

LA RIVOLUZIONE DEL GELATO

LA NEWSLETTER DI PRINCIPESSA * 2020/NUMERO CINQUE *

Manutenzione da remoto e training online: Principessa è più vicino ai suoi clienti.

La mantecatrice Principessa si afferma sempre più nel mercato come una macchina rivoluzionaria nel mondo del gelato, potendo vantare caratteristiche innovative ed eccezionali.

Tra le sue peculiarità che la rendono un prodotto unico e di straordinario valore spicca l'accessibilità da remoto che porta con sé una serie di vantaggi di cui il cliente può giovare fin dal primo approccio con la macchina.

Non appena acquistata Principessa, infatti, è sufficiente connetterla ad una rete internet e gli esperti incaricati Motor Power Company potranno agilmente settare la macchina sulla base di ogni esigenza, da remoto, direttamente dalla casa madre. L'accessibilità da remoto, dunque, si rivela funzionale già dall'avviamento della macchina, come illustrato nella precedente Newsletter.

Non solo, tale accessibilità consente anche alla macchina di essere manutenibile in remoto: questo aspetto dà infatti la possibilità di controllare un gran numero di funzionalità della macchina dall'interno. Caratteristica, questa, che si rivela fondamentale per risolvere in maniera repentina ogni possibile problematica di natura elettronica. Dalla diagnosi preliminare, infatti, si potrà preventivamente fornire allo stesso un quadro che indirizzerà al meglio, anzitempo, il suo lavoro.



Ed è proprio in tema di manutenzione che Motor Power Company si è attivata negli ultimi mesi con un ulteriore tassello che si aggiunge ai tanti plus di Principessa. Proprio nel mese di giugno, infatti, hanno avuto il via le sessioni di formazione per i centri di assistenza autorizzati, tenute da remoto dal team tecnico Motor Power Company.

Gli esperti MPC, direttamente dalla casa madre, forniscono dunque delle sessioni di training sulla macchina abbattendo ogni distanza e nel pieno di rispetto delle restrizioni attualmente vigenti. I nostri tecnici saranno dunque in grado di fornire ai colleghi dei centri autorizzati una formazione completa circa la manutenzione della componente meccanica della macchina, utile qualora ci sia la necessità di un intervento in zone differenti dall'area limitrofa alla casa madre.

Ad oggi, la formazione dei centri di assistenza da remoto risulta capillarmente estesa e copre le aree interessate di Italia, Spagna, Portogallo e Indonesia.



Identità di Gelato supera i confini milanesi di Identità Golose insieme a Principessa

Identità di Gelato è un format ideato e curato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni, fondatori di Identità Golose, congresso internazionale di Cucina, Pasticceria e Servizio di Sala. Il programma istituito dal 2016 all'interno del congresso milanese, si arricchisce di una nuova componente: un convegno autonomo che avrà luogo **lunedì 27 luglio a Senigallia**. L'iniziativa è prodotta e organizzata da MAGENTA Bureau, con il patrocinio del Comune di Senigallia.

Main Sponsor del convegno autonomo che si terrà a Senigallia, in provincia di Ancona, sarà Motor Power Company che presenzierà l'evento con la sua Principessa.

Protagonista sarà l'arte del gelato di qualità assieme ai suoi straordinari interpreti: chef, maestri gelatieri e pasticceri invitati a confrontarsi e ad esplorare le Nuove Frontiere della Gelateria Contemporanea.

L'iniziativa è dedicata ad un pubblico di professionisti interessati ad approfondire la materia sotto il profilo della produzione, della tecnologia, dell'evoluzione del gusto e dei nuovi trend di consumo. Aperto agli addetti ai lavori, il convegno sarà interamente disponibile anche in streaming sulla pagina ufficiale di Principessa: una videocronaca in diretta che racconterà ogni imperdibile dettaglio della tappa senigalliese di Identità di Gelato.

Identità di Gelato sarà un vero viaggio alla scoperta dei segreti del mondo del gelato, in cui vedremo stili, tecniche e visioni differenti a confronto. Il congresso ospiterà sette professionisti di assoluto valore: due chef, **Moreno Cedroni** e **Mauro Uliassi**, tre gelatieri, **Paolo Brunelli**, **Stefano Guizzetti** e **Iginio Ventura**, e due pasticceri, **Corrado Assenza** e **Marco Pedron**.

A fare da palcoscenico a questa prima edizione di Identità di Gelato a Senigallia sarà la splendida cornice offerta dalla **Rotonda a Mare**, inaugurata nel 1933 e rinnovata nel 2006. Luogo di incontro dal fascino evocativo e simbolico della vita artistica e culturale del luogo, rappresenta a tutti gli effetti la personalità eclettica e sofisticata della bella Senigallia.

[Qui il programma del convegno](#)



La tecnologia al servizio del gelato: Virtual Tour all'interno di The Tunnel di Moreno Cedroni

L'appuntamento con le nuove tecniche e tecnologie applicate al mondo del gelato è fissato sulla pagina Facebook di Principessa.

Aspettando Identità di Gelato a Senigallia, che avrà luogo il giorno successivo, **Domenica 26 luglio**, lo Chef Moreno Cedroni aprirà le porte del suo The Tunnel, laboratorio di ricerca e sviluppo, per un Virtual Tour alla scoperta degli innovativi e sorprendenti segreti che rendono unico il suo gelato artigianale.

Principessa, insieme agli strumenti più all'avanguardia utilizzati da Moreno Cedroni, saranno lì ad attendervi, pronti a supportare lo Chef in ogni ricetta con la loro tecnologia.

[Stay tuned per maggiori dettagli.](#)

