

Comunicato stampa

La risposta al desiderio dei consumatori di vivere una vita a misura di Instagram

Barry Callebaut Barry Callebaut apre il primo studio di stampa 3D al mondo dedicato alla creazione di esperienze inedite nel mondo del cioccolato

- **Il gruppo Barry Callebaut, attraverso il suo brand globale di decorazioni Mona Lisa, offre ora il primo cioccolato personalizzato al mondo stampato in 3D su larga scala**
- **L'innovativa tecnologia di Mona Lisa 3D Studio consente agli chef di progettare creazioni di cioccolato inedite e su misura, realizzate con cioccolato belga**
- **Il pasticciere di fama mondiale Jordi Roca ha collaborato con Mona Lisa 3D Studio per creare un pezzo esclusivo, "Flor de Cacao", ispirato al fiore del cacao**

Zurigo, 14 febbraio 2020 – Il gruppo Barry Callebaut, leader mondiale nella produzione di cioccolato e prodotti a base di cacao di alta qualità, ha annunciato oggi il lancio del primo cioccolato personalizzato al mondo stampato in 3D su larga scala, tramite il suo brand globale di decorazioni [Mona Lisa](#).

Mona Lisa è il primo brand a lanciare creazioni di cioccolato personalizzate stampate in 3D su larga scala, realizzate con cioccolato belga. Questa novità rivoluziona il mondo dell'artigianato del cioccolato, in quanto combina la tecnologia produttiva leader nel settore, il design su misura e il know-how di Barry Callebaut nel campo del cioccolato - consentendo agli chef di realizzare creazioni uniche e di riprodurle in modo rapido ed economico, indipendentemente dalla complessità o dalla specificità del design.

Grazie a Mona Lisa 3D Studio, gli chef avranno a disposizione una serie di nuovi e innovativi strumenti creativi. Per l'evento lancio, Mona Lisa ha collaborato con [Jordi Roca](#), uno dei pasticceri più creativi del mondo, consentendogli di dare libero sfogo alla propria creatività con un pezzo esclusivo in 3D realizzato in cioccolato. La sua ultima creazione, "Flor de Cacao", rappresenta una fava di cacao che, a contatto con la salsa di cioccolato calda, si apre come un fiore di cacao.

"Questo nuovo modo di lavorare con il cioccolato sorprenderà i consumatori, poiché permette di realizzare forme in precedenza inimmaginabili e di produrle su larga scala con una precisione impressionante" spiega Jordi Roca. "Di solito traggio ispirazione da ciò che non posso fare, perché rappresenta una sfida creativa; ma ora Mona Lisa 3D Studio mi consente di portare la mia capacità di lavorare con il cioccolato a un livello superiore. Posso immaginare qualsiasi nuovo tipo di design e vederlo prendere vita".

Pionieri nel mercato del cioccolato

Come afferma Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer, nonché Head of Gourmet di Barry Callebaut: "L'innovazione è un pilastro importante della comprovata strategia di «crescita intelligente» di Barry Callebaut. Sono lieto che Mona Lisa 3D Studio consenta agli chef di creare esperienze esclusive per i consumatori su larga scala. Questa rivoluzionaria innovazione tecnologica colloca il brand Mona Lisa all'avanguardia del settore e rafforza la leadership globale di Barry Callebaut nel segmento delle decorazioni".

Mona Lisa 3D Studio si avvale di un'innovativa tecnologia di precisione in grado di stampare migliaia di pezzi alla volta, mantenendo al contempo un aspetto completamente artigianale. Chef e clienti possono personalizzare una decorazione in cioccolato con le proprie preferenze in termini di design, forme e dimensioni, prima che un team di designer trasformi il prodotto in un prototipo digitale 3D con relativi campioni fisici. Una volta approvato il prototipo, il prodotto finale è rapidamente riproducibile su vasta scala. Le creazioni possono essere utilizzate per dolci, cioccolatini, bevande calde e pasticceria. Il servizio sarà inizialmente riservato a chef, hotel, caffetterie e ristoranti di alcuni paesi europei. Il primo cliente di Mona Lisa 3D Studio è Van der Valk, una catena alberghiera leader nei Paesi Bassi.

Uno strumento che permette a brand e chef di anticipare le tendenze realizzando creazioni in cioccolato inedite.

Le generazioni Y e Z amano celebrare la vita con nuove esperienze e storie. In questo contesto, l'estetica del cibo assume un'importanza crescente. Secondo un recente studio di Barry Callebaut, il 70% dei consumatori vuole provare nuove ed entusiasmanti esperienze inedite nel mondo del cioccolato e il 60% intende condividerle sui social media. La stampa 3D risponde ai desideri dei consumatori, superando i limiti del possibile a livello estetico. La nuova tecnologia consente agli chef di sviluppare creazioni inedite ed esclusive, nonché di potenziare le loro capacità artigianali nella lavorazione del cioccolato belga.

Per ulteriori informazioni sulle creazioni di Mona Lisa stampate in 3D, visitate il sito monalisadecorations.com/3DStudio

A proposito del gruppo Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Con un volume di vendite su base annua di 7,3 miliardi di franchi circa (6,5 miliardi di euro / 7,4 miliardi di dollari USA) nell'esercizio fiscale 2018/19, il gruppo Barry Callebaut con sede a Zurigo è leader mondiale nella realizzazione di prodotti a base di cioccolato e cacao di alta qualità, dall'approvvigionamento e dalla lavorazione delle fave di cacao alla produzione dei migliori cioccolati, compresi ripieni di cioccolato, decorazioni e prodotti compositi. Il gruppo gestisce più di 60 impianti produttivi in varie parti del mondo e impiega su scala globale una forza lavoro diversificata e dedicata di oltre 12'000 unità.

Il gruppo Barry Callebaut rifornisce tutto il settore alimentare, a partire dai produttori di beni alimentari industriali fino agli utenti artigianali e professionali del cioccolato, come ad esempio cioccolatieri, pasticceri, fornai, hotel, ristoranti e ditte di catering. I due marchi globali al servizio delle esigenze specifiche di questa clientela sono [Callebaut®](#) e [Cacao Barry®](#).

Il gruppo Barry Callebaut si impegna a fare della produzione sostenibile di cacao la norma entro il 2025 per contribuire ad assicurare anche in futuro l'approvvigionamento di cacao e a migliorare l'esistenza dei coltivatori. Sostiene la [Cocoa Horizons Foundation](#) nel suo intento di plasmare un futuro sostenibile per il cacao e il cioccolato.

A proposito di Mona Lisa® (www.monalisadecorations.com):

Mona Lisa® Decorations è stata fondata nel 1987 da uno chef con la visione di produrre tazze e scaglie di cioccolato innovative per il settore della ristorazione. Da allora la gamma si è ampliata fino a comprendere una vasta gamma di forme, consistenze, sapori e colori, ovvero tutto il necessario per trasformare creazioni ordinarie in prelibatezze straordinarie. Permettendo di trasformare la creatività in realtà, Mona Lisa vuole contribuire allo sviluppo dell'attività dei propri clienti, che comprende artigiani, horeca e brand globali nel mondo del food. Il portfolio di prodotti viene realizzato principalmente in 7 stabilimenti specializzati in Europa occidentale e nel Nord America.

Mona Lisa sostiene le comunità dei coltivatori di cacao attraverso la Cocoa Horizons Foundation ed è un marchio globale del gruppo Barry Callebaut, leader mondiale nella produzione di cioccolato e cacao di alta qualità.

Seguite la pagina Instagram di Mona Lisa [qui](#).

Seguite il gruppo Barry Callebaut:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [Facebook](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

Contatto**per i media**

Frank Keidel
Head of Media Relations
Barry Callebaut AG
Telefono: + 41 43 268 86 06
frank_keidel@barry-callebaut.com

per investitori e analisti finanziari

Claudia Pedretti
Head of Investor Relations
Barry Callebaut AG
Telefono: +41 43 204 04 23
claudia_pedretti@barry-callebaut.com