

LA PREFERITA PRESENTA LA “NOCCIOLA ANNIVERSARIO”: IL NUOVO GUSTO PER CELEBRARE L’ANNIVERSARIO DEI 70 ANNI

Il brand acquisito nel 2016 da Comprital ha scelto di festeggiare l’importante traguardo con un tributo all’autenticità e alla qualità artigianale

Settala, 12 marzo 2025 – La Preferita, punto di riferimento nella tradizione gelatiera italiana, celebra i suoi **70 anni di storia** con un omaggio all’artigianalità e alla qualità: *la Nociola Anniversario*.

La Preferita ha scelto uno dei gusti più iconici della gelateria artigianale italiana - la nocciola - per raccontare questi 70 anni di storia, tradizione e passione, con uno sguardo sempre rivolto al futuro.

La Nociola Anniversario è il frutto di un processo di lavorazione meticoloso che valorizza le caratteristiche organolettiche della nocciola. Selezionate con cura, le **nocciole piemontesi provenienti dall’Alta Langa** vengono **essiccate naturalmente** al sole per due giorni, seguendo un metodo tramandato di generazione in generazione. Dopo questo passaggio, vengono sottoposte a una **tostatura veloce**, studiata per preservare tutte le caratteristiche organolettiche del frutto e intensificarne il profilo aromatico senza alterarne l’essenza.

Il **raffreddamento ad aria** immediatamente dopo la tostatura e la **macinazione a freddo, lenta e a piccole quantità**, proteggono ed esaltano ogni sfumatura sensoriale: dal dolce accenno floreale della mimosa, ai ricchi sentori di nocciola e frutta secca, fino alle note tostate di cacao, caramello e spezie.

Il risultato, ideale per tutti i gelatieri e pasticciere che prediligono soluzioni tradizionali ma attente alle tendenze di mercato, è una pasta dalla **consistenza volutamente grezza** e dal colore scuro, perfetta per realizzare un gelato dal sapore autentico.

Territorio, tradizione e materia prima di altissima qualità: sono queste le caratteristiche distintive de *La Nociola Anniversario*, un’emblema della filosofia di La Preferita nell’offrire prodotti in grado di rappresentare l’eccellenza italiana più pura.

La Nociola Anniversario si inserisce, infatti, in un percorso che affonda le sue radici nella tradizione della frutta secca, da sempre elemento distintivo di La Preferita. Già nel 1957, un’innovativa lavorazione grezza e verace della nocciola permise al brand di distinguersi per qualità e autenticità. Da allora, La Preferita ha continuato a raffinare il proprio know-how, dando vita alla **linea Famiglia 1957**, una gamma di paste dedicate alla frutta secca, caratterizzate da processi di selezione e tostatura naturali e sofisticati, che

COMUNICATO STAMPA

include i gusti: Nocciola 1957 Pura 100%, Nocciola 1957 Pura 100% Tostatura Scura, Mandorla 1957 Pura 100% e Pistacchio 1957 Pura 100%.

Con il lancio de la *Nocciola Anniversario*, La Preferita corona un percorso fatto di passione e dedizione, mantenendo saldi i valori che l'hanno resa un punto di riferimento per i professionisti del settore. Questa referenza rappresenta non solo un tributo alla storia del brand, ma anche un'opportunità per i gelatieri di arricchire le proprie creazioni con un ingrediente che incarna la massima espressione della nocciola italiana e un perfetto simbolo per celebrare 70 anni di storia.

Comprital

Nata nel 1985 a Settala (MI) come azienda familiare e parte del Gruppo Italcanditi dal 2020, Comprital ha raggiunto negli anni una solida posizione tra i leader di mercato negli ingredienti per gelateria e pasticceria, grazie all'espansione sui mercati internazionali e all'affermazione del proprio know-how basato su qualità e innovazione continua. Un impegno quotidiano sostenuto da spirito di squadra e dalla formazione costante del personale e dei clienti per raggiungere l'eccellenza della qualità dei prodotti e dei servizi e soddisfare le aspettative della clientela. Con la creazione di Comprital Polska e Comprital Shanghai nel 2014, l'apertura del moderno centro di formazione Athenaeum sempre nel 2014 e l'acquisizione di La Preferita nel 2016, Comprital è oggi una realtà all'avanguardia presente in oltre 60 paesi al mondo con 35 linee di prodotto e più di 3500 ricette validate.

Insieme a CSM Ingredients, HIFOOD, Vitalfood by Italcanditi e Rubicone, Comprital oggi è parte dell'[Ingredient-Tech Platform](#), un collettivo di aziende con un unico purpose: supportare l'evoluzione dell'industria alimentare per migliorare il benessere dell'uomo e la salute del pianeta. Per maggiori informazioni: www.comprital.com.

CONTATTI

Comprital / Ingredient-Tech Platform

Ionela Grigoras, Marketing & Communication, ionela.grigoras@comprital.com

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, silvia.assirelli@csmingredients.com

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco – Mob: 3351415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Ivan Barbieri – Mob: 3351415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Maria Lucia Boi – Mob: 3426523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it

