

**ALIMENTARE**

# Dai giovani di Pollenzo nuove ricette per Ferrero

Gli studenti del master in Food Culture, Communication & Marketing dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, divisi in team, a caccia di una nuova ricetta per i prodotti da forno Kinder. È l'iniziativa lanciata dalla Ferrero di Alba prima dell'estate, in collaborazione con l'Università delle Langhe. I 25 studenti, di oltre 11 nazionalità diverse, hanno lavorato sui nuovi trend del settore alimentare, per proporre nuovi gusti e ricette elaborate per i prodotti da forno del marchio Kinder. Ieri durante il **Salone del Gusto** i maestri pasticceri della Ferrero hanno materialmente realizzato le tre ricette dei candidati e una giuria composta da insegnanti e esponenti dell'azienda ha scelto l'idea vincitrice, basata su nuove farciture. I criteri utilizzati in fase di valutazione sono stati molteplici: coerenza con il brand, coerenza con i trend di mercato, corretta applicazione delle leve di marketing, grado di innovazione, concreta realizzabilità del prodotto. I ragazzi risultati primi, cinque in totale, si sono aggiudicati un'esperienza formativa nell'Ufficio Marketing di Ferrero Commerciale Italia. Rientra nelle iniziative del Master coordinato da Michele Fino e progettato per preparare professionisti capaci di lavorare sulle strategie di sviluppo del business delle aziende nel settore agroalimentare.



**Farciture.** Ieri al **Salone del gusto** la scelta della proposta migliore per Ferrero

© RIPRODUZIONE RISERVATA

