



## La passione di una vita

Un nuovo incarico Per Paolo Diana, da oggi responsabile Unità speciale gelato di Ifi. Da 40 anni figura di spicco nel mondo del gelato, Paolo Diana ha maturato l'interesse per il gelato artigianale nel bar del nonno, in Sardegna, dove apprende il processo di produzione nel banco a salamoia, con una macchina verticale: inizia così a vivere in modo professionale una passione che lo porta a diventare direttore generale di **Cattabriga**, socio fondatore di **Acomag**, presenza fondamentale nei comitati tecnici delle principali fiere, per approdare nel campo delle vetrine gelato l'azienda marchigiana. "Negli ultimi decenni" afferma "abbiamo assistito a un continuo successo che sembra conoscere la crisi solo quando non si persegue la linea della qualità e non c'è ragione di credere che questa tendenza possa cambiare se si continua nella via dell'eccellenza. Il gelato artigianale è un momento d'incontro e aggregazione, sia consumato in gelateria sia a casa, in famiglia o con gli amici. Viene privilegiato l'acquisto d'impulso - coni e coppette da consumare in loco - e per l'asporto, in modo da contenere le spese senza rinunciare alla quantità e qualità: un po' com'è successo per molti bar, dove i giovani preferiscono muoversi liberamente all'esterno, con i drink in mano. Alcune gelaterie, compatibilmente con il problema degli spazi, cercano poi di diversificare l'offerta per adeguarsi alla tendenza di offrire più tipologie di prodotto".

[www.ifi.it](http://www.ifi.it)

## CioccoGelateria, un locale unico

Nata nel capoluogo subalpino nel lontano 1878, **Venchi** torna in città con un ambiente moderno e sobrio proponendosi come punto di riferimento sia per chi ama tradizione ed eleganza sia per un pubblico giovane.

Il concept abbraccia la filosofia del 'caldo e freddo', creando uno spazio dove è possibile vivere l'esperienza del cioccolato in tutte le sue declinazioni: cioccolatini, gelati, cioccolate calde, affogati e altro ancora. Le antiche ricette della tradizione cioccolatiera sono rivisitate e interpretate anche in chiave fredda nelle creme di gelato e nei gusti frutta: come per il cioccolato, la storica azienda punta su eccellenza delle materie prime, freschezza degli



**La bontà del cioccolato sotto la Mole: inaugurato a Torino, a maggio, un format nuovo e originale**

ingredienti e quotidianità della produzione. I gelati, come tutta la linea di prodotti Venchi, sono totalmente privi di glutine e i gusti alla frutta non contengono lattosio; inoltre contengono grassi idrogenati, monodigliceridi, conservanti, coloranti e additivi chimici.

[www.venchi.com](http://www.venchi.com)

[www.reedbusiness.it](http://www.reedbusiness.it)



## Sogno Tricolore: il gusto di volare alto

**Il 1° maggio a Rivolto, Udine, PreGel ha partecipato all'apertura della stagione del volo acrobatico delle Freccie Tricolori.**

Questa giornata, entrata ormai a far parte della tradizione italiana, ha visto la Pattuglia acrobatica nazionale eseguire voli sensazionali con la sua solita eleganza e abilità. Durante questo evento, **PreGel** ha lanciato in anteprima nazionale il nuovo brand **Sogno Tricolore**, uno specialissimo gusto che richiama i colori della bandiera nazionale e i valori positivi per i quali l'Italia è riconosciuta in tutto il mondo. **Sogno Tricolore** si presenta come un innovativo abbinamento di 3 gusti nelle varianti granita e gelato. La granita è composta da mojito, limone e caipiroska alla fragola; il gelato da pasta mojito variegata con Arabeschi® Fragoline di bosco e decorata con Arabeschi® Decorazioni meringhe. **Sogno Tricolore** è legato alla speciale 'promozione per Volare Alto', con eccezionali gadget: neckstrap delle Freccie Tricolori, magliette **Sogno Tricolore** e materiale informativo, disponibile nelle gelaterie.

[marketing@pregel.com](mailto:marketing@pregel.com)



Il Gelatiere Italiano - Maggio/Giugno 2009 85