

italiangourmet

con il patrocinio e la collaborazione
dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani
e di Relais Desserts
organizza

WPS
World Pastry Stars

INTERNATIONAL PASTRY CONGRESS

V EDIZIONE

Contaminazioni

*Le nuove anime della
pasticceria contemporanea:
design, moda, cucina, immagine*

*Milan Marriott Hotel
21-22 maggio 2018*



Guido Castagna

Ciocolateria di Guido Castagna

Comunicare il cioccolato

Filosofia di produzione e comunicazione integrata. Partendo dalla qualità, l'immagine, il marketing e la strategia di promozione del più conosciuto cioccolatiere italiano.



Quando ho scoperto il cacao e la sua lavorazione è stato amore a prima vista. Da quel momento tutto è cambiato, e la nostra avventura è cominciata. Senza pensare troppo al ``domani`` abbiamo aperto il nostro piccolo laboratorio e abbiamo iniziato a sperimentare. Ogni giorno era una nuova scoperta!





LA FILOSOFIA. FROM BEANS TO...

LA SCELTA DEL CACAO

QUALITA'

ETICA

SISTEMICA





LA FILOSOFIA. FROM BEANS TO...

LA SCELTA DEL CACAO

QUALITA'

Utilizziamo solo cacao fine delle famiglie Criollo, Trinitario e Arriba Nacional Forastero, che sono le varietà più nobili e rappresentano il 10% di tutto il cacao mondiale, ci permette di mantenere un gusto e una qualità elevata.





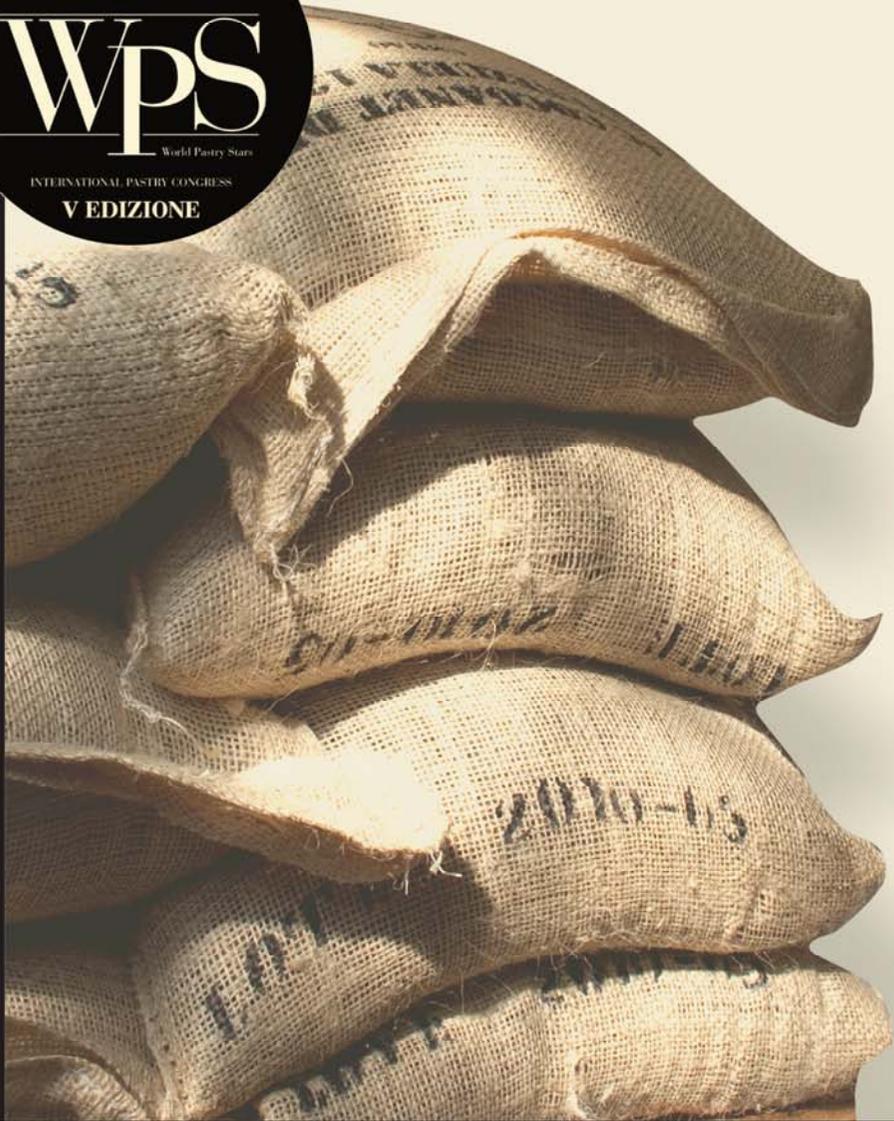
LA FILOSOFIA. FROM BEANS TO...

LA SCELTA DEL CACAO

ETICA

Acquistiamo i migliori cacao al mondo visitando personalmente le Cooperative produttrici assicurandoci che queste rispettino il lavoro delle persone e non sfruttino il lavoro minorile.





LA LAVORAZIONE

IL RISPETTO DEL TEMPO

*Da quando le fave arrivano
in laboratorio le lasciamo
riposare 3 mesi*



LA LAVORAZIONE

LA TORREFAZIONE

*Tostiamo lentamente le fave
a bassa temperatura*



LA LAVORAZIONE

LA STAGIONATURA

*Non trattiamo con sali
il cioccolato, aspettiamo 6
mesi la sua maturazione*



LA FILOSOFIA. FROM BEANS TO...

APPROCCIO SISTEMICO

Ogni anno acquistiamo solo il cacao necessario alla produzione stagionale e usiamo fino all'ultima fava, per non avere nessuno spreco.

Tutti gli scarti della lavorazione del cacao vengono riciclati da aziende locali e utilizzati come concimi, ingredienti per altri prodotti.

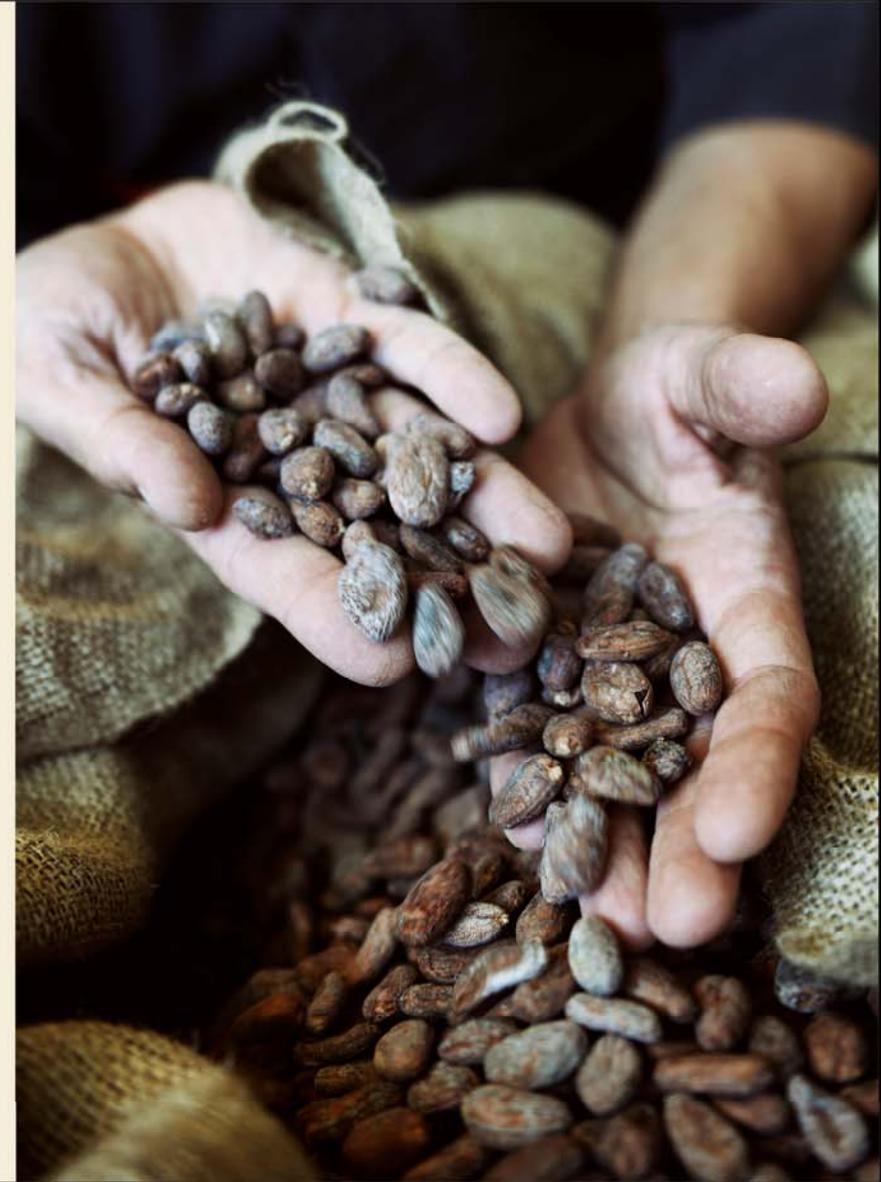




LA LAVORAZIONE

IL METODO NATURALE

*Il Metodo Naturale Guido Castagna è tutto quello che noi pensiamo e facciamo per creare un cioccolato ideale dalla scelta delle fave alla confezione finale. Un **cioccolato sostenibile**, che segue il lento ritmo della **natura** e rispetta le **persone**, per rilasciare i suoi aromi senza lavorazioni aggiuntive. Quello che era un sogno è diventato un **Metodo**.*





I NUMERI DEL METODO NATURALE

10

*Varietà di cacao
differenti*

3

*Mesi Asciugatura
delle fave cacao*

12

*Mesi tempo minimo
produzione Metodo Naturale*

110

*Gradi Temperatura
di Torrefazione*

20

*Giorni Essiccazione
al sole fave di cacao*

16

*Micron Raffinazione
del cioccolato*



RICORRENZE

UOVA di PASQUA





INNOVAZIONE

GIUINOTT



Una tappa importante della nostra storia è rappresentata dalla nascita del Giuinott®. Un piccolo gianduiotto reinventato che racchiude una quantità enorme del nostro lavoro ed è stato una scommessa fin dall'inizio. Lo studio, le prove, gli errori e perfino l'invenzione di macchinari nuovi. Tutto per ri-creare 7 grammi di dolcezza di nocciole e cacao. Oggi è 6 volte oro agli International Chocolate Awards®



GIUNOTT

PER CREARE IL GIUNOTT ABBIAMO PRESO LA RICETTA DEL GIANDUJOTTO VECCHIA DI 150 ANNI E L'ABBIAMO STRAVOLTA. ABBIAMO CAMBIATO LA SUA FORMA STORICA, IL SUO PESO E IL SUO GRADO DI RAFFINAZIONE. ABBIAMO ELIMINATO IL LATTE E IL CACAO IN POLVERE E ALLA FINE ABBIAMO CREATO LA NOSTRA VISIONE DEL...GIANDUJOTTO.



LA COMUNICAZIONE

PARLA IL PRODOTTO

La nostra comunicazione rispecchia i nostri valori e il nostro modo di essere. Abbiamo deciso di non inventarci incredibili “storytelling”, ma semplicemente lasciar parlare il nostro prodotto e il nostro lavoro. E così, giorno dopo giorno, la nostra storia avrebbe parlato per noi.





LA COMUNICAZIONE

LO STILE - TOV - IL PACKAGING: NATURAL STYLE

Il cacao e il cioccolato ci guidano. Seguendo il corso (e il rispetto) della natura nella nostra produzione, anche per il nostro stile cerchiamo di essere “natural”. Usando carte certificate dai toni naturali per il nostro packaging e ingombri dal basso impatto ambientale. Comunicando con un tono discreto e mai “urlato”. Enfatizzando i valori che chi ci sceglie ritrova nel nostro brand. Cercando, infine, la massima coerenza.



IMMAGINE COORDINATA

LOGO RESTYLING

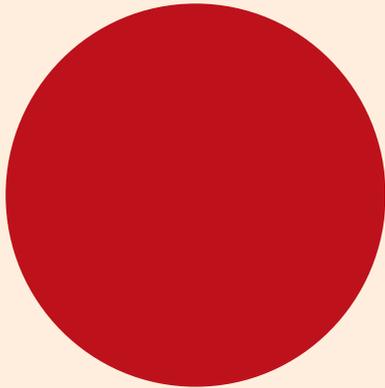




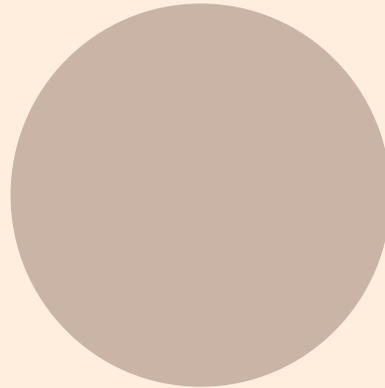
IMMAGINE COORDINATA

COLOR PALETTE PRINCIPALE

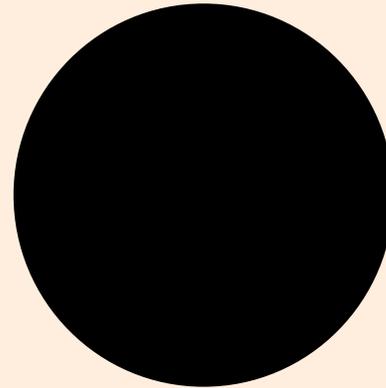
Gift



Impulso



Giuinott



Creme

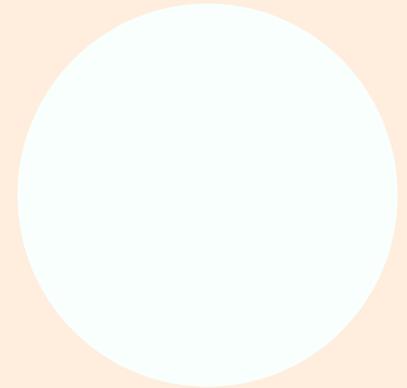




IMMAGINE COORDINATA

PACK MADE IN ITALY - Scatole gift Praline





IMMAGINE COORDINATA

PACK MADE IN ITALY - Tavolette CENTOGRAMMI





IMMAGINE COORDINATA

PACK MADE IN ITALY - Tartufi





IMMAGINE COORDINATA

PACK MADE IN ITALY - Tavolette MES 50g





IMMAGINE COORDINATA

PACK MADE IN ITALY - Giuinott





IMMAGINE COORDINATA

PACK MADE IN ITALY - Creme CQ e +55





LA COMUNICAZIONE

LA PROVA DEL CUOCO

Da quando Antonella Clerici ci ha scelto come cioccolato ufficiale della Prova del Cuoco, la sfida è sempre stata quella della creatività. Inventare una nuova ricetta da proporre al pubblico di tutta Italia in uno spazio breve ma soprattutto, mantenere sempre protagonista il cioccolato.





LA COMUNICAZIONE



PRESENZA TV

Cerchiamo di essere presenti con il nostro cioccolato per far conoscere a tutti il nostro metodo di lavorazione, infatti durante l'anno siamo felici di essere spesso ospiti di trasmissioni come Eat Parade, Geo & Geo e non solo.





LA COMUNICAZIONE

CONVEGNI e CONFERENZE

La reputazione del brand passa anche attraverso la partecipazione a convegni, conferenze e progetti di carattere sociale. Alla recente World Cocoa Conference siamo stati gli unici rappresentanti del mercato Italia.





LA COMUNICAZIONE

WORKSHOP e INCONTRI

Lavorare con i giovani che vogliono approcciarsi a questo mondo è sempre interessante. Siamo da anni coinvolti in progetti di workshop con il dipartimento di Design del Politecnico di Torino e organizziamo continui incontri anche presso il nostro laboratorio.

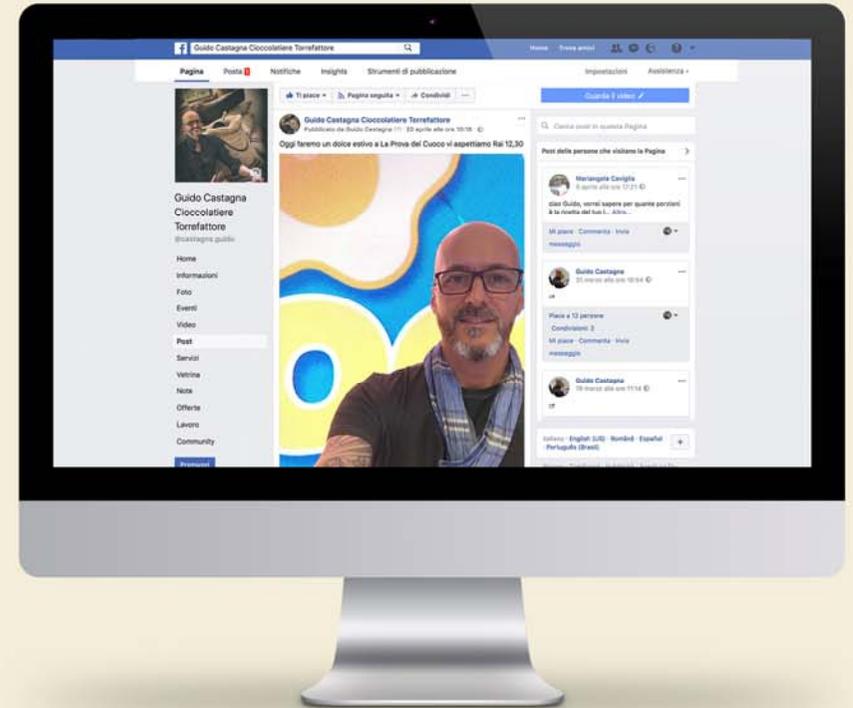




LA COMUNICAZIONE

I CANALI SOCIAL - FACEBOOK

Abbiamo un rapporto diretto con i nostri clienti e la nostra pagina Facebook ci permette di rispondere alle curiosità, oltre a presentare le nostre novità e attività. E' un impegno giornaliero che svolgiamo direttamente e tramite l'aiuto di professionisti. La nostra strategia è semplice....essere noi stessi)

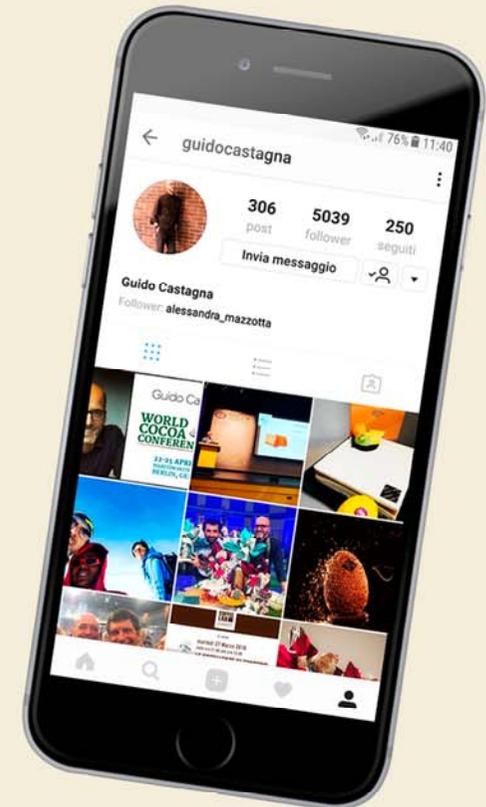




LA COMUNICAZIONE

I CANALI SOCIAL - INSTAGRAM

Sul social con linguaggio più “giovane” lasciamo più spazio al “backstage”, sia per quanto riguarda le creazioni che per gli eventi e la tv, mostrando anche un pizzico di vita privata. L’obiettivo è sempre quello di mostrare l’impegno e la passione per il nostro lavoro, utilizzando linguaggi differenti in base al social media su cui stiamo interagendo.

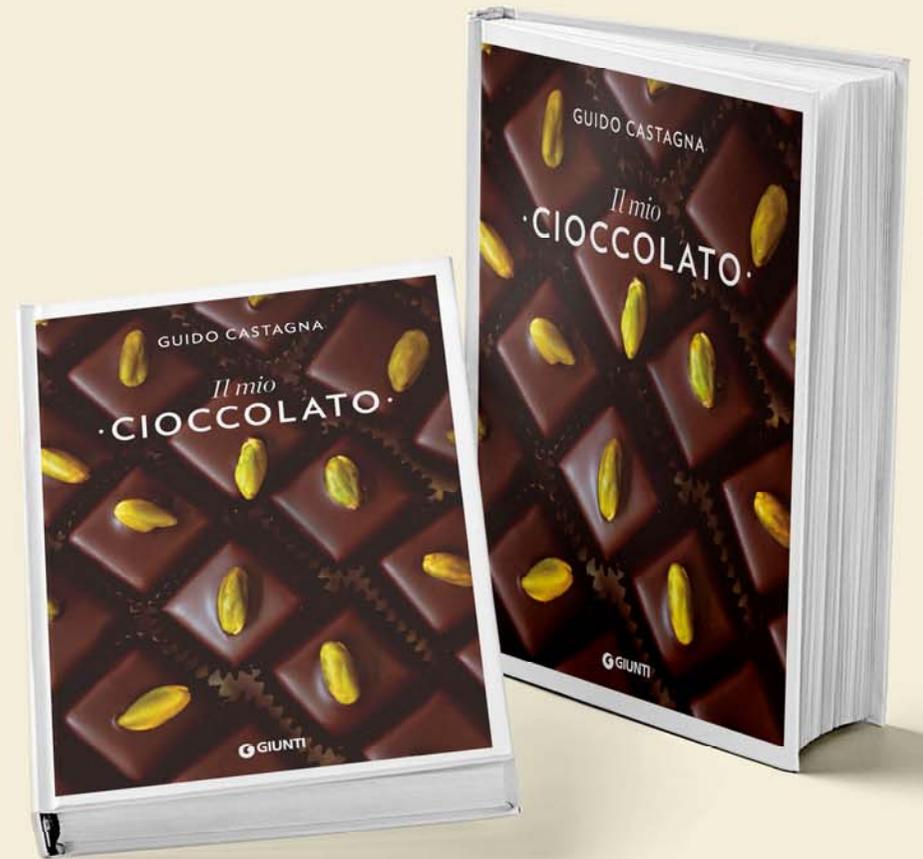




LA COMUNICAZIONE

IL LIBRO

La collaborazione con Giunti è stato un momento importante perché per la prima volta potevamo portare conoscenza e procedure nelle case di tutti gli italiani. La stesura del nostro libro è stata la nostra grande possibilità per far conoscere a tutti il nostro Metodo e comunicare la nostra passione attraverso un nuovo canale.





*Per il cacao e le piccole fave
che racchiudono la magia*

*Per chi con noi collabora
tutti i giorni per dare valore
al nostro lavoro*

*Per chi coltiva e fa crescere
il cacao rispettando i diritti
delle persone*

FROM BEANS TO RESPECT

*Per chi insieme a me lavora il
cacao ogni giorno e ogni
giorno mi aiuta a creare il
cioccolato*

*Per il nostro pianeta che ci
dona il cacao e non chiede
nulla in cambio*

*Per il tempo che sa quando per il
cacao è il momento migliore per
diventare cioccolato*



La nostra squadra vincente





RESPECT

Guido Castagna