



DOLCE ITALIA è il logo scelto dall'AIDI (ora confluita nell'AIDEPI), fin dal 1993, per diffondere in Italia e all'estero la conoscenza dei prodotti dolciari italiani.

DOLCE ITALIA:

- Firma campagne di informazione e promozione a favore dei prodotti dolciari e delle aziende dolciarie associate, realizzate spesso in collaborazione con l'ICE, oppure con finanziamento pubblico, anche in partnership con alter realtà produttive.
- Contrassegna le partecipazioni collettive delle aziende dolciarie alle Fiere internazionali.
- Presenta su internet le specialità dolciarie italiane.
- Sponsorizza, con i prodotti delle aziende associate, significativi eventi di carattere culturale, sociale e istituzionale.
- Sigla le iniziative dell'Associazione per garantire al consumatore la qualità dei prodotti che gli sono più cari.
- È il nome della Fiera Dolciaria che l'Associazione patrocina da oltre vent'anni (CIBUS DOLCE a Parma, dal 1995 al 2012 e prima MIAD a Milano), che ha avuto la sua prima edizione a Parma dal 6 al 10 maggio 2004.
- "Dolce Italia Vassoio d'Oro" è il nome del Premio per il miglior nuovo prodotto dolciario, assegnato in occasione della **fiera dolciaria**.

VASSOIO D'ORO

Molte sono le sfide che nel terzo millennio il mercato lancia all'industria alimentare: una forte attenzione agli aspetti nutrizionali, una migliore informazione sui prodotti, imballaggi rispettosi dell'ambiente, confezioni pratiche per il consumo, garanzia di sicurezza dei prodotti.

All'industria dolciaria, nata per soddisfare prima di tutto le esigenze del palato, il mercato chiede anche altro: nuove esperienze gustative, continuazione della tradizione, eleganza della presentazione.

Dati di mercato indicano che il maggior numero di prodotti alimentari nuovi immessi sul mercato appartengono alle diverse categorie della produzione dolciaria: il dolciario è senz'altro un settore tra i più dinamici del food & beverage, perché, fabbricando prodotti che per lungo tempo sono stati considerati voluttuari e quindi superflui, si è dovuto continuamente "rinnovare", per aprire nuovi stimoli al consumo e per mantenere inalterato il "valore per il consumatore" dei suoi prodotti. Da un lato, infatti, le grandi aziende di marca, per mantenere la propria leadership, devono continuare ad investire nello sviluppo di nuovi prodotti, nella messa a punto di nuove tecnologie di fabbricazione, nello studio di nuovi imballaggi (che per i prodotti dolciari devono essere allo stesso tempo protettivi, ecocompatibili ed attraenti), nell'arricchimento dei prodotti con nuovi posizionamenti di mercato.

Ma l'innovazione non è un must solo per i grandi produttori, bensì anche per le medie e piccole aziende, spesso a carattere familiare, con produzioni tradizionali di alta qualità.

In un settore come il dolciario, dove il piacere ha un ruolo essenziale nella spinta al consumo, anche le realtà produttive più piccole possono infatti mantenere ed accrescere il proprio spazio di mercato, a patto di rinnovarsi: nell'immagine, nella presentazione, nel prodotto, insomma, dando nuovo appeal alle proprie produzioni.

Il concorso lanciato dall'Associazione delle Industrie Dolciarie Italiane nel 1993 - "Vassoio d'Argento" - nelle cinque edizioni svoltesi fino all'ultima del 2000, ha premiato lo sforzo innovativo di decine di piccole e grandi aziende dolciarie, italiane ed europee.

Dal 2004, in contemporanea con l'inaugurazione del nuovo Salone fieristico del dolciario a Parma – **DOLCEITALIA** - ha deciso di riprendere il concorso, dandogli una nuova immagine e una più precisa e forte connotazione. E' nato così il "**Vassoio d'Oro**", destinato a premiare i nuovi prodotti delle aziende che espongono a **Dolce Italia**.

PREMI ASSEGNATI "VASSOIO D'ORO 2008"

La Giuria, composta da esperti di vari settori: il noto nutrizionista **Eugenio Del Toma**, **Plinio Iacone** dell'Istituto Italiano Imballaggio, **Massimiliano Dona** Segretario Nazionale Unione Nazionale Consumatori, la giornalista di Repubblica Salute **Elvira Naselli**, **Marco Raimondi** dell'Istituto per le ricerche di mercato IRI, **Gianluca Resta** del Gruppo Editoriale Food e presieduta da **Patrizia De Vito** per l'Associazione Industrie Dolciarie Italiane, oltre al Vassoio d'Oro ha assegnato due premi speciali Vassoio d'Argento.

E' stato premiato con il **VASSOIO D'ORO 2008**:

"CROCCANTE DI PISTACCHIO E MANDORLE DI SICILIA" della ditta Sabra srl, Catania

Il prodotto si distingue per una elevatissima qualità organolettica, derivante dalla accurata selezione degli ingredienti caratterizzanti – pistacchio e mandorle di Sicilia, presenti nel prodotto in elevate percentuali, rispettivamente 15% e 35% - e dalla esecuzione a regola d'arte del processo produttivo, che nella produzione a livello industriale ha saputo rispettare i dettami della tradizionale ricetta dell'arte pasticceria siciliana. Si apprezza anche l'accuratezza e l'essenzialità dei diversi tipi di confezione, adatti a diverse occasioni di consumo o regalo, che mettono in primo piano il prodotto (tutti i livelli di imballo sono trasparenti). L'imballaggio è limitato all'essenziale con conseguente limitato impatto ambientale.



E' stato premiato con il **Vassoio d'Argento 2008** il prodotto "**Liquirizia pura ricoperta di cioccolato extrafondente**" di **AMARELLI s.a.s.** per l'originalità dell'abbinamento liquirizia/cioccolato extrafondente che dà origine ad una nuova



sensazione gustativa: al primo assaggio golosa, per il fondersi in bocca del cioccolato amaro (78%), e quindi rinfrescante quando si giunge al cuore di liquirizia, della migliore qualità italiana di Calabria. La Giuria ha apprezzato inoltre la scelta del contenitore (scatolina di metallo), che oltre ad essere riciclabile è altresì riutilizzabile, con indubbi benefici in termini di impatto ambientale.

Il **Vassoio d'Argento 2008** è stato assegnato inoltre ai prodotti dolci della linea **Alixir** di **BARILLA**, i **Biscotti**, le **Barrette di Cereali e Frutta**, lo **Snack Biscotto con Cacao** ed i **Crackers**. In particolare La Giuria ha ritenuto meritevole di menzione l'idea creativa alla base dell'intera nuova linea di prodotti, destinata ad un target di consumatore attento alla salute, che introduce una "promessa salutistica" in una gamma diversificata di prodotti di consumo quotidiano. Interessante il packaging, che propone un originale utilizzo del colore nero, di forte impatto visivo, e una grafica particolarmente ricercata per un prodotto di uso tipicamente quotidiano.



PREMI ASSEGNATI "VASSOIO D'ORO 2006"

Il Premio "VASSOIO D'ORO 2006" è stato appannaggio del prodotto **Pain Biscuit** della nota azienda veronese **Vicenzi Biscotti**. Unanime il giudizio dei giurati, che, oltre alle eccellenti qualità organolettiche del prodotto, un biscotto leggero destinato alla prima colazione o a uno spuntino, caratterizzato dal malto e da un ridotto contenuto in grassi, hanno apprezzato gli aspetti relativi al packaging (confezione essenziale rispettosa dell'ambiente, incarto trasparente che consente l'immediata visibilità del prodotto, etichetta nutrizionale) e al servizio (il contenuto della confezione è suddiviso in monoporzioni).



Premio Speciale "Vassoio d'Argento 2006" per il packaging, alla **Linea Liberty** presentata dall'antica ditta di Torino **Pastiglie Leone**, in riconoscimento della originalità, eleganza e raffinatezza della nuova linea che si richiama alla Bella Epoque, comprendente un prestigioso Cofano in latta e un espositore degli innovativi astucci che si aprono come scatole di fiammiferi.



PREMI ASSEGNATI "VASSOIO D'ORO 2004"

Premio per il miglior nuovo prodotto dolciario europeo: Chocaviar, Venchi S.p.A.

L'associazione del cioccolato con il caviale; l'imballaggio in metallo, raffinato ancorché semplice ed elegante negli elementi grafici; la trasposizione di caratteristiche di produzione artigianale in un processo industriale: tutti questi elementi della creatività enfatizzano un posizionamento di alta gamma e suggeriscono un consumo edonistico. La forma granulare favorisce la piena fruizione del gusto di un cioccolato di grande qualità, caratterizzato da una eccellente ed equilibrata miscela che, nonostante l'elevata percentuale di cacao, non risulta acida al gusto.



Premio speciale della giuria per l'originalità e la creatività: Cioccolato e liquirizia Amarelli s.a.s. - Domori S.r.l.

L'accostamento del cioccolato con la liquirizia, particolarmente felice nella versione con il cioccolato fondente e in quella con il cioccolato bianco, costituisce una novità assoluta, che si inserisce con grande originalità nelle nuove tendenze della fisiologia del gusto. Il packaging, molto raffinato ed elegante nella forma e nei colori, fonde in modo perfetto innovazione grafica e tradizione.



Premio speciale della giuria per il packaging: Pastiglie all'assenzio - Pastiglie Leone S.r.l.

La felice scelta dei codici colore e gli elementi grafici dell'incarto esterno mostrano una grande forza evocativa, che emerge dagli elementi compositivi (assenzio). L'utilizzo di uno stesso materiale (cellulosa) e le dimensioni essenziali della confezione denotano una consapevole attenzione all'ambiente.



Premio speciale della giuria per il posizionamento: Torta Sant' Honorè Bauli S.p.A.

Una attenta combinazione di presupposti tecnologici, ingredientistici, di packaging e di branding segna un significativo passo in avanti nella destagionalizzazione delle produzioni dolciarie da forno legate alle ricorrenze. Una riuscita scommessa di recuperare un classico della pasticceria fresca nell'ottica dei vantaggi di un prodotto industriale (conservabilità, sicurezza, prezzo).



VASSOIO D'ARGENTO

VASSOIO D'ARGENTO 2000

25 prodotti in gara per l'ultima edizione del concorso, provenienti da Italia, Belgio, Finlandia, Germania, Spagna e Svizzera. "Re dei dolci" viene proclamato alla unanimità un prodotto da forno che coniuga gusto e salute: Gran Cereale Croccante di Mulino Bianco



Premi Speciali della Giuria vanno a:



Actilife della svizzera Zile Bonbons AG, unisce gli aspetti salutistici dei cosiddetti prodotti funzionali ad un gusto molto gradevole, premiato anche per la pratica confezione flip-top richiudibile e l'etichetta che evidenzia i benefici per la salute.

Cailler Pralines 2000 della Nestlé Suisse, praline ripiene di crema alla champagne in una divertente confezione "musicale".



Playtime Limoncello della Biscuit S.r.l., biscotto di pasticceria dal gusto fresco e delicato conferitogli dalle scorzette di limone e liquore al limone.

L'alto livello dei prodotti in gara ha indotto la giuria a segnalare con una speciale menzione:



Minivoglie salate di Vincenzi Biscotti.

Caribe Organic Chocolate di Icam.



VASSOIO D'ARGENTO 1998

25 prodotti in concorso da Italia, Svizzera, Spagna e Irlanda. Il Premio è appannaggio di un cioccolato di altissima qualità, in tre varietà di cru provenienti da piantagioni del sud America, prodotto da un'azienda spagnola: Origen Unico di Chocovic SA.



Altri premi vanno a :



Toblerone pralines di Kraft Jacobs Suchard, praline di cioccolato al latte farcite di miele, mandorle e torrone.

Winner Taco prodotto da Sagit, delizioso gelato alla vaniglia con cialda, cioccolato al latte e arachidi.



Swiss Choco-Toys una replica per la ditta svizzera Gysi.

VASSOIO D'ARGENTO 1996

E' l'anno del cioccolato: nella 3° edizione (21 concorrenti da Francia, Germania, Italia, Spagna e Svizzera) tutti i premi vanno a prodotti di cioccolato.

Vince un prodotto destinato al target bambini:



Nesquik Ovetto di cioccolato ripieni della Nestlè. Cioccolatini a forma di ovetto, con ripieno al latte e croccanti cereali, che una volta scartati non sporcano le dita.

I Premi Speciali della Giuria vanno a:



Choco-Lollies divertenti lecca-lecca di cioccolato al latte e cioccolato bianco, disponibili in più di 20 diverse figure (c'è anche un formato gigante per supergolosi), prodotti dalla svizzera GYSI.

Sarments du Medoc della francese Chocolaterie di Coteau, squisiti rametti di cioccolato "premium", aromatizzati in diversi gusti.



VASSOIO D'ARGENTO 1994

40 prodotti per la 2° edizione, provenienti da Austria, Danimarca, Germania, Grecia, Italia, Paesi Bassi, Regno Unito, Spagna, Svizzera. Il vincitore è un prodotto dolce da forno, la versione mignon dei classici cornetti di pasta lievitata, farciti in tre gusti differenti (confettura di albicocca, crema cacao e crema pasticceria), e confezionati in minisacchetti: Mini Croissant di Bauli.



Il Premio Speciale della Giuria per Il Packaging va a:



Sani con Gusto di Galbusera per la confezione user-friendly e la chiara e completa etichetta.

VASSOIO D'ARGENTO 1993



40 prodotti partecipano alla prima edizione del Concorso, presentati da aziende di Belgio, Francia, Italia, Spagna e Svizzera. Il premio viene assegnato ad un pasticcino di Pasta frolla con originale ripieno di confettura e pezzetti di mela, dalla forma artigianale che rende ogni biscotto diverso dall'altro: Cuor di Mela di Mulino Bianco.

La giuria ha premiato anche:

Mister Day tortina dolceriso, merendina soffice di pasta margherita con riso e carote.



Fjordinos - Pralines di cioccolato con ripieno di frutta, da consumarsi ghiacciate, della ditta svizzera Kurt Pfister AG.

Twix Ice cream snack - Versione gelato del famoso snack Mars.



Port-a-chups - Lecca-lecca in un originale contenitore di plastica da appendere al collo.

Emozioni - Premio per il packaging per l'elegante scatola riutilizzabile contenente un assortimento di pasticcini Tre Marie.

