

GELATO SICILY AUSTRALIA

2 Wambol Street Bulimba
QLD 4171 Brisbane - Australia
www.gelatosicily.com.au/

Grande successo per l'inaugurazione, avvenuta in ottobre, di Gelato Sicily a Brisbane, in Australia, progetto nato dall'esperienza e dalla passione di un gruppo di imprenditori per anni attivi nell'Horeca. Avvalendosi della consulenza, delle capacità e della notorietà internazionale di un esperto come **Sergio Colalucci**, già campione del mondo di gelateria e commissario di gara nella CMG, il titolare del negozio **Carmelo Pellizzari** ha messo a punto un format di elevata qualità, ispirato alle ricette tradizionali siciliane. Qui si preparano gelato artigianale italiano, granite e cannoli con materie prime selezionate provenienti al 100% dall'Italia, acqua compresa.

DARE

via Bisagno, 19 - Roma
www.gelateriadare.com

Una bella storia è alla base dell'avventura imprenditoriale di **Veruska Cardellicchio**. "Ho iniziato come educatrice in contesti molto complessi, a contatto con persone con disagi nello sviluppo cognitivo e

Veruska
Castellicchio.
Dare
addobbato ad
hoc per Natale.



Sergio Colalucci e Carmelo Pellizzari davanti al banco gelati.

psicomotorio, e questo mi ha portato a dare tutta me stessa agli altri. Da 7 anni ho intrapreso un altro percorso lanciandomi in una mia attività e, da donna sola ma motivata, ho dato vita alla Gelateria e Caffetteria Dare. Oggi il concept si è trasformato in Dare Gelateria & Bakery, con un ampliamento da 60 a 100 m², di cui 30 m² di laboratorio: era venuto il momento di dare di più ai clienti, offrendo loro dal dolce al salato con servizio ai 30 tavoli, spaziando tra torte a colazione e snack a pranzo, crêpe a merenda e aperitivo alla sera. E non mancano cioccolate, tè e vini selezionati".

CERDINI & QUENARDEL - GELATO E CHAMPAGNE

Via Cusani - Milano

<https://cerdiniquenardel.com>

A Milano, a due passi dal Castello Sforzesco e da zona Brera, è stato inaugurato il concept store **Cerdini & Quenardel - Gelato e Champagne**. "L'idea nasce dal forte legame tra la nostra famiglia e i Quenardel, unita alla volontà di tornare alle antiche radici italiane e al desiderio di farci conoscere da un pubblico sempre più attento –commenta **Pierre Cerdini**, incaricato dello sviluppo del marchio per il gruppo familiare **Beatrix**, noto per cioccolati e macaron –. I punti di forza del concept store sono qualità e creatività in un mix di tradizione e modernità". Gli fa eco **Alexandre Quenardel**, area manager per lo **Champagne J.H. Quenardel**: "Rappresentiamo una novità per il panorama italiano. Oltre ad essere il primo negozio monomarca di Champagne, si tratta anche del primo store che basa la proposta su un abbinamento insolito, fra



Primo piano sui pozzetti.



*Il gelato decorato
con meringhe
artigianali.*

Champagne, gelato, cioccolato e macaron. E non c'è solo il dolce: per l'ora dell'aperitivo proponiamo Champagne e macaron salati". A chiarire natura e obiettivi, interviene **Matteo Corbetta**, esperto di gestione alberghiera, ristorazione e bar: "Il progetto nasce come punto di incontro del percorso di due grandi aziende a gestione familiare. L'idea nasce dalla volontà di crescere e stabilirsi in un nuovo mercato: in Italia non esistono proposte enogastronomiche del genere e il punto di forza è il fatto che il produttore è anche il venditore diretto delle creazioni".

E.B.