

6 Introduzione

## Capitolo 1

- 10 La pasticceria e il pasticcere, storia di un successo contemporaneo
- 20 Il pasticcere: Iginio Massari
- 22 L'icona: il panettone
- 24 L'azienda: CSM Ingredients

## Capitolo 2

- 28 Le nuove tendenze del mercato food
- 40 Il pasticcere: Jordi Roca
- 42 L'icona: il cioccolato
- 44 L'azienda: Barry Callebaut

## Capitolo 3

- 48 Regola n° 1  
**Crearsi un'identità sul mercato**
- 60 Il pasticcere: Le Chocolat
- 62 L'icona: il caffè
- 64 L'azienda: Lavazza

## Capitolo 4

- 68 Regola n° 2  
**Il design dell'esperienza. Dalla storia del cibo alla memorabilità**
- 78 Il pasticcere: Ladurée
- 80 L'icona: la farina
- 82 L'azienda: Petra – Molino Quaglia

## Capitolo 5

- 86 Regola n° 3  
**Dal 'pensare' al 'fare'**
- 98 Il pasticcere: Vincenzo Tiri
- 100 L'icona: il pirottino
- 102 L'azienda: Tecnoarredamenti

## Capitolo 6

- 104 Regola n° 4  
**Definire l'assortimento corretto**
- 114 Il pasticcere: Olivier Bajard
- 116 L'icona: il gelato
- 118 L'azienda: Principessa by Motor Power Company

## Capitolo 7

- 122 Regola n° 5  
**Puntare su design, comunicazione, visual merchandising**
- 134 Il pasticcere: El&n
- 136 L'icona: la monoporzione
- 138 L'azienda: Gruppo Eurovo

## Capitolo 8

- 142 Regola n° 6  
**L'importanza dei numeri**
- 150 Il pasticcere: Poppella
- 152 L'icona: il maritozzo
- 154 L'azienda: Debic

## Capitolo 9

- 158 Regola n° 7  
**Integrare mondo fisico e digitale**
- 166 Il pasticcere: Dominique Ansel
- 168 L'icona: i canditi
- 170 L'azienda: Agrimontana