

COMPRITAL AL SIGEP 2026:

SOLUZIONI, APPLICAZIONI E NUOVE IDEE DI BUSINESS PER UNA GELATERIA CHE EVOLVE

L'azienda – parte della piattaforma integrata Nexture – è stata protagonista al SIGEP di Rimini per accompagnare i professionisti nello sviluppo di nuove idee e applicazioni di business

22 gennaio 2026 – **Comprital, azienda di riferimento nell'innovazione degli ingredienti per gelateria e pasticceria e parte di Nexture** – piattaforma integrata per l'innovazione e la produzione di ingredienti alimentari di alta qualità e soluzioni ad alto valore aggiunto – **ha partecipato nei giorni scorsi al SIGEP 2026 (Rimini, 16–20 gennaio)** per presentare al mercato soluzioni e novità capaci di affiancare i professionisti del dolce nella costruzione di nuove opportunità di business.

In questa occasione, Comprital ha proposto una visione che mette al centro qualità, creatività e versatilità applicativa, raccontando come il gelato e il mondo del dolce freddo stiano progressivamente superando i confini tradizionali della gelateria, aprendo nuove prospettive per bar, caffetterie, locali Ho.Re.Ca., format orientati all'asporto e modelli di consumo destagionalizzati.

Dolce Asporto, Pasticceria Veloce e Ho.Re.Ca.: nuove opportunità di business per il gelato contemporaneo

Nella prima tappa del percorso espositivo, Comprital – attraverso un racconto applicativo – ha mostrato come **il gelato possa evolvere da prodotto stagionale a soluzione trasversale**, capace di adattarsi a canali, momenti di consumo e modelli di servizio differenti, trasformandosi in un'opportunità di business attiva durante tutto l'anno.

In questo contesto si inserisce **Dolce Asporto**, la linea pensata per portare il gelato fuori dalla gelateria e favorire la vendita da asporto e il consumo domestico, attraverso torte gelato, stecchi e bon-bon consumabili appena tolti dal freezer. Accanto a questa proposta, **la linea Pasticceria Veloce supporta il professionista nella costruzione di un'ampia offerta di dessert**, ad alta rotazione e facilmente replicabili, ideali per ampliare il business durante tutto l'anno.

A completare il racconto, **le soluzioni dedicate al mondo Ho.Re.Ca.**, sviluppate per rispondere alle esigenze di ristoranti, hotel, catering e bar che richiedono efficienza operativa, qualità costante e affidabilità del risultato. Le basi e i preparati professionali Comprital permettono di ottimizzare tempi di lavorazione, costi e spazi di stoccaggio, mantenendo standard elevati anche in contesti produttivi complessi e ad alto volume.

Il risultato è un racconto coerente che mostra come oggi il gelato possa vivere 12 mesi all'anno, superando la sola logica della vetrina per diventare un dessert contemporaneo, flessibile e orientato al servizio. Qualunque sia il format o il canale, Comprital affianca il professionista con soluzioni pensate per semplificare il lavoro quotidiano e ampliare concretamente il perimetro del business. **Come spiega Adriano Bert, Amministratore Delegato di Comprital S.p.A.:** *"Nei mercati più maturi è fondamentale continuare a guidare il consumatore. Il gelato non è soltanto coppetta o cono, ma un vero dessert contemporaneo, capace di esprimersi in molteplici forme. Diffondere questa consapevolezza significa contribuire alla costruzione di una nuova cultura del gelato, più ampia e moderna."*

Speedy: un'unica linea, infinite applicazioni

In linea con questa visione e con questo percorso, Comprital ha poi scelto di **dedicare ampio spazio a Speedy Classic**, la linea che più di ogni altra interpreta il concetto di versatilità applicativa come leva di business. Composta da oltre 65 referenze, Speedy Classic è pensata per rendere il gelato e il dessert accessibili anche a contesti senza laboratorio o personale specializzato, ampliando le possibilità di utilizzo in bar, caffetterie e format a servizio rapido.

Partendo da un'unica linea, è possibile realizzare gelato tradizionale, mousse, creme fredde e gelato soft, costruendo una gamma completa di dolci freddi. **La miscela, utilizzabile semplicemente con acqua, panna o latte, consente applicazioni intuitive grazie a macchinari compatti, adatti anche a spazi ridotti.**

Tra le soluzioni presentate, anche sistemi che permettono di produrre gelato utilizzando non solo il mantecatore tradizionale, grazie a macchine che lavorano a vista, trasformando la produzione in un'esperienza coinvolgente per il consumatore. **Al SIGEP hanno inoltre debuttato le nuove referenze Speedy Classic Caramello al Burro Salato e Choco Coffee**, caratterizzate da un profilo sensoriale deciso e contemporaneo.

Soft e Frozen Yogurt: dal prodotto a un format di business pronto all'uso

Ampio spazio è stato dedicato anche al mondo Soft Gelato e Frozen Yogurt, con un'area espositiva di forte impatto visivo: sei macchine operative e dodici gusti hanno permesso ai visitatori di valutare concretamente resa, modalità di servizio e potenzialità applicative.

In quest'area Comprital ha presentato un vero e proprio idea chiavi in mano, che include tutto il necessario per costruire e gestire l'offerta: dalle miscele, fino a toppings, crumbles e variegature. Una proposta completa, pensata per partire subito, rispondere alla crescente domanda di personalizzazione e garantire al tempo stesso semplicità di gestione, rapidità di servizio e coerenza del risultato finale.

Le altre novità di prodotto 2026

Accanto al racconto delle applicazioni, il SIGEP 2026 è anche l'occasione per presentare ulteriori novità di prodotto che completano l'offerta Comprital per il nuovo anno. Tra queste, l'ampliamento nel mondo delle creme con **l'introduzione della linea Monelle Dubai, proposta nei gusti Caramello Salato, Cioccolato & Nocciola e Pistacchio.**

La proposta si completa con nuove **miscele in polvere lactose free**, pensate per gelati soft leggeri e facilmente digeribili, oltre a gusti ispirati a ingredienti iconici e trend internazionali – come il **Matcha** per il gelato soft e il **Mandarino** per il frozen yogurt – e **nuove basi come Easy Chocolate Base**, insieme a soluzioni dedicate a creme fredde, granite e caffè freddo.

La partecipazione al SIGEP 2026 conferma così il ruolo di Comprital come **partner strategico per l'evoluzione del settore**, capace di affiancare i professionisti non solo con ingredienti performanti, ma con una visione applicativa orientata alla crescita, alla semplicità operativa e alla sostenibilità del business, in linea con il percorso di innovazione promosso da Nexture.

Il percorso fieristico di Comprital proseguirà nel corso dell'anno con **la partecipazione a Expo Sweet di Varsavia (22-25 febbraio 2026) - Padiglione 1, stand 27** – dove l'azienda presenterà le novità 2026, con un focus particolare sul mondo soft, attraverso il lancio della nuova **linea premium Soft Arte.**

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 Vitalfood by Italcanditi, il gruppo CSM Ingredients e Prodotti Rubicone, Comprital fa parte di Nexture, piattaforma integrata per l'innovazione e la produzione di ingredienti alimentari di alta qualità e soluzioni ad alto valore aggiunto.

Per maggiori informazioni: www.comprital.com

CONTATTI

Comprital / Nexture

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

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

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco, Mob: +39 335 1415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Maria Lucia Boi, Mob: +39 342 6523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it