



PANIFICAZIONE



Conoscere potenzialità, caratteristiche e vantaggi offerti dalle diverse macchine, in modo da valutare coscientemente gli investimenti, è fondamentale per ogni panificatore. Dunque quale occasione migliore di una fiera come A.B. Tech Expo per toccare con mano le novità, mettere a confronto soluzioni e tecnologie volte a migliorare la sua offerta al consumatore e a rendere più sopportabili le fatiche di ogni giorno? Materie prime innovative e tecnologie avanzate saranno in mostra nel nuovo polo espositivo milanese di Rho; un'occasione unica in Italia per i professionisti che intendono confrontarsi anche sulle tendenze e sulle potenzialità produttive del settore che attraversa una fase evolutiva continua e costante pure per quanto riguarda confezionamento e distribuzione. Il tutto con l'occhio rivolto alla soddisfazione del consumatore, sempre più esigente e capace di operare confronti, desideroso di prodotti che si richiamano alla tradizione ma anche di proposte inedite, di qualità ineccepibile.

Apprezzabile anche la nuova collocazione temporale di A.B. Tech Expo 2010, in ottobre, più ritagliata sulle esigenze degli operatori del mondo della panificazione e della pasticceria, ma anche meglio inserita nel calendario fieristico internazionale per i costruttori di macchine e attrezzature.

Ma attenzione, A.B. Tech Expo non va semplicemente visitata, ma "vissuta". Gli organizzatori propongono un'ampia serie di iniziative che permettono al visitatore di dialogare e interagire con esperti del settore, maestri e autorevoli professionisti. Tramite la loro esperienza e disponibilità a chiarire dubbi e a rispondere a quesiti, sarà possibile comprendere il valore delle nuove proposte tecnologiche e i pregi delle materie prime.