

Gelato e champagne a Milano

OTT 08, 2018 in CURIOSITÀ

Si è tenuta nei giorni scorsi a Milano la serata di inaugurazione che ha ufficialmente aperto le porte del nuovissimo *concept store* "Cerdini & Quenardel – Gelato e Champagne", una proposta senza uguali, che unisce l'*expertise* di due storici marchi dando vita ad una vera



e propria boutique di prodotti artigianali ad impronta familiare.

Alexandre Quenardel – Area Manager per lo Champagne J.H. Quenardel; Pierre Cerdini, incaricato dello sviluppo del marchio per il gruppo familiare Beatrix e Matteo Corbetta, esperto di gestione alberghiera, ristorazione e bar, sono le tre anime che hanno creduto e dato forma a questo progetto.

Unire in un unico punto vendita una cioccolateria, una champagneria e una gelateria, facendo leva sulla sinergia tra due brand storici e sull'esperienza storica di due famiglie con un *savoir-faire* artigianale: da queste premesse è nato il progetto Cerdini & Quenardel che oggi trova spazio nel cuore di Milano, nella centralissima Via Cusani, a due passi dal Castello Sforzesco e dalla prestigiosa zona di Brera. Un luogo unico che sorge a Milano, città dinamica e in continua evoluzione, non solo una grande città turistica, ma un punto nevralgico, da sempre aperta ad accogliere proposte innovative in campo enogastronomico.

"L'idea del progetto nasce innanzitutto dal forte legame tra la nostra famiglia e i Quenardel, un'amicizia quasi centenaria, ormai, che si unisce alla nostra volontà di tornare alle antiche radici italiane. Oltre ovviamente al desiderio comune di far scoprire i nostri prodotti ad un pubblico sempre più attento e a una fiducia reciproca verso l'expertise dell'altro brand – ha commentato Pierre Cerdini – i punti di forza del nuovo concept store saranno la qualità e la creatività in un mix di tradizione e modernità".

"Cerdini & Quenardel rappresenta una



Informa: tutto e ancora di più



Turismo nel Web



il Mondo viaggia con noi



novità per il panorama italiano, sotto vari punti di vista. Oltre ad essere il primo negozio monomarca di champagne, si tratta anche del primo store che basa la sua proposta su un abbinamento insolito, quello che unisce lo



champagne con il gelato, i cioccolati o i macaron – ha detto Alexandre Quenardel – ma non solo dolce, per l'ora dell'aperitivo abbiamo creato anche la proposta "Champagne & Macarons Salati"; insomma sarà un vero concept store con nuovi abbinamenti ogni giorno".

"Il progetto nasce come punto di incontro del percorso di due grandi aziende a gestione familiare. L'idea di proporre insieme i prodotti delle rispettive aziende nasce dalla volontà di crescere e stabilirsi in un nuovo mercato – riporta Matteo Corbetta – in Italia, infatti, non esistono proposte enogastronomiche del genere e il punto di forza è il fatto che il produttore sarà anche il venditore diretto delle proprie creazioni".

La Maison Beatrix, nata nel 1930 grazie ad Angelo Cerdini in un piccolo paesino nel sud della Francia, Vals-Les-Bains, è un'azienda a conduzione familiare dedicata alla produzione e lavorazione artigianale di gelati e cioccolato che ha dato vita negli anni ad una pasticceria unica ed esclusiva, nota per l'alta qualità dei suoi prodotti.

La famiglia Cerdini seleziona attentamente la materia prima per la creazione dei propri gelati – dalle uova provenienti da galline allevate all'aria aperta a Glun, al latte Km 0, alla frutta da agricoltura sostenibile e biologica dei migliori produttori. Tra i cavalli di battaglia della Maison, inoltre, gli immancabili macaron a cui dà vita l'artisan chocolatier Guillaume Cerdini, che hanno ricevuto il premio come "Miglior Macaron di Francia" e che naturalmente faranno parte della proposta del nuovo store. Guillaume Cerdini trasforma inoltre il cioccolato in vere opere d'arte ed è stato più volte premiato a livello nazionale e internazionale.

Una professionalità artigianale di alto livello riconosciuta dallo stato francese che ha nominato la Maison Beatrix "Entreprise du Patrimoine Vivant" nel 2016.

J.H. Quenardel è una cantina a conduzione familiare produttrice di Champagne con sede a Ludes, nel cuore della regione della Champagne, a pochi chilometri da Reims, nel dipartimento della Marna. La Maison è stata fondata nel 1906 da Henri Quenardel e da allora l'azienda si è sviluppata tramandando esperienza e tradizione di generazione in generazione con un unico obiettivo: produrre champagne di qualità solo in modo artigianale ed ecosostenibile, seguendo ogni fase della produzione ed operando nel pieno rispetto del patrimonio paesaggistico.

Condividi:



Altre Notizie:

