento, e che saranno protetti, ovvero non verranno divulgati, e saranno conservati secondo modalità che l'azienda dovrà definire e riportare in qualità di procedura all'interno del Registro Privacy.

#### L'INCARICATO

Chi entra in contatto con dati personali in nome e per conto dell'azienda (Consulente contabile, Consulente informatico, Medico incaricato, Assicuratore ecc.) deve essere da questa designato per iscritto, con un incarico che delimiti puntualmente l'ambito del trattamento consentito.

#### IL DPO

Il Regolamento prevede la nomina del DPO nei seguenti casi:

il trattamento è effettuato da un'autorità pubblica o da un organismo pubblico, eccettuate le autorità giurisdizionali; le attività principali del Titolare del trattamento o del Responsabile del trattamento consistono in trattamenti che, per natura, ambito di applicazione e/o finalità, richiedono il monitoraggio regolare e sistematico degli interessati su larga scala; le attività principali del Titolare del trattamento o del Responsabile del trattamento consistono nel trattamento, su larga scala, di categorie particolari di dati di cui all'art. 9 o 10 del Regolamento. Egli potrà essere una figura interna o esterna all'azienda, ma in entrambi i casi è tenuto al segreto aziendale ed al rispetto degli obblighi di riservatezza.

**Occorre quindi cominciare a progettare la Privacy, e, nel caso in cui non si abbiano le competenze, meglio affidarsi alle capacità di consulenti debitamente formati, che possano tracciare un percorso il più possibile rispondente al GDPR. Solo così si potranno evitare le violazioni della norma, come nel caso del "Data breach" (violazione dei dati), e le conseguenti sanzioni, innalzate, dal 25 maggio 2018, sino ad un massimo di 20 milioni di euro o al 4% del fatturato annuo.**



## COSA BISOGNA FARE PER ESSERE IN REGOLA?



1) PREPARARE UNA NUOVA INFORMATIVA SULLA PRIVACY DA FAR FIRMARE A CHI TI FORNISCE DATI PERSONALI (NOME, NUMERO DI CELLULARE, INDIRIZZO MAIL ECC.)

2) TENERE UN REGISTRO (CARTACEO O IN FORMATO DIGITALE) DOVE VENGONO ANNOTATI TUTTI I TRATTAMENTI DEI DATI

3) RIVOLGERSI AD UN CONSULENTE DI FIDUCIA (COMMERCIALISTA/AVVOCATO) PER MAGGIORI INFORMAZIONI

*Lo Studio Legale Associato Tosello & Partners si rende disponibile per ogni ulteriore informazione e consulenza.*

*Piazzale Stazione n. 6 - tel. 049.8759866 avvocati@studiolegaletosello.it www.studiolegaletosello.it*