

# DIA: UN'AZIENDA che non si ferma

**A QUASI CINQUANT'ANNI DALLA FONDAZIONE, DIA - DISTILLERIE ITALIANE AROMATICI, È OGGI UNA REALTÀ DI PRIMO PIANO NEL MONDO DEGLI AROMI. LONTANA DAL RALLENTARE LA CRESCITA, HA IN SERBO IMPORTANTI NOVITÀ CHE VEDRANNO LA LUCE IL PROSSIMO ANNO**

Di Marianna Notti

**E**ccellenza e concretezza sono le due parole che meglio descrivono **Dia - Distillerie Italiane Aromatici**, azienda vicentina che, dagli anni '60, opera nel complesso mondo degli aromi, all'interno del quale, oggi, è un punto di riferimento sia per le industrie dolciarie e delle bevande, sia per il comparto artigianale.

## MATERIE PRIME E PROCESSI, TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Nel settore della pasticceria artigianale Dia rappresenta oggi un'azienda di riferimento nella produzione di aromi naturali in emulsion DinaturA, aromi liquidi e in pasta, bagne per pasticceria sia in versione alcolica che analcolica. A ciò si aggiunge l'ampia scelta di paste

insiporenti per pasticceria linea Gustopiù e Fruttapiù per la guarnizione e la farcitura di specialità moderne. Un'offerta che è il prodotto di un perfetto mix tra qualità delle materie prime (l'azienda vanta fornitori storici con cui intrattiene rapporti di consolidata fiducia), processi produttivi rispettosi della tradizione (infusioni, estrazioni e distillazioni eseguite da persone di grande passione ed esperienza) e una grande propensione all'innovazione che, negli anni, ha condotto a un costante ammodernamento degli impianti produttivi presenti nello stabilimento di Grumolo delle Abbadesse e allo sviluppo di prodotti all'avanguardia, messi a punto nell'attrezzatissimo reparto di ricerca e sviluppo. "L'obiettivo - fanno sapere dall'azienda - è quello di creare aromi dalle caratteristiche uniche, perfettamente

identificabili, privi di note di testa o retrogusti e - al contempo - di facile utilizzo in ogni preparazione e precisi nel dosaggio; per garantire la certezza del risultato e il massimo livello qualitativo. Tutti i nostri aromi per pasticceria sono prodotti con distillati originali, infusi di spezie ed erbe aromatiche. Da oltre vent'anni, inoltre, siamo azienda leader nella ricerca e sviluppo di aromi naturali. I nostri prodotti sono apprezzati dagli operatori più esigenti che nel nostro marchio riconoscono coerenza, serietà e qualità".

## ASSISTENZA E SVILUPPO TAILOR MADE

E al prodotto si affianca il servizio, che si traduce in un'assistenza puntuale al cliente, garantita da tecnici altamente qualificati e costantemente aggiornati, in grado di supportare i clienti a trecentosessanta gradi: dall'identificazione del miglior prodotto all'interpretazione e comprensione della normativa di riferimento. Senza dimenticare la possibilità (per clienti di una certa dimensione) di sviluppare prodotti esclusivi e su misura, per avere la garanzia di una caratterizzazione unica e inimitabile. Infine, l'azienda vanta una distribuzione capillare su tutto il territorio nazionale, attraverso una rete di grossisti e concessionari coordinati da un nutrito team di agenti e capi area.

## TESTIMONIAL D'ECCEZIONE

Da anni Dia collabora strettamente con Frédéric Bourse, autore, per l'azienda, di diversi ricettari, dove i prodotti trovano applicazione in dolci straordinari, raccontati



### Valentina Graniero

Triestina, Valentina Graniero è una pastry chef specializzata in pasticceria moderna, cioccolateria e tecniche decorative per torte da cerimonia. La sua carriera decolla nel 2014 a Sigep, dove vince il premio della critica nel concorso di pasticceria artistica. Altri importanti risultati arrivano tra il 2015 e il 2016, quando conquista 3 bronzi e 2 argenti in concorsi internazionali presso il Cake International di Birmingham; mentre nel 2018 ottiene un Cake Master Award. In seguito, insegna tecniche decorative in scuole internazionali. Oggi è impegnata soprattutto in Italia, come consulente e docente di cioccolateria.

e descritti passo passo, a tutto beneficio dei clienti artigiani. Una collaborazione che prosegue e in virtù della quale presto vedrà la luce un nuovo ricettario, che sarà distribuito l'anno prossimo in occasione del cinquantenario della società. Alla partnership con Bourse si è affiancata recentemente quella con la pastry chef Valentina Graniero che a sua volta interpreterà i prodotti Dia in ricette creative.

### PROGETTI FUTURI

Dopo un 2021 che ha permesso di conseguire risultati molto positivi e al di sopra delle aspettative, sono molte le novità che stanno prendendo forma o che saranno realizzate a breve. "L'impegno profuso in modo sinergico dalla ricerca e sviluppo e dai responsabili commerciali – concludono da Dia – si è concretizzato con la definizione di importanti trattative con primarie realtà del settore dolciario e dei liquori. Dall'inizio dell'anno, inoltre, siamo impegnati in una serie di importanti progetti che vedranno luce nel corso del prossimo anno, quando festeggeremo i nostri primi 50 anni di attività".

© Riproduzione Riservata



## DOLCE RIVIERA *ricetta di Frédéric Bourse*

per 1 quadro 30 x 40 x 4 cm

### BISCUIT JOCONDE AL LIMONE DIA

- 265 g TPT mandorle
- 230 g Uova intere
- 50 g Burro morbido
- 80 g Farina W 100-150 P/L 4-5
- 170 g Albumi d'uovo
- 35 g Zucchero semolato
- 4 g **Aroma Naturale Limone Mediterraneo Scorze DIA**

Montate al robot il TPT mandorle insieme alle uova e al burro morbido. Aggiungete la farina setacciata. Montate a neve gli albumi aggiungendo progressivamente lo zucchero semolato e incorporateli alla precedente miscela. Aggiungete l'Aroma Naturale Limone Mediterraneo Scorze DIA. Versate 800 g di composto su tappeto di silicone e su una teglia 40 x 60 cm. Cuocete in forno caldo a 220°C per circa 7 minuti.

### CREME SUPREME ALLA VANIGLIA MADAGASCAR DIA

- 150 g Latte intero
- 150 g Panna Uht 35% m.g.
- 240 g Tuorli d'uovo
- 120 g Succhero semolato
- 10 g **Gelatina in Fogli 150 Blooms DIA**
- 600 g Panna Uht 35% m.g.
- 60 g **GustoPiù Vaniglia Madagascar DIA**

Montate i 600 g di panna e a parte i tuorli con lo zucchero. Portate a ebollizione il latte e i 150 g di panna e versate sulla miscela di tuorli montati, quindi cuocete a 85°C. Incorporate la gelatina ammolata in acqua fredda e ben strizzata. Passate al chinois e incorporate, a freddo, la panna montata e il GustoPiù Vaniglia Madagascar DIA.

### CREMOSO AL LIMONE DIA

- 210 g Acqua
- 50 g **GustoPiù Limone DIA**
- 90 g Panna Uht 35% m.g.
- 195 g Burro
- 155 g Sciroppo di glucosio
- 260 g Uova intere
- 155 g Zucchero semolato
- 5,5 g **Gelatina in Fogli 150 Blooms DIA**
- 25 g Maizena
- 195 g Burro di cacao

Ammollate la gelatina in acqua fredda. Portate a ebollizione acqua, panna, burro e sciroppo di glucosio, versate sulla miscela di uova, zucchero e maizena e riportate il tutto a ebollizione. Incorporate la gelatina ben strizzata e il GustoPiù Limone DIA. Passate al mixer e incorporate il burro di cacao tritato finemente.

### BAGNA AL LIMONE DEL GOLFO DIA

- 300 g Sciroppo di zucchero 30° Bé
- 60 g Acqua

**180 g Aroma Limone del Golfo DIA  
70% vol.**

**MONTAGGIO**

Detagliate i biscuit joconde al limone della stessa misura del quadro da utilizzare e disponetene uno all'interno del quadro. Bagnate con la bagna al Limone del Golfo, colate il cremoso al

limone, appoggiate il secondo biscuit precedentemente bagnato con la bagna al limone e finte di riempire il quadro con la creme supreme alla Vaniglia Bourbon DIA. Lisciate e ongelate. Sformate e glassate con glassatura neutra marmorizzata nei colori verde e giallo. Decorate a piacere (lime, kumquat, decorazioni di isomalto...).

**“DOLCE RIVIERA” STEP BY STEP**



1. Incorporate alla massa biscuit joconde l'Aroma Naturale Limone Mediterraneo Scorze DIA.



2. Versate 800 g di impasto su tappeto di silicone e su teglia 40 x 60 cm e cuocete a 220°C.



3. Detagliate i biscuit joconde al limone e disponetene uno nel quadro. Bagnate con la bagna al Limone del Golfo DIA.



4. Aggiungete il Gustopiù Limone DIA al cremoso, passate al mixer e aggiungete il burro di cacao.



5. Dopo aver incorporato la gelatina e la panna montata nella creme supreme, aggiungete il GustoPiù Vaniglia Madagascar DIA.



6. Finite di riempire il quadro con la creme supreme alla Vaniglia Madagascar DIA. Lisciate e congelate.

*I prodotti utilizzati*

**AROMA LIMONE DEL GOLFO  
70% VOL.**

Bagna classica, ricca di pregiato olio essenziale di limone, dalla nota intensamente profumata e dal sapore fresco e caratteristico. Ideale come inzuppatura di basi e Pan di Spagna.



**GUSTOPIÙ VANIGLIA  
MADAGASCAR**

Pasta insaporente dalla struttura vellutata, perfetta per aromatizzare creme, mousse e bavaresi, alle quali apporta l'originale nota della bacca di vaniglia. Consente di ottenere eccellenti risultati anche per l'impiego in gelateria.



**AROMA LIMONE MEDITERRANEO  
CON SCORZE**

Parte della Linea DIaturA, è caratterizzato da un'elevata percentuale di scorza di agrume grattugiata. Per la sua produzione si impiegano solo le migliori scorze di Limone Mediterraneo che, grazie alla particolare lavorazione, mantengono inalterato il delicato equilibrio aromatico. Indicato in tutte le specialità che richiedano nella ricetta i delicati e piacevoli sentori della scorza di agrume appena grattugiata.



**DIA - DISTILLERIE ITALIANE  
AROMATICI SRL  
VIA ROMA 76 - 36040 GRUOLO  
DELLE ABBADESSE (VI)  
WWW.DIAROMATICI.IT**

# Dentro una Grande CREAZIONE c'è sempre un Grande PRODOTTO

**GUSTOPIU®**

Una linea particolarmente versatile  
per insaporire tutte le specialità  
di pasticceria come crema al burro,  
panna montata, praline, dessert,  
dolci al cucchiaio e crema pasticcera.



DIETRO UN GRANDE PASTICCERE  
C'È SEMPRE UN GRANDE PARTNER

[www.diaromatici.it](http://www.diaromatici.it) - [dia@diaromatici.it](mailto:dia@diaromatici.it)

