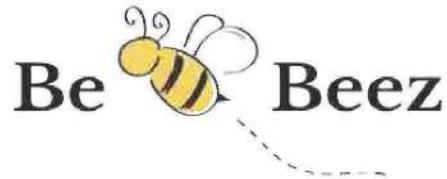


A marzo 2019 il Gruppo **illy** ha annunciato anche l'acquisizione dello storico marchio del cioccolato inglese Prestat, fornitore della Casa Reale.

[ ART KANE - VISIONARY ]



Italiano

Abbonati ai servizi premium - Login

[News](#) ▾ [Approfondimenti](#) ▾ [Servizi](#) ▾ [Proposte](#) ▾ [Chi siamo](#) ▾ [Abbonamenti](#) ▾ [Beebeez Private Data](#)[Home](#) » [Arte&Finanza](#) » [Fotografia e musica, un binomio vincente: Guido Harari e Art Kane al Leica Store di Firenze](#)

Arte&amp;Finanza

giugno 15, 2019

Pubblicato da: bebeez

[Stampa](#) [Email](#)

## Fotografia e musica, un binomio vincente: Guido Harari e Art Kane al Leica Store di Firenze

Negli spazi espositivi del **Leica Store di Firenze** è stata inaugurata la mostra dedicata a due dei fotografi più influenti nel campo della moda, del cinema e della musica del secolo scorso,



**Guido Harari e Art Kane**, realizzata in collaborazione con la galleria "Wall of Sound" dello stesso Guido Harari, aperta fino a fine luglio. Tema star di fama mondiale, soprattutto legati al mondo della musica.

La mostra è la prima delle tappe del progetto "Wall Of Sound Tour" che toccherà tutte le **Leica Gallery in Italia**: una vetrina d'autore sui maggiori fotografi italiani e internazionali che hanno operato nell'ambito musicale.



Guido Harari - David Bowie, 1987

Le immagini esposte sono alcune tra quelle che colgono meglio il rapporto di fiducia e complicità con alcuni degli artisti preferiti di Guido Harari: Lou **Reed** e Laurie **Anderson**, una storica coppia nell'arte e nella vita; Tom **Waits** colto in un momento di follia nel 1992 a Parigi; Patti Smith fotografata all'apice del suo ritorno alle scene dopo anni difficili; Leonard **Cohen** in una gag improvvisata nella hall di un albergo, a Milano, nel 1992 e infine David **Bowie** ritratto a Roma, nel 1987, durante una presentazione alla stampa del suo nuovo disco *Never Let Me Down*.

All'inaugurazione abbiamo incontrato **Jonathan Kane**, figlio di Art (1925-1995), che da bambino era al fianco del padre e ha raccontato alcuni scatti, in particolare quello degli **Who** avvolti nella bandiera britannica, forse l'immagine più famosa del gruppo, utilizzata anche sulla copertina del disco *The Kids Are Alright*; *Harlem 1958*, lo storico ritratto di 57 jazzisti colti nel 1958 su un marciapiede di Harlem per la rivista *Esquire*; Bob Dylan in piena epopea psichedelica, nel 1966; i Rolling Stones nella formazione originale von Brian Jones, fotografati dal basso con un grandangolo, lanciando uno stile che avrebbe presto piede tra i fotografi musicali; i Cream con Eric Clapton, Jack Bruce e Ginger Baker fotografati per *Life* nel 1968. In particolare il primo scatto, ci ha raccontato, è nato dalla suggestione per un'immagine di Cartier-Bresson e di un uomo che dormiva addossato a un muretto. Quello scatto dei musicisti avvolti in una grande bandiera è legata alla suggestione *british* delle giacche che erano soliti indossare per i concerti. Il padre cercava di documentarsi e avvicinarsi prima di uno scatto alle persone da ritrarre in questo caso aveva studiato due location dove poter ambientare la foto.



#### Le proposte di BeBeez

**I E PRO** I migliori target per il private equity, il private debt, gli investimenti in circolante o in Utp? Ecco come trovarli con Leanus e BeBeez

#### Tutte le proposte BeBeez

#### Gli eventi di BeBeez

**I default non intercettati dagli score. Webinar il 12 giugno. Oggi focus sulle pmi dell'Umbria e i segnali di allerta**

**BeBeez media partner dell'NPL Italy Summit a Milano, il 19-20 giugno**

**Investimenti alternativi e mondo private, ne parliamo a Milano il 2 luglio con Aipb, Aifi e gli addetti ai lavori**

**Assemblea Assofintech il 30 maggio. Ecco il programma. Focus su blockchain, mercati dei capitali e STO**

#### Tutti gli eventi BeBeez

#### Newsletter BeBeez

Iscriviti alle newsletter di BeBeez



Jonathan Kane

**Guido Harari** ha raccontato lo scatto a Leonard Coen in posizione fetale, che si succhia i pollici, sul tavolo di un hotel di Milano che sembra un museo: lo aveva incontrato in una conferenza stampa e, al di là dell'aspetto austero, si era mostrato subito ironico. La complicità che si è instaurata ha realizzato la magia, il gioco. Il fotografo gli ha proposto lo sfondo con un quadro che rappresentava un nudo di donna sapendo la sua sensibilità per il femminile e invitandolo così a fingere turbamento. Ne è nato uno scatto unico. Sulla tecnica cosa dire? È il momento di giocare per Harari che ha confessato che l'uso del grandangolo è stato legato al fatto che fosse addossato alla parete di fronte perché era una condizione imm modificabile.

**Art Kane** è stato un audace visionario e uno dei fotografi più influenti del ventesimo secolo. La sua opera abbraccia la fotografia editoriale e di moda, il ritratto di celebrities, i reportage di viaggio e il nudo, con uno sguardo sempre implacabile e innovativo. Di quella piccola schiera di fotografi del secondo dopoguerra che include Guy Bourdin e Helmut Newton, Kane è stato il ragazzo selvaggio: deciso, irremovibile e appassionato.

Dopo essersi laureato con lode alla Cooper Union nel 1950, Kane esordì come grafico

Iscriviti

Co-sponsors BeBeez



Partners BeBeez

Consorzio Camerale  
Credito e Finanza

Tag

Ardian - Blackstone - Bond  
 - Equity Crowdfunding - ExtraMot Pro  
 - Fintech - InvestIndustrial - Ipo - KKR  
 - Leanus - Minibond - Npl - Pmi  
 - Private Debt  
 - Private Equity  
 - Real Estate - Spac - Startup  
 - Unicredit - Venture Capital

impaginatore alla rivista *Esquire* e a soli 27 anni fu nominato art director di *Seventeen* (il più giovane di una grande rivista newyorchese). Nel 1956 studiò alla New School sotto la guida di Alexey Brodovitch insieme ad altri studenti come Richard Avedon, Irving Penn e Diane Arbus.

Trent'anni prima di Photoshop e della fotografia digitale, armato di nient'altro che di un tavolo luminoso e una lente d'ingrandimento, Kane inventò l'immagine "sandwich": due, quattro o più diapositive stratificate, posizionate al contrario o sottosopra, accuratamente messe a registro e fissate ai bordi con nastro adesivo. Grazie a questa tecnica, Kane è diventato un pioniere della narrativa fotografica, caricando le proprie immagini di metafore e di poesia e trasformando così efficacemente la fotografia in illustrazione. Mentre infuriavano la battaglia per i diritti civili e la guerra del Vietnam, Kane non esitò ad affinare una risposta consapevole alle istanze di quel periodo con fotografie capaci di comunicare col pubblico più vasto.

Kane ha lavorato per le maggiori riviste di moda della sua epoca, negli Stati Uniti come in Gran Bretagna e in Europa, creando campagne pubblicitarie per grandi marchi della moda e della bellezza.

Nel corso della sua vita Kane è stato premiato da quasi tutte le associazioni di photo design degli Stati Uniti: American Society of Magazine Photographers, Photographer of the Year, Newspaper Guild of America, Page One Award, Augustus Saint-Gaudens Medal for Distinguished Achievement, Cooper-Union, New York Art Directors Club, 14 medaglie e 28 Awards of Distinctive Merit. Nel 1984 Kane ha ricevuto il Lifetime Achievement Award dell'American Society of Magazine Photographers, oltre a premi dell'Aiga, Society of Typographic Arts and Communication Arts Magazine e degli art director club di Filadelfia, San Francisco, Chicago e Detroit.

Nei primi anni settanta **Guido Harari**, nato nel 1952 al Cairo, si è affermato come fotografo e giornalista musicale. Nel tempo ha esplorato e approfondito il ritratto, il reportage, la pubblicità e la moda, sulle maggiori riviste italiane e internazionali. Numerose le copertine di dischi firmate per Kate Bush, David Crosby, Bob Dylan, B.B. King, Paul McCartney, Lou Reed, Simple Minds e Frank Zappa. In Italia ha collaborato soprattutto con Claudio Baglioni, Pino Daniele, Mia Martini, PFM, Vasco Rossi. È stato uno dei fotografi personali di Fabrizio De André, al quale ha dedicato quattro libri (*E poi il futuro*, 2001; *Una goccia di splendore*, 2007; *Fabrizio De André & PFM. Evaporati in una nuvola rock con Franz Di Cioccio* 2008; *Sguardi randagi* 2018) e di cui ha curato la mostra multimediale prodotta da

Palazzo Ducale, e Genova.

Tra i suoi libri illustrati *The Beat Goes On* (con Fernanda Pivano, 2004), *Vasco!* (2006), *Mia Martini. L'ultima occasione per vivere* (con Menico Caroli, 2009), *Gaber. L'illogica utopia* (2010), *Pier Paolo Pasolini. Bestemmia* (2015), *The Kate Inside* (2016).

Ha realizzato diverse mostre personali in Italia e all'estero, esponendo anche alla Galleria nazionale dell'Umbria, a Perugia, e al Rockheim Museum, in Norvegia.

Nel 2011 ad Alba, dove risiede da tempo, ha lanciato il progetto di una galleria fotografica e casa editrice, Wall Sound Gallery & Editions, dedicata all'immaginario della musica e ai suoi maggiori autori, tra cui Art Kane. Insieme a Jonathan Kane, nel 2015 ha curato la mostra *Art Kane. Visionary* per la Galleria civica di Modena e nel 2018 il volume *Art Kane. Harlem 1958*, pubblicato da Wall Of Sound Editions.

Da quest'anno è art director di **Domori** e responsabile del progetto "**Domori** Fotografia".

A cura di Giada Luni

Tag: Art Kane Guido Harari Leica Store di Firenze Wall Of Sound Tour

Facebook Share 0

Tweet

Google+ Share 0

LinkedIn Share

Pinterest Share 0



Data 14-06-2019

Pagina

Foglio 1 / 7

# CIAO MALFY!

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI

[INFO](#) [NOTIZIE BEVERAGE](#) [DOCUMENTI](#) [DIRECTORY AZIENDE/MARCHI](#) [NEGOZIO/PRODOTTI](#) [FREE DOWNLOADS](#)



beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnLine e info varie sul settore del Beverage > [+ Informazioni](#)



**BEER & FOOD**  
**ATTRACTION**  
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

15-18  
FEBBRAIO  
2020  
RIMINI EXPO  
CENTRE  
ITALY

SCOPRI DI PIÙ

www.gellicentr.it

ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP

Cerca News/Documenti



Cerca Aziende e Prodotti



28/10/2013 | Categoria Documenti [Caffè - Infusi - Bevande Calde e Coloniali](#) | 6138 letture



## MERCATO CAFFÈ ITALIA: FOCUS 2013 SUL GRUPPO ILLY

f Facebook

Twitter

Newsletter

Fondata nel 1933 da Francesco **illy**, l'azienda produce e vende in tutto il mondo illy unico blend di caffè espresso di alta qualità composta da nove tipi di pura Arabica. Dall'equilibrio di questi ingredienti provenienti da Sud America, America Centrale, India e Africa nasce l'inconfondibile gusto e aroma **illy**, sempre costante, in ogni tazzina, in qualsiasi parte del mondo la si beva. Il blend **illy** è destinato ai settori HoReCa (hotel, restaurant, café), al consumo a casa e in ufficio; a seconda dei canali è disponibile in barattolo (grani o macinato), in capsule o in cialde. Oggi il blend è commercializzato in oltre 140 Paesi, in tutti e 5 i continenti



Download Gratuito



illycaffè, con sede a Trieste, produce e commercializza un unico blend di caffè espresso ed è marca leader nel segmento del caffè di alta qualità. Ogni giorno vengono gustate oltre 6 milioni di tazzine di caffè **illy**. **illy** viene venduto in tutto il mondo ed è disponibile in oltre 100.000 fra i migliori ristoranti e bar... espressamente **illy**, la catena di caffè all'italiana in franchising, tocca ad oggi oltre 30 Paesi con all'attivo 230 locali. Con l'obiettivo di accrescere e diffondere la cultura del caffè l'azienda ha istituito l'Università del Caffè, il centro di eccellenza che offre una formazione completa teorica e pratica ai coltivatori, ai baristi e agli appassionati su tutte le tematiche attinenti al caffè. **illycaffè** è partner ufficiale di Expo 2015 per l'ideazione e la gestione di contenuti, esposizioni ed eventi dedicati al caffè, nell'area comune del Cluster tematico. A livello globale la società impiega circa 990 persone ed ha realizzato nel 2012 un fatturato consolidato di 361 milioni di euro.



ORDINA ORA

### LA FAMIGLIA **ILLY**: PASSIONE E OSSESSIONE PER LA QUALITÀ DA TRE GENERAZIONI

La storia di **illycaffè** si lega inescindibilmente alla vita della famiglia del suo fondatore, Francesco **illy**. Di origine ungherese, Francesco giunge a Trieste durante la prima guerra mondiale come militare dell'esercito austro-ungarico. Dopo la guerra rimane nella città giuliana appena passata al Regno d'Italia, e avvia, nel 1933, un'attività imprenditoriale nel settore del cacao e del caffè per poi decidere di dedicarsi esclusivamente alla nera bevanda. È la nascita di **illycaffè**

Alcuni anni dopo la Seconda Guerra Mondiale le redini dell'azienda passano ad Ernesto **illy**, figlio del fondatore, che negli anni crea un laboratorio di ricerca, divenuto poi una fucina di brevetti e di innovazioni. La sua passione per la scienza del caffè e per la divulgazione gli fanno

Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla  
**NEWSLETTER** di [Beverfood.com](#)



1870  
COLLESI

DISTILLERIE  
FABBRICA DELLA BIRRA  
TENUTE COLLESI



[altri video su \[beverfood.com Channel\]\(#\)](#)

[noicompriamoauto.it](#)



QUANTO VALE LA TUA AUTO? >

### ARTICOLI IN EVIDENZA



[IL COLOSSO AMERICANO RIVERSIDE EQUITY ACQUISISCE IL 90% DE LA GALVANINA](#)



[ARRIVANO LE AUSTRALIAN OVER ICE, LE LIMITED EDITION DI NESPRESSO CHE REGALAN...](#)



[MAZZETTI D'ALTAVILLA PREMIATA AI WORLD GRAPPA AWARDS E ALL'ALAMBICCO D'ORO](#)



guadagnare i soprannomi di Papa Bean e Missionario dell'espresso da parte dei media internazionali. Nel febbraio del 2008 Ernesto Illy scompare, suscitando grande commozione in tutto il mondo del caffè e in tutti quelli che lo avevano conosciuto. A lui è dedicata la Fondazione Ernesto Illy, istituita nel febbraio 2009 con l'obiettivo di sviluppare e approfondire il patrimonio di idee, attività e spunti che Ernesto Illy ha lasciato come eredità morale. La missione della Fondazione Ernesto Illy consiste nel coltivare e sviluppare la conoscenza, l'etica e la sostenibilità come valori assoluti nell'esercizio dell'attività d'impresa e la ricerca come metodo per la verità e il progresso dell'uomo, secondo l'insegnamento di Ernesto Illy.

Le iniziative della Fondazione sono incentrate negli ambiti dell'etica, della sostenibilità, della ricerca scientifica, della cultura del caffè e della valorizzazione della figura di Ernesto Illy, attraverso la realizzazione di progetti culturali e scientifici, l'organizzazione di eventi, congressi di studio e seminari, la produzione di strumenti editoriali e multimediali, stringendo inoltre partnership con Università, istituzioni ed enti d'eccellenza. Presidente onorario di illycaffè è Anna Illy, moglie di Ernesto, che condivide la passione per il caffè con i figli Francesco, Riccardo, Anna e Andrea. Andrea Illy è l'attuale presidente e amministratore delegato dell'azienda di cui ha guidato la internazionalizzazione, innovandone i processi, la cultura e la ricerca della qualità.

#### GRUPPO ILLY

illycaffè SpA appartiene alla holding della famiglia Illy - la Gruppo illy SpA -, che ha l'obiettivo di sviluppare nel lungo termine un polo del gusto, in cui ciascuna azienda, forte della propria individualità e competenza, sia un riferimento di alta gamma. In particolare, ha sviluppato il settore dei prodotti coloniali (caffè, the, cioccolato), dei dolciari e dei prodotti complementari al caffè. È un ritorno alle origini, in quanto il business della famiglia Illy, all'inizio degli Anni '30, era imperniato su tale spettro di prodotti, in seguito abbandonati per focalizzarsi sul caffè. La strategia del Gruppo è la valorizzazione e lo sviluppo di aziende in cui spicca la figura di un imprenditore che ha fatto della propria passione per il prodotto e per la qualità la filosofia di crescita aziendale. Oltre a illycaffè, la holding controlla:

... DOMORI (produttore di cioccolato di alta qualità - luglio 2006),

... DAMMANN FRÈRES (casa di the francese - marzo 2007)

... MASTROJANNI (azienda vinicola di Montalcino - settembre 2008).

...Ha inoltre una partecipazione in AGRIMONTANA (società leader nella produzione di prodotti di alta pasticceria tra cui marrons glacés e confetture - dicembre 2005).

Presidente della Gruppo illy è Riccardo Illy.



#### QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ: BINOMIO INSCINDIBILE

La sostenibilità secondo illycaffè: economica, sociale, ambientale. La missione dell'azienda di produrre il migliore caffè che la natura possa offrire, viene perseguita attraverso l'idea che la catena di produzione debba generare valore per tutti gli interlocutori coinvolti e che ciascuno debba poterne trarre soddisfazione e benefici: sostenibilità economica, sociale e ambientale per il consumatore, il cliente, i collaboratori, i fornitori, le comunità con le quali l'azienda interagisce e, infine, gli azionisti. Il circolo virtuoso della sostenibilità di illy nasce dalla tazzina di caffè per andare a ritroso, fino ai Paesi di origine della materia prima, con l'obiettivo di perseguire la migliore qualità possibile. Si tratta di un percorso lungo il quale la tecnologia, la cultura del caffè, il rispetto e la valorizzazione dell'uomo e dell'ambiente giocano il ruolo dei



**A DI GAVI IN GAVI 2019 CORAGGIOSE MASTERCLASS PER RACCONTARE IL PROFILO DEL ...**

#### CERCA NEL SITO

Cerca in Articoli/Documenti/Pagine

Cerca nella directory Aziende e Prodotti



QUANTO VALE LA TUA AUTO? >

protagonisti.

### La selezione del caffè verde

Per produrre la qualità del prodotto è necessario agire all'inizio della catena, partendo dalla pianta di caffè. Per questo **illy** ha scelto di lavorare a stretto contatto con i coltivatori nei Paesi dove il caffè cresce, per ricercare e lavorare la più pregiata Arabica. La politica di approvvigionamento dell'azienda poggia su tre pilastri: selezionare e lavorare direttamente con i migliori produttori di Arabica; trasferire loro la conoscenza, formandoli a una produzione di qualità nel rispetto dell'ambiente; ricompensarli per la qualità prodotta, garantendo loro, sempre e comunque un guadagno, in modo tale da rendere sostenibile la produzione. Una visione che viene da lontano: è dalla fine degli Anni '80, infatti, che **illycaffè** acquista il 100% della materia prima direttamente alla fonte, saltando l'intermediazione dei mercati internazionali delle commodity.

La selezione dei fornitori è rigorosa ed effettuata con metodiche diverse che tengono conto delle realtà dei singoli Paesi. In Brasile, ad esempio, per avviare un meccanismo di identificazione dei migliori produttori e di incentivazione alla qualità, nel 1991 **illycaffè** ha istituito un riconoscimento rivolto ai coltivatori: il Prêmio Brazil de Qualidade do Café Para Espresso che oggi è diventato Premio Ernesto **illy** per la Qualidade do Café Para Espresso e viene realizzato in collaborazione con la Fondazione Ernesto **illy**. All'inizio degli Anni '90 la produzione brasiliana di caffè garantiva ingenti quantità, ma scarsa qualità. Il Premio ha contribuito a cambiare questa situazione, consentendo ad alcune regioni del Paese, come il Cerrado, a torto considerate poco adatte alla coltivazione di caffè, di affermarsi. Il chicco brasiliano è oggi riconosciuto dal mercato internazionale come uno dei migliori al mondo. In seguito al successo riscosso in Brasile, che ha indotto un accrescimento della qualità di tutto il caffè prodotto nel Paese sudamericano, il premio è stato istituito anche in altri Paesi produttori. In Etiopia, data la particolare realtà locale, costituita da migliaia di piccolissimi produttori di caffè, assieme ad un partner locale sono state costruite singole stazioni di lavaggio che servono ad ottenere l'omogeneità della lavorazione delle piccolissime quantità di ciliegie di caffè portate dai tanti produttori e dove vengono condotte regolarmente delle sessioni formative per insegnare loro a produrre qualità sempre migliore. Questo progetto ha saputo far crescere la cultura del business e del caffè in tutta la nazione, fornendo ai piccoli coltivatori tutto il supporto necessario per organizzarsi per la qualità. Una qualità che l'azienda riconosce e premia. La **illycaffè** inoltre collabora direttamente alle attività dell'Ente governativo di controllo delle coltivazioni e ha identificato un processo di lavorazione che, con un modestissimo investimento, permette un notevole miglioramento qualitativo dei raccolti e, nel contempo, l'incremento dei ricavi dei singoli produttori. Dopo alcuni anni di esperimenti pilota, il progetto è stato approvato dall'International Coffee Organization e dal Common Fund for Commodities delle Nazioni Unite.

Inoltre, anno dopo anno, **illycaffè** contribuisce allo sviluppo della comunità cafeeicola locale:

- nel 2006 ha finanziato la ricostruzione di una strada nel comune di Kochere, vicino a Sisota, dove è ubicata la principale stazione di lavaggio del caffè;
- attualmente in corso è il finanziamento di un progetto triennale per la costruzione di due linee elettriche per 29 km complessivi (Yirgacheffe-Aricha-Edido di 18 km e Chelelektu-Sisota di 11 km) che porterà energia elettrica e illuminazione a circa 60.000 persone.

La formazione dei coltivatori è gestita in tutto il mondo dall'Università del caffè e dagli agronomi **illy** che ogni anno dedicano oltre 300 giornate di formazione andando a visitare direttamente i coltivatori nelle loro piantagioni. La supply chain di **illycaffè** è stata il punto di partenza per il nuovo standard di certificazione di sostenibilità messo a punto da Det Norske Veritas, ente di certificazione leader di mercato. Questo standard nasce dall'integrazione del modello **illy** – fondato su tre pilastri: lavorare direttamente con i produttori, trasferire loro la conoscenza necessaria ad una produzione di eccellenza e rispettosa dell'ambiente, remunerarli con prezzi superiori a quelli di mercato per riconoscere la qualità prodotta e stimolare il miglioramento continuo – con le linee guida attuali ed emergenti in tema di sostenibilità e responsabilità d'impresa, nonché gli standard di riferimento per le attività di certificazione ed accreditamento.

**GUIDAONLINE 2018**  
**VENDING & OCS**

I NUMERI DEL VENDING  
GESTORI E GRUPPI D.A.  
FORNITORI IMPIANTI  
E MACCHINE

FORNITORI BEVANDE  
FORNITORI SHACK  
FORNITORI SERVIZI

**Beverfood.com**  
Fornitori S.p.A.

**PERCHÈ RIPARARE I GUASTI, SE PUOI PREVENIRLI?**

BRITA

THINK YOUR WATER.  
CON BRITA PROFESSIONAL.

**SCARICA GRATIS**

La **GuidaOnline Vending & OCS 2018** è un **e-book .pdf** che contiene la segnalazione delle principali aziende che a vario titolo operano nel settore della distribuzione automatica:

**Aziende di gestione, Rivendite, produttori di macchine e impianti, produttori di food & beverage, ...**

### Profitto equo per i coltivatori

illycaffè calcola il prezzo minimo equo, per il caffè che acquista, attraverso un approccio basato su una complessa serie di variabili e sviluppato grazie ad anni di esperienza e di stretta collaborazione con i coltivatori. Queste variabili comprendono il Paese d'origine, la tipologia di mercato, la qualità del prodotto e i costi di produzione.

Il prezzo minimo si basa sullo standard dell'international stock market (NYC), sui costi di produzione e sulla garanzia di un equo margine di profitto. Questo margine ripaga i produttori per l'estrema cura dedicata alle coltivazioni e garantisce loro un profitto, anche quando il prezzo del caffè verde scende sul mercato internazionale.

### illycaffè per l'ambiente

L'impegno a favore dell'ambiente per illycaffè assume un significato particolare, che va oltre la gestione dell'impatto diretto dell'organizzazione sull'ecosistema. Il contributo che l'azienda vuole offrire allo sviluppo sostenibile si traduce nella possibilità di attivare processi di promozione e diffusione dei valori e dei comportamenti corretti sotto il profilo ambientale da parte dei propri interlocutori, dalle piantagioni dove cresce il caffè fino al sito produttivo.

Nei Paesi produttori, l'azienda promuove tecniche agronomiche a basso impatto ambientale, che prevedono l'adozione di metodologie compatibili con la conservazione dell'ambiente e la sicurezza alimentare, anche attraverso la minimizzazione dell'uso di prodotti di sintesi.

Lo stabilimento di produzione nel 2003 ha ottenuto la certificazione ISO 14001, che garantisce la gestione del sistema di gestione ambientale. Nel 2004 ha aderito volontariamente all'applicazione del Regolamento EMAS, riguardante la definizione di un sistema di ecogestione ed audit finalizzato al miglioramento dell'efficacia ambientale sull'organizzazione.

### Scienza e innovazione nel mondo del caffè

Delle otto innovazioni radicali che hanno rivoluzionato il modo di fare, pensare e gustare il caffè nel secolo scorso, tre sono dovute ad illycaffè. Due sono state ideate dal fondatore dell'azienda Francesco Illy nel 1935: la "illetta", progenitrice delle attuali macchine professionali per caffè espresso, e la pressurizzazione, sistema di conservazione tuttora utilizzato dall'azienda, che prevede la sostituzione dell'aria all'interno delle confezioni con gas inerte sotto pressione. Questo sistema cattura gli aromi del caffè appena tostato, rallentandone la fuoriuscita naturale dal chicco. In tal modo si concentrano negli olii del caffè, conferendo rotondità, dolcezza e intensità al gusto e conservandone immutata, a lungo, la fragranza. Proprio la pressurizzazione ha consentito le esportazioni di caffè al di fuori della zona di produzione, dando il là alla vocazione internazionale dell'azienda. Risale agli Anni '70, poi introdotta sul mercato negli Anni '80, la terza innovazione: la cialda di caffè porzionato, realizzata con l'obiettivo di esportare l'espresso nei Paesi in cui non esistevano per baristi professionisti in grado di garantire l'eccellenza in tazza. A queste si aggiunge la recente creazione del METODO IPERESPRESSO che assicura un'estrazione ottimale di tutti gli aromi di caffè espresso, sviluppando una crema ricca, vellutata e persistente. Questo grazie ad una capsula che al suo interno estrae il caffè in due stadi, l'iperinfusione e l'emulsione – differenziandosi dalla preparazione tradizionale in cui l'espresso si produce per percolazione.

L'idea della scienza applicata al caffè propugnata dall'azienda, nasce dalla complessità stessa della bevanda, cui concorrono 1.500 sostanze chimiche (di cui 800 volatili), che devono

comporsi in armonia per completare il suo aroma, e oltre 13 variabili chimico-fisiche, che incidono sulla corretta preparazione. Per questo, lo studio e la ricerca applicata al caffè e a tutti i processi produttivi – dalla selezione alla preparazione – sono stati una leva strategica per l'azienda fin dalla sua fondazione. Con un approccio multidisciplinare che coinvolge numerose materie di studio, illycaffè è impegnata nella ricerca scientifica rivolta al conseguimento dell'eccellenza qualitativa. L'unità di Ricerca & Innovazione – riconosciuta a livello internazionale come un centro di eccellenza – si compone di due centri di ricerca, uno a Trieste e uno a San Paolo del Brasile, e di quattro laboratori: Aromalab, SensoryLab, Biolab e TechLab.

Secondo uno studio indipendente condotto a livello globale sull'industria del caffè, illycaffè si posiziona al terzo posto per numero di brevetti (fonte: European Patent Office, febbraio 2010).

### Il processo produttivo

Se per preparare un espresso eccellente sono sufficienti cinquanta chicchi, ne basta uno difettoso per rovinarlo. Per questo illycaffè ha implementato un sistema di controllo qualità lungo tutto il processo produttivo: dalla fornitura, che seleziona solo i lotti migliori, alla lavorazione in azienda, dove il prodotto prima di essere confezionato è sottoposto a 125 controlli. Si va dal sistema di selezione elettronica dei chicchi di caffè, che consente di vagliarli a uno a uno, al ritmo di 200 al secondo, eliminando tutti quelli imperfetti per arrivare al più sofisticato degli strumenti: il palato dei suoi liquorer o "sommelier" del caffè che si occupano di degustare i differenti lotti di prodotto che andranno a comporre il blend. Ogni lotto, prima di diventare caffè **illy** è sottoposto a 8 degustazioni sensoriali. Le modalità adottate per la tostatura, che avviene dopo la miscelazione, il raffreddamento che è ad aria e il confezionamento tramite pressurizzazione, consentono di ottenere un prodotto dall'aroma intenso e dal gusto equilibrato, che conserva immutata nel tempo la propria fragranza. Grazie alla costante cura nelle varie fasi di lavorazione, illycaffè è stata la prima azienda agroalimentare al mondo ad avere ottenuto la doppia certificazione di qualità: di prodotto conseguita nel 1992 da Qualità France, e di sistema Iso 9001 nel 1996 (dal 2002 ISO 9001:2000).



### LA TAZZINA PERFETTA

La missione di illycaffè di offrire ai propri consumatori il miglior caffè possibile, comporta non solo l'eccellenza nell'ambito della produzione, ma l'estensione della sfida a servire una tazzina perfetta di caffè con qualsiasi tecnica venga preparata e in qualunque luogo venga consumata. Per raggiungere questo risultato l'azienda ha messo a punto tre progetti strategici che riguardano :

- la cultura del caffè intesa come il sapere profondo che è alla base del prodotto, da perseguire attraverso l'Università del caffè;
- i luoghi dove il caffè viene consumato: la catena retail espressamente **illy** e il programma Artisti del Gusto
- gli strumenti che contribuiscono alla preparazione di un caffè perfetto: i sistemi **illy**

#### a) Cultura del caffè: l'Università del caffè

Con l'obiettivo di contribuire all'accrescimento e alla diffusione della cultura del caffè, l'azienda ha dato vita all'Università del caffè, un centro di formazione che offre una preparazione completa teorica e pratica su tutte le tematiche attinenti al caffè. I corsi sono strutturati in relazione al pubblico al quale si rivolgono: produttori e coltivatori di caffè; imprenditori e addetti di bar ristoranti e alberghi; consumatori e intenditori, attenti alla qualità e interessati ad approfondire le proprie conoscenze sul mondo del caffè. L'Università del caffè, oltre al quartier generale di Trieste, ha diciotto sedi fuori dall'Italia: Brasile (San Paolo), India (Bangalore), Cina (Shanghai), Corea del Sud (Seul), Egitto (Il Cairo), Olanda (Rotterdam), Francia (Parigi), Germania (Monaco), Croazia (Abbazia), Gran Bretagna (Londra), Stati Uniti (New York), Colombia (Bogotà) e Grecia (Atene), Turchia (Istanbul), Messico (Città del Messico), Repubblica Ceca (Praga), Malesia (Kuala Lumpur), Sud Africa (Johannesbourg). Ogni anno, in tutto il mondo, l'Università del caffè forma più di 10 mila persone.

#### b) Luoghi: espressamente **illy** e Artisti del gusto



espressamente **illy** è la rete di locali in franchising che fonda la propria filosofia sulla cultura del caffè italiano. I modelli architettonici espressamente hanno il compito di tradurre e interpretare lo spazio del bar secondo lo stile italiano apprezzato in tutto il mondo. Il progetto è stato lanciato nel 2003 e ad oggi sono stati realizzati 240 locali in più di 30 Paesi. Per rafforzare la strategia di sviluppo nel settore horeca è stato lanciato nel 2007 il programma Artisti del gusto, rete internazionale che illycaffè dedica ai migliori locali per valorizzarne e accrescerne la professionalità affiancandoli come partner in un processo di crescita e mantenimento della qualità nel tempo. Ad oggi il progetto coinvolge più di 1000 locali in tutto il mondo.

### c) Strumenti: i sistemi di preparazione **illy**

Il Gusto **illy**, sempre e ovunque.

#### – METODO IPERESPRESSO, LA RIVOLUZIONE DELL'ESPRESSO

Dopo l'industrializzazione della prima cialda di caffè porzionato all'inizio degli Anni '80, illycaffè ha ideato un nuovo sistema per la casa e la ristorazione, introdotto nel 2007, che innova la preparazione dell'espresso grazie alla capsula a camera di estrazione. A differenza della tradizionale preparazione in cui l'espresso si produce in un'unica fase, la percolazione, nella nuova capsula, il caffè passa attraverso due fasi: l'iperinfusione e l'emulsione. La doppia articolazione assicura un'estrazione ottimale di tutti gli aromi del caffè e sviluppa una crema ricca, vellutata che persiste eccezionalmente per oltre 15 minuti.

#### – EASY SERVING ESPRESSO (ESE)

E.S.E. (acronimo di Easy Serving Espresso) è la tecnologia che ha semplificato la preparazione del caffè espresso attraverso pochi gesti grazie all'utilizzo del serving (singole dosi preconfezionate di 7 grammi di caffè macinato, pressato e chiuso ermeticamente tra due sottili strati di carta filtrante).

Questo standard industriale internazionale (l'unico sistema 'aperto' nel settore del caffè espresso preparato con le cialde in carta) si basa infatti sull'impiego di macchine per espresso e serving, di diversi marchi e modelli, tra loro compatibili e disponibili in diverse fasce di prezzo.

illycaffè ha sede a Trieste ed è guidata dalla seconda e terza generazione della famiglia **Illy**.

Nel 2008 l'azienda, che controlla direttamente e indirettamente undici società e impiega oltre 780 persone, ha realizzato un fatturato consolidato di 280 milioni di euro e un utile netto di 8 milioni. L'export ha raggiunto un giro d'affari pari al 54% delle vendite totali.

Fonti: Documento elaborato sulla base della cartella stampa e dei comunicati stampa messi a disposizione della stampa da **illy** caffè

Per ulteriori informazioni: [alessandra.bettelli@cohnwolfe.com](mailto:alessandra.bettelli@cohnwolfe.com) –  
[francesco.farabola.ce@cohnwolfe.com](mailto:francesco.farabola.ce@cohnwolfe.com)

+ COMMENTI (0)

## Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

Nome/Nick*	<input type="text"/>
Email*	<input type="text"/>
Accetto <a href="#">la privacy policy / il trattamento dei miei dati</a> * <input type="checkbox"/>	
<input type="button" value="Iscriviti"/>	

Tags/Argomenti: **illy**, [iperespresso](#), [Università del caffè](#)

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie **OK**



# 'Gelato libre', così Domori produce il gelato senza latte e uova

Giuliano Balestreri

1 ORA

2



La crema libre

“Liberare il gelato dalla schiavitù di latte e uova per valorizzare le sue qualità attraverso l'acqua, rigorosamente di sorgente”. **Gianluca Franzoni**, presidente e fondatore di **Domori** promette una vera e propria “rivoluzione del gelato” ribaltando i classici paradigmi presentando a Milano “Gelato Libre”. “Nelle nostre preparazioni – spiega l'imprenditore – vengono utilizzati esclusivamente cacao e frutta secca, come le mandorle nel tiramisù” perché sono gli “uniche ingredienti a poter garantire la massima espressione della materia prima, esaltata dall'acqua in termini di aromi e cremosità”.

Leggi anche [Questa imprenditrice di 26 anni ha creato un Museo del gelato a New York](#)

## Guarda anche

Con Gelato Libre, Franzoni ha anche l'obiettivo di ridefinire il ruolo della filiera, delle tostature e dell'accostamento di ingredienti nel gelato: “Il concetto *“farm to cup”*, dal campo alla coppetta – spiega – si esprime a partire da un'accurata selezione di materie prime che vengono poi tostate così da

## FinanciaLounge

 Contenuti offerti da **FINANCIALOUNGE**

Alla scoperta dei megatrend del futuro

Nordea Asset Management si rafforza con Manuel Noia

Prossimo aumento dei tassi? La risposta nell'andamento demografico

Ricchezza in calo, ma il risparmio gestito raddoppia

## Più letti Oggi

- 1 Sei sicuro di saper usare Google Maps? Ecco 10 funzioni utili che probabilmente non conosci
- 2 Chernobyl: 33 anni dopo il disastro gli animali si sono geneticamente 'automodificati'
- 3 Padoan: "Per i mercati l'Italia è spacciata, aspettano solo la ristrutturazione del debito"
- 4 I conti del governo non tornano, scontro con Bruxelles. Goldman Sachs: Italia sempre più lontana dall'Europa
- 5 Sindaco lampo di Istanbul (elezioni annullate), in 17 giorni ha scoperto un verminaio di furti e corruzione del partito di Erdogan

sprigionare tutti i loro aromi per poi essere trasformate in massa di cacao o paste di frutta secca. **Grazie all'utilizzo di una macchina innovativa è possibile quindi avere un gelato sempre fresco, mantecato al momento**".

Leggi anche [Ecco la fabbrica alla periferia di Napoli dove nasce il Cornetto Algida](#)

Una scommessa non banale anche perché si confronterà con i gusti e le abitudini degli italiani per i quali il gelato è una cosa seria, proprio come la pizza. **L'imprenditore però assicura che i prodotti saranno cremosi e aromatici.** Per il momento, sono otto i gusti proposti: cioccolato criollo, cioccolato e whisky, crema libre, tiramisù, caramello, makaron, pistacchio e nocciola.

## Business Insider Italia

Vuoi ricevere ogni giorno le migliori notizie di Business Insider Italia? Iscriviti gratuitamente alla nostra newsletter

ISCRIVITI

 Follow @bi\_italia

 Like 341K

BUSINESS INSIDER  
ITALIA

Seguici su



Copyright © 1999-2019 QEDI Digital S.r.l. Tutti i diritti riservati - Privacy

Edizioni Internazionali: US DE INT AUS IN JP MY NL SE SG PL IT FR ES ZA



## Attività e riunioni conviviali



### PIEMONTE

#### ALBA LANGHE 22 marzo 2019

Ristorante "Osteria del Vicoletto" di Matteo Sandri, in cucina Daniele Sandri. ●Via Bertero 6, Alba (Cuneo); ☎0173/363196; info@osteriadelvicoletto.com, www.osteriadelvicoletto.com; coperti 35+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie Natale-Epifania; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** acciughe al burro, baccalà mantecato, salciccia di Bra; insalata di anatra, melagrana e tartufo nero; spaghetti Cavalieri con gamberi e calamari; carré di agnello e contorni; mousse al cioccolato bianco Domori, frutto della passione e crumble al cacao.

**I vini in tavola:** Alta Langa metodo classico 2013 (Sivà); Barbera d'Alba 2016 (Domenico Clerico); Moscato 2018 (Mustela).

**Commenti:** Riunione conviviale della cultura, con visita alla mostra pittorica "Tutta mia la città: i luoghi del cibo". A seguire, aperitivo presso la galleria d'arte e cena. L'ottimo cibo e gli eccellenti vini confermano l'osteria, gestita dalla famiglia Sandri, fra i migliori interpreti della ristorazione albesa.

#### ALESSANDRIA 23 febbraio 2019

Ristorante "Al Pilota" di Davide Campoli, in cucina Roberto Baria, Fabio Fiorentino, Adrian Hoxha. ●Via Milite Ignoto 1, Alessandria; ☎0131/222201; alex.rampini@hotmail.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio e due ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì, mercoledì la sera. ●Valutazione 8,15; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** roasttuna (roast beef di tonno cotto a bassa tempe-

ratura) con cipolle rosse di Tropea caramellate; insalata di gamberi e mazzancolle con insalata trevigiana, puntarelle ed emulsione di acciughe; involtino di pesce spada con ripieno di catalogna e uva passa; polpettine di pesce in umido con fagioli cannellini ed erbe di campo; frittino di crostacei e zucchine; risotto Carnaroli con gamberi e zucchine; mezzi rigatoni con totanetti piccanti; fritto misto di paranza o corvina al sale; dessert a scelta tra semifreddo alla nocciola, tortino di cioccolato caldo e sorbetto di limone.

**I vini in tavola:** Cortese Gavi (Minaia); Roero Arneis.

**Commenti:** Vicino all'aeroporto di Alessandria c'è un ristorante che si richiama a esso nel nome, ma è ottimamente specializzato in pesce fresco (i genitori del proprietario ne erano commercianti). Ogni tanto, volendo cambiare un po' il gusto basato sui piatti tradizionali della cucina piemontese/alessandrina, la Delegazione ha questo buon riferimento che frequenta con piacere. Antipasti eccezionali, seguiti da due primi; un secondo a scelta tra frittura (servita a più riprese calda e fragrante) e una grande corvina fresca, cotta in forno sotto sale, hanno deliziato tutti gli Accademici. Votazione alta considerando anche il servizio veloce e competente e il rapporto qualità-prezzo.

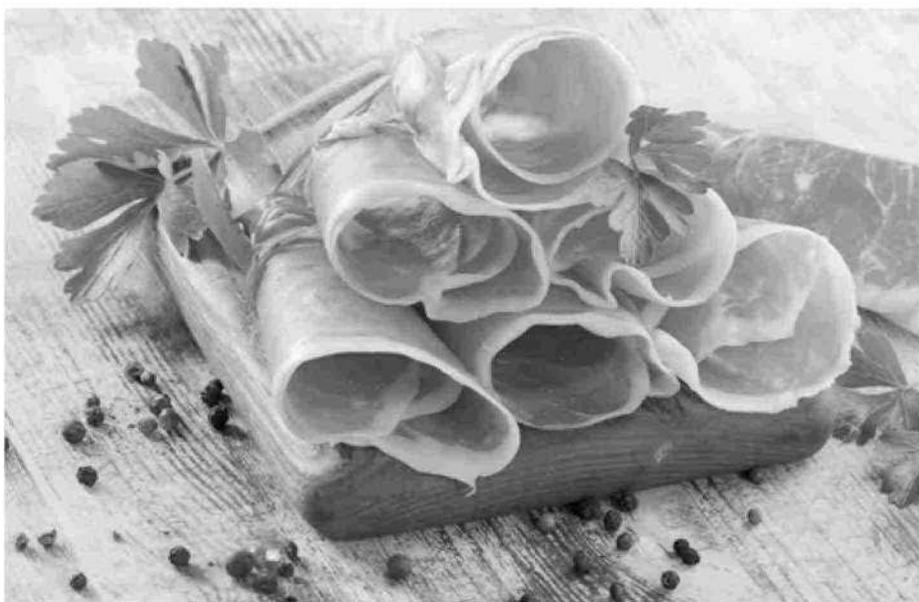
#### CUNEO-SALUZZO 9 febbraio 2019

Ristorante "Battaglino" di Alessia Battaglino, anche in cucina. ●Piazza Roma 18, Bra (Cuneo); ☎0172/412509; info@ristorantebattaglino.it, www.ristorantebattaglino.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salciccia di Bra; agnolotti al plin al burro e salvia, al sugo d'arrosto e al tovaigiolo; bollito misto servito con il suo brodo e le tre salse; crema Battaglino.

**I vini in tavola:** Dolcetto d'Alba; Sant'Anna 2017 (Ferdinando Principiano).

**Commenti:** Il locale, fondato nel 1919 dai coniugi Emma e Sebastiano Battaglino, rappresenta una vera e propria istituzione gastronomica per



PIEMONTE segue



i braidesi. Per gli Accademici è quindi un appuntamento sempre gradito, e anche questa volta le aspettative non sono state deluse. I piatti serviti, fra i più rappresentativi dell'arte culinaria piemontese, sono stati interpretati con sapienza e fedeltà alla tradizione. Meritati gli eccellenti voti tributati ad Alessia Battagliano e al suo staff. Indimenticabili le fotografie d'epoca dei grandi interpreti della lirica - Callas, Tebaldi, Pavarotti - con dedica personale al signor Battagliano, esposte nel locale.

**PINEROLO**  
22 febbraio 2019

Ristorante "Il Ciabot" di Mauro Agù e Lorella Fenu, in cucina Mauro Agù. ●Via Nino Costa 7, Roletto (Torino); ●0121/542132, cell. 338/4981177; ristoranteilciabot@libero.it; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana tra luglio e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostone burro e acciuga, salame casalingo, salsiccia di Bra; bagna cauda della tradizione; ristretto di gallina con ravioli del plin; bavarese allo zabaione con crumble di meringa, sorbetto alla melagrana; bugie.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Col dei Salici); Barbera d'Asti (Montalbera).

**Commenti:** Ancora una riunione conviviale all'insegna della tradizione, con un menu dedicato alla bagna cauda, un piatto a base di acciughe, aglio e olio, radicato da secoli nel territorio e legato all'attività dei contadini del basso Piemonte. Questi, a partire dal 1600, nel periodo invernale, si trasferivano in Ligu-

ria e in Francia, dove collaboravano con i pescatori, dai quali ricevevano acciughe sotto sale che vendevano poi nei loro territori d'origine. La fantasia ha permesso di creare un piatto unico, abbinato a tutte le verdure cotte e crude disponibili in autunno e in inverno. Apprezzata la professionalità del cuoco in cucina e della moglie in sala, invisibile ma presente ovunque.

**VERBANO-CUSIO-OSSOLA**  
28 febbraio 2019

Ristorante "Rifugio" di Michela Benato, anche in cucina. ●Granello, Via Principe Umberto 13, Gravello-na Toce (Verbania); ●0323/010423, cell. 370/3012532; mikelapasticcia@gmail.com; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tris di antipasti: carpaccio di fassona con insalatina di cavolo viola, tartare di cervo con tuorlo croccante, tortino di pasta fillo ai cardi e bagna cauda; risotto ai cuori di carciofo; raviolini in brodo; bolliti misti con le salse e verdure di contorno, tazza di brodo; carpaccio di ananas profumato al Maraschino; tavolozza di dolci.

**I vini in tavola:** Erbaluce di Caluso (Nervi); Barbera d'Asti La Vocata (A. Cantamessa); Moscato d'Asti Docg (La Spinetta).

**Commenti:** Un piatto della tradizione, sì, ma prevalentemente di quella di altre aree del Piemonte, il bollito, che era ora di gustare a dovere, qui al Nord, a cura della cuoca che lo sa importare nella migliore qualità e con sincera passione, grazie alle sue esperienze pregresse. Tutt'intorno,

prima e dopo, le specialità della casa, comprese altre pregevoli carni crude in apertura, e i dolci ricercati e ben presentati, senza alcuna incertezza e con attenzione. Volare basso con grande padronanza vale il viaggio. Un grazie al relatore, che ha illustrato la sua attività di coltivazione meno immaginabile tra Verbania e Ossola: una nuovissima piantagione di tè.

**VERCELLI**  
4 marzo 2019

"Hotel Resort Il Convento - Ristorante Massimo" di gestione familiare, in cucina Giorgio Bonato. ●Via Hermada 3, Trino (Vercelli); ●0161/805181, fax 0161/801321; www.ilconventoditrino.com; coperti 80+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a gennaio e 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** radicchio e carciofi in pastella; riso Hermes, verdure e tartare di salmone marinato, basilico e scorza d'arancia; uovo morbido in crosta di riso Venere su crema di patate al tartufo nero; risotto rape e spirale di crema di gorgonzola; filettino alle mele e Calvados; dessert in show cooking: cuore di riso biscottato con gelato all'azoto e colata fondente di cioccolato; dolcetti di Carnevale.

**I vini in tavola:** Extra brut millesimato 2011 (Contratto); Gewürztraminer 2017 (Muri Gries Tenuta Convento); Nebbiolo 2016 (Silvio Grosso); Brachetto d'Acqui 2016 (Braida).

**Commenti:** Colore, sapore e riso del territorio protagonisti nella cena di Carnevale. Una cucina rivisitata



I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. [Maggiori informazioni](#) [Ok](#)



# CLUB MILANO



[HOME](#) [STORIE](#) [CONTENUTI](#) [PORTFOLIO](#) [AGENDA](#) [MAGAZINE](#) [CONTATTI](#)

Club Milano > Contenuti > Food > Innamorati del gelato

## INNAMORATI DEL GELATO



0

**I milanesi si prendono molto sul serio anche quando tratta di mangiare un gelato. Con il passare delle stagioni i gusti si sono evoluti e, dopo l'avvento del gelato gastronomico, per l'estate 2019 tocca a una nuova tendenza: l'ice cream pairing.**

**di Marco Torcasio | 25 giugno 2019**

Le origini del gelato sono incerte: un riferimento si trova addirittura nella Bibbia, dove si racconta che Abramo ricevette dal figlio Isacco un misto di latte di capra e neve. Una cosa è certa: il gelato deve il suo successo al genio italiano. Dai famosi "nivieri" siciliani, inventori della granita, al fiorentino Bernardo Buontalenti, "sorbettiere" alla corte di Caterina de' Medici, fino a un altro siciliano, Francesco Procopio de' Coltelli, fondatore del celeberrimo Café Procope di Parigi nel XVII secolo. Venendo ai giorni nostri, per gli inguaribili romantici, sporcarsi col cono è tuttora un modo per tornare bambini, mentre per chi sfida le convenzioni è una coccola dolce anche d'inverno. Per affrontare la calura estiva i milanesi addirittura non temono i gusti alcolici e, a ben guardare, è proprio nel capoluogo lombardo che prendono vita i format dedicati al gelato più interessanti e

SEARCH

**CLUB MILANO**  
5231 "Mi piace"

[Mi piace](#)

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



**MAGGIO GIUGNO 2019**

sorprendenti. Ne abbiamo scelto alcuni per voi. Con dolce sorpresa finale.

## Drums

Per salutare l'inizio dell'estate, Drums (micro-galleria permanente allestita all'interno degli uffici di The Van Group) presenta **"Eyes Cream – Il gelato come non lo avete mai visto"**. Un viaggio multisensoriale che ha per protagoniste le creazioni del gelatiere pluripremiato Simone De Feo e le fotografie di Benedetta Marchi, storica collaboratrice di The Van Group, che fanno anche parte di un volume intitolato "Gelati", curato da Lydia Capasso e pubblicato dalla Guido Tommaso Editore. Simone De Feo, della gelateria Cremeria Capolinea di Reggio Emilia, sarà presente eccezionalmente a Milano giovedì 27 giugno in occasione del vernissage della mostra con sei gusti ispirati al libro: toffee, sorbetto alle amarene, pistacchio, lampone e gin, un gusto gastronomico a sorpresa e uno special ideato appositamente per Drums.



Dal volume "Gelati" di Lydia Capasso. Guido Tommaso Editore

## Terra Gelato

Per rinnovare in chiave contemporanea il rito preferito dai milanesi Terra Gelato presenta, ogni mercoledì e giovedì della stagione dalle 18:30, l'**Aperitivo Gelato**: occasione per degustare le ultime creazioni di gelato gastronomico del maestro gelatiere Massimo Grosso e del gelatiere Francesco Sampò, ideate con il titolare Gianfranco Sampò. Il format si compone di quattro ricette formato finger food in limited edition. Si inizia con un **gelato all'Asparago di Altedo IGP** adagiato su una cialda al mais, arricchito da briciole di tuorlo poché e da una scaglia di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 36 mesi. La degustazione prosegue con la **crema di Maionese allo Zafferano Abruzzese Navelli**, racchiusa all'interno di un panino all'olio d'oliva e sesamo bianco, con lattughino e una rondella di würstel di suino. **Il gelato gastronomico al Gorgonzola di Cameri DOP** è una crema abbinata alla consistenza della Noce di Sorrento, adagiata su un disco di polenta dorato alla piastra, mentre il gran finale è riservato al **sorbetto di Peperone di Carmagnola** (varietà rossa) su chips all'olio extravergine d'oliva con salsa all'aceto balsamico IGP di Modena, olio EVO e acciughe. A completare l'esperienza il pairing con la birra artigianale Odra di Diciottozero, una saison di ispirazione belga dal colore giallo carico, con una schiuma compatta e un ricco aroma esaltato dalle note speziate del lievito e da sentori di bergamotto e coriandolo.



[Sfoggia](#) - [Download](#)

### AGENDA

 **Una vita da scienziata**  
mar 15 Gen @  
8:00 am - dom 30  
Giu @ 5:00 pm

 **Danzando con le nuvole**  
gio 16 Mag - sab  
29 Giu

 **Leonardo mai visto**  
16/05/2019 -  
12/01/2020

 **Tri-P**  
dom 26 Mag - lun  
2 Set

 **Bovisa Drive-In**  
ven 14 Giu - mar  
1 Ott

 **Milano Pride 2019**  
ven 21 Giu - dom  
30 Giu

 **Terraforma**  
ven 5 Lug - dom  
7 Lug

[Vedi Tutti gli Eventi »](#)



Terra Gelato, Asparago di Altedo. Credits Ginevra Colnaghi ©

## Gelato Libre

Da una passione per il gelato coltivata fin da bambino unita a un lavoro ventennale di ricerca e sperimentazione condotto da **Gianluca Franzoni**, nasce **Gelato Libre**, gelateria che utilizza esclusivamente cacao e frutta secca, facendosi promotrice di un nuovo modo di intendere il gelato, liberando la materia prima dalla "schiavitù" da latte e uova e valorizzando al meglio le sue qualità attraverso l'acqua, rigorosamente di sorgente. Il concetto "farm to cup" – dal campo alla coppetta – si esprime a partire da un'accurata selezione di materie prime che vengono poi tostate così da sprigionare tutti i loro aromi per poi essere trasformate in massa di cacao o paste di frutta secca. Grazie all'utilizzo di una macchina innovativa è possibile quindi avere un gelato sempre fresco, mantecato al momento. **Cioccolato Criollo, Cioccolato e Whisky, Crema Libre, Tiramisù, Caramello, Makaron, Pistacchio e Nocciola** sono gli otto gusti proposti da **Gelato Libre** esclusivamente in coppetta, biodegradabile e a basso impatto ambientale, per apprezzarli a pieno nella loro integrità.



Gelato Libre. Gusti Cioccolato e Whisky

## Dorelli Milano

Sandeman Porto e Dorelli Milano, nuova gelateria ispirata dal claim "il piacere del

### POST PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA



Aspria  
Tennis Cup  
– Trofeo  
BCS



Innamorati  
del gelato

buonumore”, provano a rivoluzionare i sapori dell'aperitivo. **Ogni giovedì sera l'appuntamento è in gelateria** per gustare un abbinamento inedito che porta a Milano il trend dell'ice cream pairing con cinque ricette gourmet, dolci e salate, che sposano l'aroma di frutti rossi, prugna e fragola di Sandeman Fine Ruby o le note di vaniglia e frutti tropicali di Sandeman Fine White. La Crema verde di capra in cera d'api si ispira al classico abbinamento con il formaggio erborinato. La Crema Ribeira vede il cioccolato fondente e le note agrodolci delle amarene espandere i sapori di frutti di bosco e prugne del porto Sandeman Fine Ruby. Il gusto Sandeman è una crema a base uova avvolta dalla rotondità di Sandeman Fine Ruby. La Crema di arachidi punta sull'equilibrio con i lievi sentori di vaniglia di Sandeman Porto Fine White. Infine il Sorbetto di Fondente Guayaquil con arancia caramellata e note di caffè e castagna del cioccolato sposa i frutti tropicali, l'ananas, il mango, la vaniglia e la macadamia del porto Sandeman Fine White. È inoltre disponibile tutti i giorni (lun-dom h. 11-21) nella linea di gusti gourmet Prestige il nuovo “Gelato al Porto Sandeman Fine Ruby”.



*Sandeman Summer Sundae, l'Ice Cream Pairing di Dorelli Milano*

## Toldo Milano

Da Toldo Milano in Brera si possono assaggiare **due nuovi gusti: il gelato alle olive taggiasche e alla senape di Digione**. Il primo è realizzato con olive taggiasche, olio extravergine e focaccia ligure sbriciolata di Fratelli Carli. Il secondo è invece preparato con senape di Digione e frolla sbriciolata di Streuzel salato al cacao. Due “chicche” che ben esprimono lo spirito e l'approccio all'arte gelatiera di Antonio Cipriano, il patron di Toldo, che osa una vera e propria incursione nell'universo del gelato gastronomico, proponendo non solo un dessert ma una ricetta adatta ad accompagnare, perché no, anche piatti ricercati. Da provare in abbinamento a uno Spritz o a un cocktail per un aperitivo sfizioso e fuori dagli schemi e da portare a casa per stupire i propri ospiti. Per la bella stagione Toldo Milano propone anche una nuova linea di sorbetti senza latte e senza uova. Tra i nuovi gusti, adatti anche alle esigenze “vegan”, il sorbetto alla spirulina e quello al latte di cocco & curcuma ispirato alla bevanda Golden Milk, molto in voga soprattutto negli USA.

*Toldo Milano*

## Mascherpa

Non è tecnicamente un gelato, ma rientra di diritto tra i dolci piaceri da concedersi in città. A distanza di un anno dall'apertura, **Mascherpa** – prima "Tiramisuteca" di Milano – stupisce con il lancio del gusto tiramisù all'albicocca e **celebra la Pride Week con l'originalissimo Tiramisù Multicolor**. Ideato appositamente per omaggiare la rainbow flag, simbolo LGBTQI+ nel mondo, è disponibile fino al 30 giugno presso la boutique in Via Edmondo de Amicis 7 nel classico vasetto da 150 gr.

*Rainbow Tiramisù, Mascherpa*

*In apertura una foto del gelato all'Asparago di Altedo @ Terra Gelato, ph. © Ginevra Colnaghi.*

**Drums**

Via Cucchiari 27, Milano

**Terra Gelato**

Via Vitruvio 38, Milano

**Gelato Libre**

Via Giosuè Carducci 12, Milano

**Dorelli Milano**

C.so Magenta 27, Milano

**Toldo Milano**

Via Ponte Vetro 9, Milano

**Mascherpa**

Via Edmondo De Amicis 7, Milano

Ti potrebbero interessare



Il gusto "gelato" dell'estate



L'antica arte del gelato



Due cuori e un ristorante



L'arte dolciaria della Pasqua



Pasticceria Cova, 200 anni in un libro



Marco Sacco

Commenti

0 commenti

Commenti: 0

Ordina per



Plug-in Commenti di Facebook

[Dorelli Milano](#) [Gelato Libre](#) [Mascherpa](#) [Terra Gelato](#) [Toldo Milano](#)

BE FIRST TO COMMENT

COMMENTO



Nasce la nuova Gamma M100 Attiva. Agile, flessibile e pronta a lavorare al tuo fianco, sempre.

LA CIBALI  
coffee starts here



Home > Aziende > Ily battezza...

AZIENDE CAFFÈ TORREFATTORI

## Ily battezza il Polo del gusto e fa largo alla quarta generazione della famiglia

28 Giugno 2019

Condividi



Riccardo Ily è consigliere unico del nuovo Polo del gusto

MILANO – Il Polo del gusto Ily prende forma e fa spazio ai giovani. La sub holding delle attività extra caffè – che oggi insieme valgono circa il 10% dei ricavi consolidati – è stata costituita lunedì e diventa dunque, a tutti gli effetti, la seconda gamba del Gruppo Ily, che si affianca all'ammiraglia illycaffè guidata da Andrea Ily. A guidarla Riccardo Ily in qualità di consigliere unico.

In attesa che venga definito, a metà luglio, il Board, di cui lo stesso Riccardo sarà presidente. Intanto nel board del gruppo, rinnovato mercoledì, fa la sua entrata la quarta generazione della dynasty triestina del caffè.

Largo dunque a Daria (figlia di Riccardo), Nicol Belci (figlia di Anna, che è la nuova presidente), Micaela (figlia di Andrea) ed Ernesto (figlio di Francesco), che affiancheranno i genitori nel ruolo di consiglieri.





Ma torniamo al Polo del gusto, frutto di un percorso di diversificazione avviato dalla famiglia nel 2004, per garantire uno sviluppo dell'azienda concentrandosi su prodotti di alta qualità e di nicchia coerenti tra loro: accanto al caffè, anche il cioccolato, il the, le confetture e il vino.

Ne fanno parte tutte le società minori del gruppo, quelle non legate al caffè: **Domori**, specializzata nel cioccolato, che a sua volta controlla la britannica Prestat, Hsj e Cacaofino; l'azienda francese di the **Dammann Frères** (controllata all' 85,3%); **Agrimontana** (controllata al 40%), brand di frutta candita e confetture. E l'azienda vitivinicola toscana **Mastrojanni**, oltre a Fgel, catena di bar e gelaterie di cui il Polo detiene il 23,5%.

Il futuro del Gruppo triestino è oggetto di un'analisi apparsa ieri sul Sole 24 Ore, a firma di Giovanna Mancini, di cui riportiamo di seguito i passaggi salienti.

## Gli obiettivi della nuova società

Obiettivi della nuova società sono lo sviluppo, l'internazionalizzazione e la quotazione delle aziende controllate – che oggi insieme valgono circa il 10% dei ricavi consolidati di gruppo. Il tutto, anche grazie al supporto di un partner finanziario che dovrebbe arrivare entro la fine del prossimo anno o agli inizi del 2021; contribuendo al progetto con risorse, know-how e relazioni internazionali.

«Ma non abbiamo fretta – precisa **Riccardo Illy**, che negli ultimi anni si è concentrato sullo sviluppo delle "consorelle" -: preferiamo preparare per bene il terreno, consolidando la crescita di ciascuna società, in modo da presentarci al meglio ai potenziali partner».

## Le «consorelle»

Già il 2018 ha portato buoni risultati, spiega l'imprenditore, che negli ultimi anni ha seguito da vicino lo sviluppo delle società confluite ora nel Polo del gusto. Il gruppo **Illy** nel suo complesso ha chiuso l'anno con una crescita del 3,4%, raggiungendo i 533,8 milioni di euro di fatturato, con Illycaffè che da sola fattura 483,3 milioni (+3,5%).

Le "consorelle" non sono state meno brillanti: **Dammann Frères** ha sfiorato i 35 milioni di ricavi (+4%); **Domori** ha raggiunto i 18,4 milioni (+9%), registrando per il primo anno un Ebitda positivo; **Agrimontana** ha chiuso con 20,5 milioni (+4,1%) e **Mastrojanni** con 2,2 (+5,3%).

Solo Fgel è un po' in ritardo sui piani di crescita, ma lentamente sta recuperando. Il secondo semestre dell'anno, aggiunge **Riccardo Illy**, servirà a portare in utile **Domori** e consolidare la crescita di tutte le altre, oltre a cercare un advisor per la ricerca del partner finanziario che, bilancio 2019 alla mano, inizierà verso aprile del prossimo anno.



AZIENDA CON  
SISTEMA DI GESTIONE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =  
= ISO 14001 =  
= OHSAS 18001 =



## I requisiti del partner

Le manifestazioni di interesse sono già arrivate, sia dall' Italia, sia dall' estero: «Chiediamo un impegno di almeno dieci anni – spiega **Illy** – perché il nostro è un progetto che guarda lontano, e devo dire che abbiamo già incontrato qualche gruppo interessato a rimanere anche più a lungo, se le cose funzionano». Assieme al socio di minoranza, il Polo intende accelerare crescita e sviluppo soprattutto all' estero delle controllate, per poi portarle, ciascuna con i propri tempi, alla quotazione.

La prima (presumibilmente Dammann) potrebbe arrivare in Borsa già entro 3-5 anni; l'ultima verso la fine del decennio. Dopodiché ci sarà la cessione della minoranza e la liquidazione del partner. Nel frattempo non sono escluse – sono anzi molto probabili – nuove acquisizioni, in Italia e all' estero: uno dei settori ai quali il Polo del gusto guarda con interesse è, ad esempio, quello dei biscotti, ma anche il comparto vitivinicolo offre grandi potenzialità.

## «Il filo rosso è la qualità»

E se ciascuna società seguirà un proprio percorso indipendente di crescita, industriale e commerciale, il Polo si propone come qualcosa di più di un semplice "cappello" societario formale. Lo dimostra la scelta del nome stesso, che ha un carattere identitario e in qualche modo programmatico: «Il filo rosso è la qualità» sottolinea **Riccardo Illy**, e sono allo studio tutte le sinergie possibili tra le partecipate.

A cominciare dallo sviluppo di una rete internazionale di negozi plurimarca con l'insegna comune Polo del gusto, che ospiterà all' interno prodotti di tutti i marchi, un po' sul modello dei gruppi della moda Tod' s e Slowear, e forse anche il caffè della sorella maggiore Illycaffè.

In tema retail, almeno un cenno va fatto al flagship store **Domori** che dovrebbe aprire entro l'anno a Torino, e al negozio Gelato Libre recentemente inaugurato a Milano, dove l'azienda propone il suo innovativo gelato a base di acqua. **Dammann Frères** ha appena inaugurato la sua settimana "boutique" a Parigi ed entro l'anno ne aggiungerà altre tre. **Mastrojanni** ha invece completato il Relais a Montalcino con sei camere, due suite, piscina e, da luglio, anche un ristorante.

## Una nuova pagina per il Gruppo **Illy**

Una nuova pagina si apre dunque per la famiglia **Illy** e per l'azienda fondata da Francesco nel 1933, che ormai è una grande holding composta da tante realtà. «È stata una giornata campale – ammette Anna **Illy**, nuova presidente del Gruppo, al termine del cda che ha ratificato la nascita del Polo e rinnovato le cariche -. Lo è per me, che assumo questo ruolo, con l'obiettivo anche di creare le sinergie tra tutte le società controllate, che dovranno crescere insieme. Ma lo è anche per i nostri ragazzi perché, tranne per Daria che era già nel cda di Illycaffè, inizia per loro una nuova avventura».

**Giovanna Mancini**

FONTE **IL SOLE 24 ORE**

TAGS **BOARD GRUPPO ILLY POLO DEL GUSTO PROGETTI QUARTA GENERAZIONE**

Mi piace 0

Condividi



**CARTE DOZIO**

**LA MIGLIORE  
CARTA FILTRO**

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



## Costumi estate 2019, ecco i modelli più hot in combo ai gelati appena usciti per un effetto refresh immediato

Inizia il countdown, i costumi da bagno dell'estate 2019 secondo le tendenze mare sono qui, da indossare mentre assaggi i nuovi gusti gelato di stagione. Ehì, la dieta è finita.

di [GUIA ROSSI](#) 03/06/2019



La rincorsa ai **costumi dell'estate 2019** è solo agli inizi, ma tra interi e bikini non sai deciderti. No panic, qui hai la guida definitiva ai **costumi da bagno** di stagione (finalmente è arrivata) con un plus pazzesco, la combo golosa e rinfrescante dei nuovi **gelati 2019**. Preparati, perché manderanno in orbita le tue papille gustative.

Già ti vedi, cotta puntino, dopo mille bagni di mare e di sole pronta a colmare quel favoloso languorino che dall'ultimo cassetto della coscienza ti autorizza a ricaricare le batterie con spuntini dolci e freschi, tipo con i **gelati**. Che dire, hai assolutamente ragione. Così abbiamo unito le forze e grazie ai nuovi **gusti gelato 2019**, che sono ispirazione pura, abbiamo scelto e abbinato interi e bikini 2019 di tendenza in un vortice golosissimo di stecchi ricoperti, stampe animalier, trikini fluo e **gusti gelato** innovativi.

Alcune segnalazioni tra i nuovissimi **gelati dell'estate 2019** e i **costumi da bagno**: il gusto lilla alla patata viola si abbina a **costumi interi** full color dalle spalline larghe e tagli design. Ci sono **costumi mare** così belli e sexy da volerli indossare anche dopo il tramonto: loro stuzzicano vista e palato quanto gli stecchi ricoperti di cioccolato bianco e salsa al gusto cookie. E ancora, il Cornetto al caramello salato e limone, le coppette al tiramisù senza latte, il gusto torta al lime e l'immane *Magic Unicorn*, il **gelato unicorno** da gustare con addosso solo e unicamente bikini cotton candy.

Cosa aspetti a tuffarti in questo mare di **costumi dell'estate 2019** (sono 39) per riaffiorare e goderti al sole il tuo gelato preferito?

Tu chiamala, se vuoi, felicità.

1

## Costumi 2019 golosi al gusto caramello, vaniglia e limone come il cornetto gelato by Isabella Potì



COURTESY PHOTO

♥ **Costume intero** *Yasmin* con cordino in vita e scollo a V, Lisa Marie Fernandez su mytheresa (€ 415) [PRENDILO SUBITO](#)

♥ **Costume da bagno bikini** interamente cucito e ricamato a mano adornato da un prezioso pizzo macramè, Clara Aestas (€ 260)

♥ **Costume intero** in tessuto giallo a quadri effetto cialda, ASCENO su mytheresa (€ 250) [PRENDILO SUBITO](#)

**GUSTALI CON:** Una limited edition stellata. Isabella Potì firma per Algida un Cornetto alla panna, vanilla pods e caramello salato, gel di limone, biscotti e cioccolato bianco.

2

## Gelato verde? Dopo il limone ecco i costumi 2019 al gusto lime



COURTESY PHOTO

♥ **Bikini bottom** con ricamo e top con nodo frontale, è il modello *Lilly* verde lime di All Things Mochi su Farfetch (€ 217)

♥ **Costume intero** a fascia con incroci sui fianchi *Sicily*, Tezenis (€ 22,99) [PRENDILO SUBITO](#)

♥ **Trikini verde acido** a fascia e monospalla, ASOS

**GUSTALI CON:** il vasetto al Key Lime Pie Ice Cream! Dei gusti gelato 2019 di Halo Top è una vera novità dell'estate.

## 3

### Miss Purple: sei pronta a indossare e assaggiare il gusto gelato alla patata viola?



COURTESY PHOTO

♥ Tra i tantissimi costumi Calzedonia, scegli il modello intero *Alice* in tessuto stropicciato con spalline sottili, (€ 39) [PRENDELO SUBITO](#)

♥ Top bikini a triangolo allacciato al collo con anello e stampa cachemire e slip coordinato, ASOS DESIGN (€ 40 CA) [PRENDELO SUBITO](#)

♥ Costume intero con scollo a V e spalline plissé, *Maryan Mehlhorn* (€ 220 ca)

**GUSTALI CON:** *Miss Purple*, il gelato alla patata viola Ube, una novità gusti gelato 2019 di Mec3.

## 4

### Un cuore rosso batte sotto ai costumi animalier e al gelato Nuii



COURTESY PHOTO

♥ L'audacia dell'animalier sposa la grinta del mix di rosa e rosso sul costume intero *Valencia* di *Reina Olga* su mytheresa (€ 165) [PRENDELO SUBITO](#)

♥ Bikini animalier fondo rosso con reggiseno a fascia e nodo, *Zara* (€ 15,95 e € 12,95)

♥ Costume da bagno intero con spacco laterale a fantasia animalier, *MANGO* (€ 39,99)

**GUSTALI CON:** La novità dell'estate su stecco, il gelato *Nuii*. Gelato al cioccolato, arricchito da una variegatura ai mirtilli dei Paesi Nordici e racchiuso da cioccolato fondente con fave di cacao.

## 5

### Costumi interi pop e gelato crock: l'estate 2019 è a tutto colore



COURTESY PHOTO

- ♥ Costume intero bandeau con scollo a cuore in jersey lycra, **forte\_forte** (€ 195)
- ♥ Costume rosa con intaglio *Waves*, allacciatura dietro al collo e volant, **La Perla** (€ 280)
- ♥ Costume intero *Healing*, accollato davanti e scollo in pizzo sulla schiena, **BePopsy** (€ 150)

**GUSTALI CON:** *Smarties Pop Up* di **Motta**, il gelato alla vaniglia decorato da smarties colorati per un effetto croc-pop.

## 6

### Con il Magnum bianco è l'apoteosi di costumi 2019 optical



COURTESY PHOTO

- ♥ Costume intero *Skye* a righe irregolari, **Barts** (€ 74,99)
- ♥ Bikini con coppe imbottite decorato da stampa astratta bicolore, **Port Rose**
- ♥ Costume intero monospalla gessato, **Primark**

**GUSTALI CON:** il nuovo **Magnum bianco**. Dalla gamma *White* l'estate 2019 ti delizia con il **Magnum White Chocolate & Cookies**, dove il gelato all'interno si fonde con una salsa al gusto di biscotto ricca e indulgente. Prima però fai fare *crock* alla copertura bianca con pezzetti di biscotto al cacao.

7

## Interi full color e gelati matita: l'estate 2019 inizia davvero benissimo



COURTESY PHOTO

♥ **Costume intero** ispirato al revival della moda anni 80 con spalline strette, ampio scollo sulla schiena e slip sgambato, **Mermazing** (€ 160)

♥ **Bikini top a triangolo** in tessuto stropicciato Alice color *Vitamin Orange* con slip coordinato a taglio a V, **Calzedonia** (€ 20 e € 15)

♥ **Costume intero lurex verde** con spalline sottili e scollo profondo, **Oséree** (€ 200)

**GUSTALI CON:** *Colorita!* Gli stecchi gelato alla vaniglia di **Sammontana** a forma di matita colorata, disponibile in 4 gusti: fragola, mela verde, limone, cola.

8

## Il richiamo della foresta tropicale (non solo) per i costumi dell'estate 2019



COURTESY PHOTO

♥ **Bikini sportivo** con disegni foresta e inserti in rete, **C&A** (€ 14,90 e € 9,90)

♥ **Il costume monopezzo** modello *Twist Back* di **Arena** ha una scollatura stondata e sottili spalline che si incrociano su tutta la schiena (€ 55)

♥ **Bikini con culotte a vita alta**, fondo rosa e stampe *Monstera*, **Monki** (€ 15 il top e € 12 il sotto)

**GUSTALI CON:** Cucchiariate di **Hula Hula Macadamia**, tra i nuovi gusti gelato 2019 di **Publix**, brand americano. Solo il packaging vale il tentativo di assaggiarlo.

9

I toni soft del cioccolato e del rosa sono perfetti per bikini e costumi minimal chic



COURTESY PHOTO

♥ Bikini brassiere *Animal Soul* con micro stampa animalier stringata sul retro e slip brasiliano con volant coordinato, **Tezenis** (€ 14,99 e € 9,99)

♥ Costume intero rosa chiaro con spalline sottili incrociate, **ARENA** (€ 55)

♥ Bikini a triangolo ricoperto di paillettes dorate, **Blumarine Beachwear**

**GUSTALI CON:** Gelato al cioccolato in barattolo ricco in proteine, fonte di fibra e di calcio e con un basso contenuto di grassi, UAO di **Sammontana**

10

Il remix giusto dell'estate 2019 per costumi floreali e palato



COURTESY PHOTO

♥ Bikini con reggiseno a fascia e slip sgambato, **Bikini MI.MA** (€ 65 e € 49)

♥ Costume intero con scollo profondo e schiena nuda, **Elisabetta Franchi** (€ 156 ca)

♥ Bikini a triangolo con ricamo floreale sulle coppe e slip tanga double coordinato, **TWINSET MILANO** (€ e € 43)

**GUSTALI CON:** Un vero boost di energia con il gelato **Tasty** nella versione **Vanilla Galaxy Twist** arricchito da riccioli ghiacciati blu, stelline di caramello e sprinkles arcobaleno. Bastano?

## 11

Mix and match per i costumi a righe multicolor e fantasie fruity



COURTESY PHOTO

▼ Costume intero Tezenis, modello triangolo *Rainbow*, (€ 22,99) [PRENDO SUBITO](#)

▼ Reggiseno a triangolo *Sacramento* con imbottitura removibile, rouches, slip coordinato con laccetti laterali e rouches su sfondo camouflage, **LIU JO** (€ 45 e € 39)

[PRENDO SUBITO](#)

▼ Costume intero *Triumph* con spalline e passanti intorno al collo declinato in fantasia remix.

**GUSTALI CON:** *Pirulo Fun Impulse*, sorbetto di fragola con gelato alla vaniglia e decorato da una copertura al cacao magro (3,4%) e codette di zucchero, **Motta**

## 12

Le infinite sfumature aromatiche del caffè per i costumi al Tiramisù (light)



COURTESY PHOTO

▼ Costume intero a righe mood anni 90 con spalline larghe e lacci, **Primark**

▼ Bikini a triangolo a righe con laccetti sottili, **FRAME** (€ 99,93 e € 85,66)

▼ Costume intero a righe con spalline incrociate sul retro, **Pimkie** (€ 19,99)

**GUSTALI CON:** Il nuovo gusto *Tiramisù* di **Gelato Libre**, nuova apertura milanese by **Domori** con proposte gelato realizzate senza latte ma a base acqua. Qui la versione del tiramisù si compone di frutta secca irrorata dal caffè iper espresso aggiunto in mantecazione.

13

La magia del gelato Unicornio tra colori cotton candy dei bikini dell'estate 2019



COURTESY PHOTO

- ♥ Bikini con coppe preformate e ferretto con inserto in rete e slip coordinato, **Triumph**
- ♥ Bikini a fascia con slip culotte bassa, **Pierre Mantoux**
- ♥ Bikini con reggiseno a balconcino e lacci centrali con slip coordinato, **Chantelle**

**GUSTALI CON:** la dolcezza del gelato azzurro alla vaniglia abbinato al sapore fruttato del topping glitter: è **Magic Unicorn** la proposta gelato unicornio 2019 di **Pregel**.

**APRE A MILANO "GELATO LIBRE"**

È l'acqua il segreto del gelato realizzato dalla nuova gelateria di **Domori**

Da una passione per il gelato coltivata fin da bambino unita a un lavoro ventennale di ricerca e sperimentazione condotto da **Gianluca Franzoni**, presidente e fondatore di **Domori**, nasce Gelato Libre, la nuova gelateria avanguardista che utilizza esclusivamente cacao e frutta secca, gli unici ingredienti a poter garantire la massima espressione della materia prima, che viene esaltata dall'acqua in termini di aromi e cremosità.

Situata in via Giosuè Carducci, 12 a Milano, la nuova apertura sbaraglia i canoni tradizionali della gelateria facendosi promotrice di un nuovo modo di intendere il gelato, liberando la materia prima dalla "schiavitù" da latte e uova e valorizzando al meglio le sue qualità attraverso l'acqua.

Tre sono i pilastri su cui si fonda la filosofia del progetto: la purezza degli ingredienti, che vengono selezionati grazie a una relazione diretta instaurata con i coltivatori; la caramellizzazione, ovvero il processo di tostatura che trasforma la materia prima pura consentendo la formazione di nuovi composti aromatici; il camouflage, vale a dire la riproduzione di gusti e consistenze complessi (come il tiramisù), pur rinunciando a ingredienti caratterizzanti come il mascarpone, il latte e le uova.

Per informazioni:

**Gelato Libre**

Via Giosuè Carducci, 12 - 20123 Milano

Orario di apertura: dalle 12.00 alle 22.00, tutti i giorni

Aprire a Milano "Gelato Libre"

- Ultima modifica: 2019-06-04T12:04:28+00:00

da Redazione

[ APRE A MILANO "GELATO LIBRE" ]

Art Kane - Visionary

3062 utenti online in questo momento

# exibart

HOME INAUGURAZIONI CALENDARIO TV BLOG ALERT FORUM ANNUNCI CONCORSI COMMENTI EXIBART.TEAM



cerca in Exibart.com

CERCA

EXIBART JOB

SHOP

EXIBART QUIZ

COMUNICATI  
STAMPA

ABBONAMENTI

NEWSLETTER

SEGNALA UN EVENTO

PUBBLICITÀ

EXIBART STREET



NING  
ej Dubravsky da  
er Fine Art, Roma



LA FOTO

La voce del mare



MERCATO

Basquiat alla guida di  
Christie's



GIRO DEL MONDO

Versailles contemporanea



IL NAVIGATORE  
DELL'ARTE  
exibart



COMMUNITY

Napoli - dall'undici giugno al 14 settembre 2019

TROVAMOSTRE

TITOLO

CITTA'

ARTISTA

TROVA

LOG IN

password persa?  
registrati

## EXPRESS

10/06/2019

Rachel Whiteread e Ralph Rugoff nominati ufficiali dell'Impero Britannico

08/06/2019

L'energia di Olafur Eliasson e di Ikea a casa tua, per la sostenibilità ambientale

08/06/2019

Un nuovo direttore per lo Stedelijk Museum di Amsterdam. Arriva Rein Wolfs

+ archivio express



### INDEPENDENTS

Tra Pescara e Los Angeles, e tra artista e curatore. E artista-curatore. Intervista a Maurizio Vicerè di Jack Fisher



### ICONE ALLO SPECCHIO #19

di Roberto Ago



## Art Kane – Visionary



[Vedi la foto originale]

### MADE IN CLOISTER

vai alla scheda di questa sede  
Exibart.alert - tieni d'occhio questa sede  
Piazza Enrico De Nicola 46 (80139)  
comunicazione@madeincloister.it  
individua sulla mappa Exisat  
individua sullo stradario MapQuest  
Stampa questa scheda  
Eventi in corso nei dintorni

Alcune celeberrime, altre inedite: cento fotografie raccontano l'immaginario visivo della seconda metà del XX secolo. Sono gli scatti iconici di Art Kane, il fotografo statunitense che col suo sguardo ha reinventato e ridefinito i canoni del ritratto, della foto di moda, della pubblicità raccolti nella retrospettiva Art Kane. Visionary, a cura di Jonathan Kane e Guido Harari.

**vernissage:** 11 giugno 2019, su invito

**curatori:** Guido Harari, Jonathan Kane

**autori:** Art Kane

**genere:** fotografia, personale

segnala l'evento ad un amico

mittente:

e-mail mittente:

e-mail destinatario:

messaggio:

INVIA

individua sulla mappa

EXIBART.TV



Costruire per gli dei. Il cantiere nel mondo classico.



Presage, Hicham Berrada



Dentro Caravaggio



Swatch Faces 2019. Biennale d'Arte di Venezia  
guarda tutti i video su Exibart.tv»

conferma proprio in questo strano sparimento.....  
sparimento?...  
di paoloblu

Vai al navigatore dell'arte

comunicato  
stampa

Alcune celeberrime, altre inedite: cento fotografie raccontano l'immaginario visivo della seconda metà del XX secolo. Sono gli scatti iconici di Art Kane, il fotografo statunitense che col suo sguardo ha reinventato e ridefinito i canoni del ritratto, della foto di moda, della pubblicità raccolti nella retrospettiva Art Kane. Visionary, a cura di Jonathan Kane e Guido Harari, che sarà inaugurata mercoledì 12 giugno 2019 nel Chiostro di Santa Caterina a Formiello a Napoli.

## DANZA

La danza giovane e internazionale del festival Interplay  
Di Giuseppe Distefano



## TRE DOMANDE A...

Come continua "Arte Continua"? Risponde il Presidente dell'Associazione, Mario Cristiani  
di Manuela Valentini



## MODA

Lo specchio del "green-fashion" per nascondere lo spettro della realtà  
di Chiara Antile

## EXIBART.SEGNALA



Esisto solo quando vengo colpito dal sole

L'esposizione si compone di più sezioni.

Quella dedicata alla musica raccoglie le foto realizzate da Kane alle più grandi icone del rock degli anni Sessanta e del jazz degli anni Cinquanta. Un'altra sezione, altrettanto ricca, affronta in maniera visionaria, anche grazie a innovativi accostamenti e stratificazioni di immagini, temi sociali e politici, attraversando alcune delle questioni che hanno segnato profondamente la società americana e non solo, quali la lotta per i diritti civili degli Afro-Americani e degli Indiani d'America, il fondamentalismo religioso, la guerra del Vietnam, l'incubo nucleare di Hiroshima, i primi passi della coscienza ambientalista ed una critica al consumismo. Una sezione è infine dedicata al racconto dei cambiamenti della società americana, attraverso il costume, la moda, la pubblicità e l'erotismo.

In ogni scatto, in ciascuno dei mondi raccontati da Kane, affiora la forza e l'originalità del suo sguardo, che gli sono valsi i più prestigiosi premi fotografici e le copertine delle maggiori riviste del mondo. Perché, come sosteneva lui stesso "Il mio scopo è mostrare la parte invisibile delle persone."

Ma Kane è universalmente noto per "Harlem 1958", lo scatto del 12 agosto 1958 in cui ha immortalato 57 leggende del jazz raggruppate a Harlem, sul marciapiede davanti al numero 17 della East 126th Street, creando l'immagine più significativa della storia del jazz. Con questa foto Kane si aggiudicò la medaglia d'oro dell'Art Directors Club di New York. La sua potenza, oltre a generazioni di fotografi che ne traggono ancora ispirazione in un infinito gioco di citazioni, è stata oggetto nel 1994 del documentario di Jean Bach A Great Day in Harlem, (nominato agli Oscar) e, più recentemente, del film di Spielberg, The Terminal con Tom Hanks. Di pochi mesi fa la pubblicazione del volume Art Kane. Harlem 1958 - The 60th Anniversary Edition, curato da Jonathan Kane e Guido Harari, edito da Wall Of Sound Editions.

## DOMORI E IL NUOVO PROGETTO "DOMORI FOTOGRAFIA"

Ad aprile 2019 Domori ha lanciato il nuovo progetto "Domori Fotografia" annunciando il sodalizio artistico con Guido Harari quale art director Domori e responsabile di "Domori Fotografia". La mostra Art Kane, Visionary al Made in Cloister, a Napoli, è il primo evento che nasce da questa collaborazione.

Fondata nel 1997 da Gianluca Franzoni, Domori è entrata a far parte del Gruppo Ily nel 2006. È considerata una realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato, portavoce di una vera e propria nuova cultura del cacao, basata su un'instancabile ricerca della qualità e della purezza della materia prima, che ha reso il marchio competitivo a livello mondiale. Il modello Domori, basato sul controllo rigoroso di materie prime e dei processi di produzione, è oggi largamente ripreso dai produttori di tutto il mondo.

A marzo 2019 il Gruppo Ily ha annunciato anche l'acquisizione dello storico marchio del cioccolato inglese Prestat, fornitore della Casa Reale.

Banksy poco considerato a Venezia, le provocazione...  
di Sandro Bongiani

A mio parere, l'opera di Lorenzo Quinn avrebbe assunto...  
di Marco Coraggio

Condivido pure le virgole e i punti. Già dalla presentazione...  
di Daniela Trincia

il manifesto al cadere nello sfondo, lo hanno fatto...  
di stefania

le notizie più cliccate della giornata

Il triste destino degli Alinari. Così scompare il più grande archivio fotografico al mondo

Le Camere Delle Meraviglie

Basquiat alla guida di Christie's

Maker Faire Rome apre all'arte robotica. Ecco le novità della fiera dedicata all'innovazione

Terry Atkinson alla Galleria Six, Milano

La voce del mare

Versailles contemporanea

Fino al 30.VI.2019  
Gonçalo Mabunda. Il creatore del nascosto  
Galleria Giovanni Bonelli, Pietrasanta

Ghizzano "State Of Art"

INDEPENDENTS



ultimi post in tempo reale da Exibart.blog

art nouveau week. la settimana in cui trionfa la corrente artistica di andreaspeziali

notte medievali 2019 di incircolarte

rovereto / paolo gubinelli opere su carta, libri d'artista, video. di archivioopen

58. esposizione internazionale d'arte della biennale di venezia di doattme

sergio lombardo - recent works on paper a numero cromatico di gila

Iconico, visionario, punk, Art Kane. A Napoli, gli scatti più famosi del fotografo della m...

3108 utenti online in questo momento

# exibart

HOME INAUGURAZIONI CALENDARIO TV BLOG ALERT FORUM ANNUNCI CONCORSI COMMENTI EXIBART.TEAM



cerca in Exibart.com

CERCA

EXIBART JOB

SHOP

EXIBART QUIZ

COMUNICATI  
STAMPA

ABBONAMENTI

NEWSLETTER

SEGNALA UN EVENTO

PUBBLICITÀ

EXIBART STREET



NING  
è Mendes da  
ria, Roma



LA FOTO  
La luna di Luke Jerram  
arriva a Milano



MERCATO  
Nuovo record di Baj e altri  
successi da Il Ponte



GIRO DEL MONDO  
Lavori in corso alla Sagrada  
Familia



IL NAVIGATORE  
DELL'ARTE  
exibart



COMMUNITY

LOG IN

ICONICO, VISIONARIO, PUNK, ART

TROVAMOSTRE

TITOLO

CITTA'

ARTISTA

TROVA

password persa?  
registrati

## EXPRESS

12/06/2019  
L'ultimo video di Billie Eilish è un plagio di Maurizio Cattelan

12/06/2019  
Talent emergenti e dove trovarli. A CATS, la sezione contemporanea di ArtePadova

11/06/2019  
A Bergamo, tra mistica e contemporanea. Tad Residency presenta Parvathy Baul

+ archivio express



### TEATRO

Un danzatore di break dance è "L'angelo di fuoco" firmato da Emma Dante di Giuseppe Distefano



### INDEPENDENTS

Tra Pescara e Los Angeles, e tra artista e curatore. E artista-curatore. Intervista a Maurizio Vicerè di Jack Fisher

## KANE. A NAPOLI, GLI SCATTI PIU' FAMOSI DEL FOTOGRAFO DELLA MUSICA



pubblicato mercoledì 12 giugno 2019

Il 12 agosto del 1958, una calda giornata estiva, su un marciapiede davanti al numero 17 della East 126th Street, ad Harlem, **Art Kane** immortalò con uno scatto 57 leggende del jazz. La fotografia gli valse la medaglia d'oro dell'Art Directors Club di New York, oltre che la pubblicazione sulla rivista Esquire. Ma tra le sue immagini più famose, rimaste nell'immaginario collettivo ed esposte nelle collezioni permanenti di musei come il Metropolitan e il MoMA, ricordiamo anche icone della musica rock, come i **Rolling Stones**, **Bob Dylan**, **Eric Clapton**, **Lester Young**, **The Who**, **Jim Morrison**, **Frank Zappa**, **Aretha Franklin** e **Louis Armstrong**.

Oggi, **Guido Harari**, curatore e fotografo, ha reso omaggio al suo maestro, scomparso nel 1995, proponendo a **Jonathan Kane** una mostra che catturasse non solo le immagini dei musicisti rock e jazz degli anni '50 e '60 ma anche fotografie inedite. Cento immagini scelte e divise per sezioni da Harari e Jonathan Kane per raccontare, negli spazi di Made in Cloister, nel Chiostro di S. Caterina a Formiello, temi sociali e politici, tra pubblicità ed erotismo. La mostra fa parte del progetto **Domori** Fotografia e, realizzata in collaborazione con Napoli Teatro Festival e Leica Camera Italia, beneficia del patrocinio del Comune di Napoli. (*Daniela Russo*)

### LE ALTRE SPEED NEWS

+ archivio speed



dieci anni attraverso lo schermo dell'arte. il festival racconta la sua storia a venezia



la gioconda mente. uno studio neurologico apre nuove ipotesi sul significato del sorriso



l'impero si amplia ancora. gagosian apre una nuova sede a basilea, tra affari e sentimenti



il suono del limite. le fragili sculture di arianna de nicola, al 16 civico di pescara



la fondazione morra greco riapre le porte della sua storica sede napoletana



salvator mundi in alto mare. l'opera dei record si troverebbe a bordo di un super yacht

EXIBART.TV



Costruire per gli dei. Il cantiere nel mondo classico.



Presage, Hicham Berrada



Dentro Caravaggio





BLOG

NEWS E TENDENZE

## GELATO A MILANO: LE ULTIME TENDENZE, TRA PROPOSTE GOLOSE E ALTERNATIVE

DI MARIAROSARIA BRUNO IL 04 GIUGNO, 2019



FOTO GINEVRA COLNAGHI

Con l'arrivo del caldo, si apre ufficialmente la stagione del gelato. Milano, città dove le tendenze nascono, si diffondono, si affermano o corrono via, quest'anno sembra particolarmente attiva sul fronte del sottozero.

Tante le proposte "alternative" ai classici sorbetti o creme, con una rivincita del **gelato gastronomico**, che con le sue sapidità pare imporsi sulle scene del freddo, e dei **gelati a base acqua**. Ecco le ultime tendenze e modalità di presentazione del gelato.

### L'APERITIVO CON IL GELATO: TUTTI PAZZI PER IL SALATO

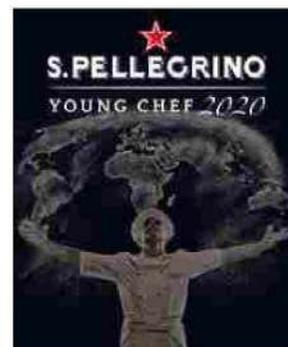
Certo, non si tratta di una vera e propria novità: la ricerca sul **gelato salato** viene portata avanti già da qualche anno da maestri gelatieri in tutta Italia come **Simone Bonini** di *Carapina* a Firenze, tra i primi a proporre preparazioni fredde a base di formaggi, o **Simone De Feo** della *Cremeria Capolinea* di Reggio Emilia, che ha studiato gusti ad hoc da abbinare alle birre, per citarne alcuni.

Oggi, però, pare che i tempi siano maturi per raggiungere tutti i palati e proporre creazioni salate fredde. E l'**aperitivo, rito milanese per eccellenza, si fa in gelateria**. Ecco allora le nuove proposte di **Toldo**, bottega storica nel cuore di Brera, che per l'estate 2019 ha studiato gusti gastronomici come il **gelato alla senape**, preparato con senape di Digione e frolla sbriciolata di streuzel salato al cacao, perfetto in abbinamento alla carne. Ha lanciato la formula dell'**aperitivo all'italiana**: uno spritz accompagnato da salatini misti e assaggi di mini brioche salate realizzate nel laboratorio interno, noccioline, patatine e una porzione di **gelato alle olive taggiasche** e focaccia ligure sbriciolata.

Anche **Terra Gelato** scommette sui gusti gastronomici e propone nelle giornate di mercoledì e giovedì (a partire dalle 18.30) l'**Aperitivo Gelato**: quattro ricette in formato finger food con sapori che vanno dall'**asparago di Altedo Igp** su cialda di mais, con briciole di tuorlo poché e scaglia di Parmigiano Reggiano Dop 36 mesi al **peperone di Carmagnola** su chips all'olio extra vergine d'oliva, con salsa all'aceto balsamico Igp di Modena e acciughe. Ma tra i giusti proposti per l'aperitivo, ci sono anche il **Gorgonzola di Cameri Dop** e la **crema di maionese allo zafferano di Navelli**. La formula aperitivo prevede un bicchiere di **birra artigianale** o un calice di **vino bianco**, in abbinamento a quattro gusti gastronomici serviti al piatto, in formato finger food.

#### SEZIONI DEL BLOG

- A tu per tu
- Agenda
- Dritte in cucina
- Food & Drinks
- Indirizzi da non perdere
- L'arte della convivialità
- Lo voglio
- News e Tendenze**
- Smart Box



#### SEGUICI SU

facebook



PEOPLE



#### MOST VIEWED

BLOG / A TU PER TU  
**GIAN PIERO VIVALDA: "L'AMORE PER IL PANE, LA..."**

[Continua a leggere](#)

## LA CLASSE È ACQUA: IL SUCCESSO DEI SORBETTI

C'è chi, per questioni di intolleranze, tra creme e sorbetti predilige i secondi. I gusti a base acqua, però, negli ultimi tempi stanno letteralmente spopolando, con una serie di proposte alternative alle classiche creme. Così, **Artico Gelateria**, dopo il successo del Pistacchio Days, un weekend in cui ha proposto ben 12 declinazioni dell'amatissimo pistacchio, ha deciso di inserire tra le proposte della gelateria il **sorbetto al pistacchio**: un gelato a base acqua, dal gusto particolarmente intenso, capace di conquistare il palato proprio come una crema. Un gusto che affianca un altro best seller a base acqua, il **sorbetto al cioccolato**, preparato con il 9 di Amedei, ossia un **cacao al 75%** di massa.

Tra le novità in materia di freddo ia Milano c'è anche **Gelato Libre**, insegna voluta da **Gianluca Franzoni**, presidente e fondatore di **Domori**: una boutique dove vengono proposti **solo gelati a base acqua, senza latte e senza uova, mantecati al momento**. Otto gusti preparati esclusivamente con **cacao e frutta secca**, che spaziano da *Cioccolato e Whisky a Tiramisù*. Gusti cremosi, intensi, golosi e adatti a tutti. La classe è anche acqua.

[Segui Fine Dining Lovers anche su Facebook](#)

tags

Milano Prodotti Tipici Dolci al Cioccolato Dolci Senza Uova

[Tweet](#)

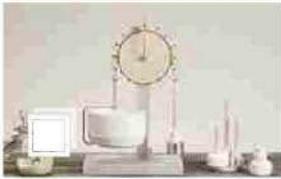
[Salva](#)

[Mi piace 0](#)

[Condividi](#)

[Share](#)

potrebbe piacerti anche:



RICETTE / ANTIPASTI

### VELLUTATA DI MELONE AI GAMBERI

[Continua a leggere](#)

TOP GALLERY



DA NON PERDERE

PIÙ LETTI



RICETTE



IN EVIDENZA



SOCIAL [f](#)

#### Blog

Gelato a Milano: le ultime tendenze, ...  
 Gian Piero Vivalda: "L'amore per il...  
 Specialità per l'estate: come fare i...  
 Tirreno-Adriatico Coast to Coast: i...  
 Panzerotti vs Empanadas: somiglianze...  
 Il 25 giugno eletto #BourdainDay

#### Ricette

Antipasti  
 Brunch  
 Colazione  
 Contorni  
 Dessert  
 Drink

# Forbes Life

117  
GELATO  
GOURMET120  
FRAGRANZE  
COME GIOIELLI122  
FOOD  
EXPERIENCE123  
L'UOMO  
DELLE STELLE126  
LIVING

## Un gelido piacere

Le nuove frontiere di chef e gourmet superano i classici coni e coppette, facendo del gelato un prodotto perfetto tutto l'anno e a tutto pasto. Ecco le idee e le innovazioni che hanno rivoluzionato il settore. E gli indirizzi da segnare in agenda

DI ALESSIA BELLAN

Il gelato ortica e borragine  
ai carboni dello chef Cedroni.

**N**on basta dire gelato. Questa estate, estro e creatività stanno trasformando un rito che per gli italiani è quasi una religione, in una serie di trovate e invenzioni spettacolari. Soprattutto, molto gustose. Da provare (e con una buona gelatiera, copiare

a casa) a tutto pasto. Basta guardare la foto di apertura di questo servizio, Gelato all'ortica e borragine ai carboni, dello chef stellato Moreno Cedroni, un concentrato di inediti e suggestivi accostamenti, per comprendere la nuova filosofia che invita a un consumo meno scontato di coni e

coppette. Non quindi una ricerca spinta all'estremo per stupire i commensali, ma una tendenza in linea con l'accresciuta voglia di sperimentare e consumare un classico, al di là di luoghi e tempi canonici. Come ha ben spiegato, all'ultimo Convegno di Identità Golose, Paolo Brunelli, patron

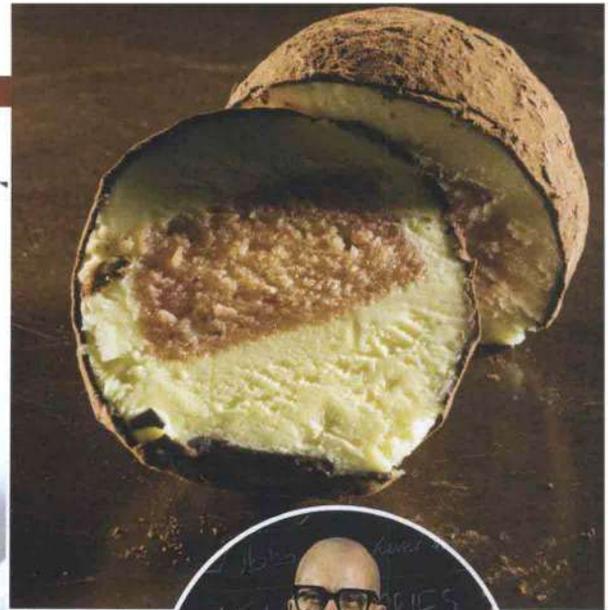
FORBES LIFE



In alto, il gelato sulla buccia di banana di Moreno Cedroni e Rivistazione della zuppa inglese di Paolo Brunelli. Qui sotto Sandeman Summer Sundaes firmato da Dorelli Milano.



BRAMBILLA/SERRANI



BRAMBILLA/SERRANI

della gelateria-cioccolateria omonima a Senigallia e guru dell'arte gelatiera, che con la sua sfera di cioccolato ha rimpiazzato i mitici tartufi degli anni '80 e '90 e destagionalizzato il gelato. Il ritorno al passato convince e segna un punto nelle gelaterie a favore di classici quali la zuppa inglese, lo zabaione o il pistacchio (quest'ultimo gusto, vera cartina di tornasole per valutare la bontà della produzione: se verde acceso, state sicuri, non è artigianale). Sapori tradizionali che, grazie a tecnologie contemporanee e alla sensibilità dei suoi più autorevoli cultori, si stanno dotando di inedite chiavi di lettura, interpretazioni, vere e proprie decodificazioni.

Un lavoro certosino di ricerca che ha fatto guadagnare a Enzo Crivella, il gelatiere di Crivella Gelati & dessert, il Mam, premio dell'anno Maestro d'Arti e Mestieri promosso dalla Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte, in collaborazione con Alma, e la nomina come Ambasciatore della Dieta Mediterranea nel mondo. Il "geogelato", come

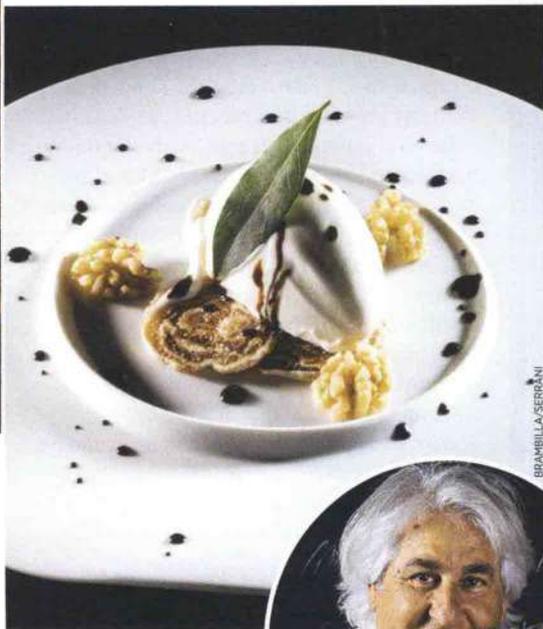


ama definirsi, nel suo celebrato locale a Sapri ha in carta un gelato all'olio con foglia di fico e olive ammaccate (servite sotto la pietra di mare che una volta le donne usavano per schiacciarle). Delizioso omaggio a quella che un tempo era la colazione dei contadini - pane, olio e olive - e che ben riassume la filosofia di Crivella: "Il gelato deve essere identitario". Per restare sul classico ma sempre sfizioso, si può optare sul Terre di Nausicaa: ricotta di

capra di una piccola azienda locale con un salame a base di fichi cilentani, noci e miele, melassa di fichi.

E siccome la gara tra questi artisti della gelateria è sempre aperta, Milano accetta la sfida e risponde spargliando i canoni tradizionali, con un'apertura eccellente proprio a inizio stagione estiva: Gelato Libre, in via Carducci, a due passi dalla stazione Cadorna, la gelateria con la formula "senza

latte e senza uova". Ideata e fortemente voluta dal presidente e fondatore di **Domori**, **Gianluca Franzoni**, grazie a una rivoluzionaria (e costosa) tecnologia consente di avere sempre a disposizione un prodotto fresco e ottenuto con un lavoro relativamente semplice da parte dell'operatore, con un risultato addirittura superiore a quello di un normale prodotto (lavorato spesso anche con burro e panna). "Le reazioni sono di stupore, il consumatore non crede che senza latte si possa ottenere tanta cremosità", assicura Franzoni. Un risultato ottenuto da un processo in cui le fasi cruciali della produzione sono realizzate in azienda, mentre nel punto vendita ci si limita alla mantecazione. "La miscela, senza latte né uova, è stabilissima e consente di avere in ogni situazione la massima qualità senza problemi di stagionalità, perché il prodotto che viene inviato alla gelateria, lavorato in **Domori**, non è più deperibile", spiega con entusiasmo il "re del cioccolato", la cui azienda dal 2006 fa parte di **Illy** Group. Le aspettative sono alte, per la novità e per la capacità di attrarre non solo i gourmet, allestiti dalla presenza del brand **Domori** e dei suoi prodotti (a cominciare dal ben noto



**GELATO GOURMET**

A sinistra, *Terra di Nausica al profumo di alloro, terra di carrube, meringa di ceci di Cicereale* di Enzo Crivella e, accanto, un gelato di GelatoLibre di **Gianluca Franzoni**.



cioccolato Criollo), ma anche gli intolleranti al latte e i consumatori vegani. Il concetto *farm to cup*, dal campo alla coppetta, si esprime qui a partire da un'accurata selezione di materie prime, le migliori al mondo, che vengono poi tostate per sprigionare tutti i loro aromi ed essere poi trasformate in massa di cacao o paste di frutta secca. Grazie all'utilizzo di una macchina innovativa si ottiene un gelato sempre

fresco e mantecato al momento. Di tutt'altra tendenza, da Dorelli Milano in corso Magenta, il Sandeman Summer Sundae: ricette gourmet a base di gelato e sorbetto, per un party in terrazza o un dopocena con gli amici, in linea con il nuovo trend dell'*ice cream pairing*. Tra tutte spicca il Gelato al Porto Sandeman Fine Ruby, che rimarrà per tutta l'estate nei punti vendita Dorelli Milano, nella

linea gourmet Prestige, da accompagnare con una *copita* di Porto. Non da meno, per contrasti e sintonie, le ricette dolci e salate studiate ad hoc per esaltare la rotondità di questa eccellenza della Valle del Douro: la Crema di Arachidi, la Crema verde di erborinato di capra in cera d'api, la Crema Ribeira, fino al Sorbetto di Fondente Guayaquil con arancia caramellata. Da gustare anche al momento, accompagnate da un calice di Sandeman Fine Ruby all'aroma di frutti rossi, prugna e fragola o con un Sandeman Fine White dalle note di vaniglia e frutti tropicali. **F**

**10 TOP DOVE C'È PIÙ GUSTO**

**MILANO** - via Valparaiso 2 **Garden Solari**, un indirizzo che gira con il passaparola. **DA PROVARE:** le tavolette di cioccolato fondente ripiene di menta, cocco, vaniglia... Eccellente rapporto qualità/prezzo. **BUSTO ARSIZIO (Va)** viale Vittorio Alfieri 28 **Il Dolce Sogno** della giovane Lucia Sapia. Come una volta, i sapori della nonna. **DA PROVARE:** macaron di albumi (uova di gallina e d'oca provenienti dal suo personale pollaio domestico) servito con

gelato allo zabaione insieme con una cialda di caffè. **BOLOGNA** via Galliera 49b **Galliera 49** di Maurizio Bernardini con Jacopo Balerna, Fabio Nanetti e Valerio Alfani. **DA PROVARE:** zabaione con la saba fermentata ma senza Marsala, servito con un crumble di cacao, una cialda di farina di mandorle e una lacrima di aceto balsamico. **FIRENZE** via dei Tavolini 19 **Perché no!**, storico

laboratorio artigianale, da oltre 70 anni. **DA PROVARE:** fiordilatte con miele di castagno e sesamo; la nocciola; il fiordilatte con amarene; il cioccolato al rum e arancia. **ROMA** - via Avezzana 27 **Steccolecco**, un ottimo gelato artigianale su stecco. **DA PROVARE:** cioccolato fondente, con copertura al cioccolato bianco e granella di pistacchio. **FRASCATI** - via Cernaia 28 **Greed Avidi di Gelato**. Pluripremiata a furor

di popolo meritatamente. **DA PROVARE:** alla panzanella; di ricotta ai fiori di zucca e alici; alla carbonara. **VICO EQUENSE (Na)** corso Umberto 1 **Cremeria Gabriele**: la famiglia Cuomo propone un gelato tradizionale e sperimentale allo stesso tempo. **DA PROVARE:** delizia al limone; ricotta e fichi caramellati. **PALERMO** via Dammuso 57 **La delizia** a Sferracavallo, tappa obbligatoria tra gli scogli della Riserva

di Capogallo. **DA PROVARE:** il gusto gelsi più buono della città. **CAGLIARI** - via Dettori 30 **Gli Stefini**, simpatia e massima attenzione alla materia prima. **DA PROVARE:** crema con scorza di limone, yogurt greco e il gusto Cuba. **TRIESTE** via Malcanton 16/a **Gelato Marco**, grande assortimento, insuperabili per la frutta e per la generosità dei coni. **DA PROVARE:** variegato alla Nutella con aggiunta super.

FORBES LIFE >



# Fragranze come gioielli

L'obiettivo è essere protagonisti della profumeria di lusso mondiale in un momento di profonda evoluzione. Così Sergio Momo, fondatore e ceo di Xerjoff Group e Andrea Tessitore, presidente della società, hanno già conquistato Londra e consolidato la presenza in Italia

DI ANNA RITA RUSSO

**U**no è un uomo d'affari a tutto tondo, l'altro un imprenditore sensibile e creativo. Il primo si chiama Andrea Tessitore, giovane avvocato noto per la sua lunga esperienza con il marchio di occhialeria Italia Independent, di cui è stato fondatore e ceo fino al 2016. L'altro è Sergio Momo, con un passato imprenditoriale nel mondo della creatività e della comunicazione, fondatore nel 2007 di Xerjoff, uno dei più esclusivi brand di profumi di lusso, che per quanto il nome possa ingannare è

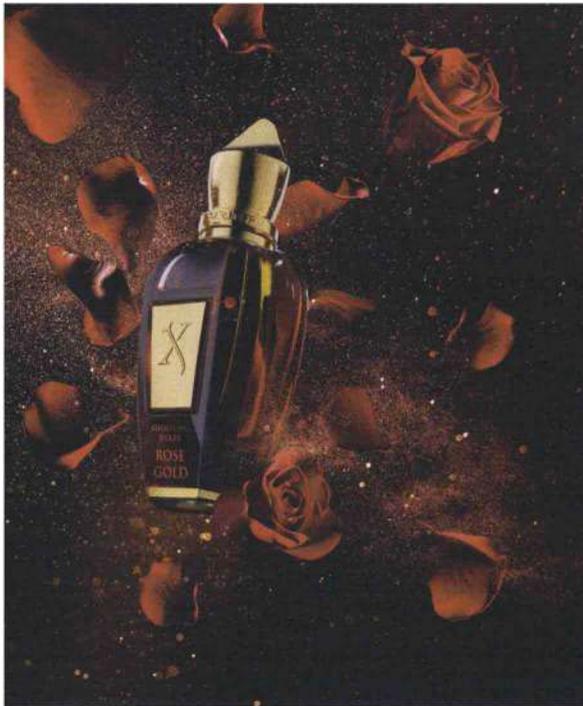
tutto italiano. Entrambi sono torinesi, vantano studi internazionali di prestigio e da poco sono diventati soci in affari, oltre che amici. È da luglio 2018 che Tessitore è entrato nel cda di Xerjoff nelle vesti di presidente e azionista di minoranza, trasformando la denominazione Xerjoff in Xerjoff Group (il cui portfolio comprende anche i brand Casamorati e Kemi), con un obiettivo ben preciso: rafforzare il team e strutturare l'azienda per essere leader nella profumeria di lusso e fare il salto dalla nicchia a mercati più ampi.

“Nelle aziende si devono formare dei tavoli direzionali di competenze diverse evitando sovrapposizioni. L'arrivo di Andrea deve andare ad aggiungere aspetti che mancano per un'ulteriore crescita ed espansione in Europa e nel mondo”, dichiara Momo.

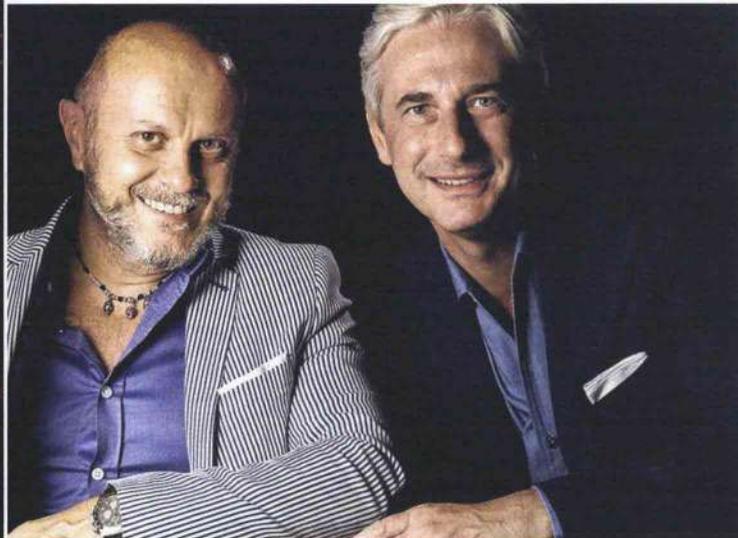
La profumeria di lusso ha un ruolo dominante nell'industria moderna e sta vivendo un cambiamento radicale: i marchi europei generano sul mercato globale un fatturato di circa 600 milioni di dollari (1,3 miliardi a prezzi retail), con il 10%

**“Il nostro punto di forza è l'utilizzo di ingredienti naturali, elaborati con tecniche di alchimia moderna”**

delle imprese che supera i 5 milioni di euro di ricavi, mentre il 60% non va oltre i 500mila dollari. Come si posiziona Xerjoff? Nel 2018 ha raggiunto i 10 milioni di euro di fatturato, attualmente è presente in 60 Paesi con il 95% di export. Il 20% dei ricavi viene generato a Londra, cuore commerciale dell'azienda. Qui è presente nei migliori department store, come Selfridges, Fortnum&Mason, Harvey Nichols, senza contare le due boutique al sesto piano di Harrods, dove è leader a livello di sell out. Ma anche sul fronte italiano la presenza è ben consolidata. “L'Italia è il nostro paese di origine. Abbiamo la sede e la boutique a Torino, siamo posizionati a Milano, Firenze, Roma e Cortina attraverso il nostro partner Campomarzio70, oltre a una distribuzione selettiva nei migliori punti vendita dislocati in tutta la Penisola”, spiega Tessitore. “L'Italia rappresenta anche una piattaforma sperimentale per iniziative pionieristiche nel nostro settore, per esempio



XERJOFF GROUP



attraverso concept multisensoriali o l'associazione del profumo all'astrologia, il food, l'arte e la musica', aggiunge Momo.

Il mondo della profumeria di nicchia attrae il consumatore alto spendente che ne apprezza l'unicità e l'eccellenza. "I consumatori di beni di lusso sono esigenti e sofisticati ed è necessario far capire loro la differenza tra un profumo commerciale, dove a farla da padrone sono le rigide leggi del marketing, e le nostre fragranze esclusive, le quali riescono a mettere in risalto l'individuo che le sceglie, perché ne apprezza e conosce la storia. L'utilizzo di ingredienti naturali, elaborati con metodi di alchimia moderna, è il punto di forza di Xerjoff", dice Tessitore.

Quale la strategia per crescere in un contesto oggi sempre più concorrenziale? "Miriamo a focalizzarci sui paesi dove siamo già forti con un approccio multichannel e tenendo un occhio aperto sulle possibili acquisizioni. Il mondo della profumeria di lusso è dominato da micro aziende e la nostra ambizione è avere una dimensione adeguata per poter affrontare le nuove sfide del mercato, senza snaturare il Dna del brand. Infatti siamo orgogliosi che Xerjoff sia entrato nel progetto Elite di Borsa Italiana (promosso da Confindustria e di cui Tessitore è senior advisor, ndr), che accompagnerà l'azienda nel processo di crescita non solo dimensionale, ma anche culturale", afferma Tessitore.

Negli ultimi anni la profumeria di lusso ha avuto un grande boom della domanda, dando una scossa al settore e stravolgendo le piccole realtà artigiane. "Gli aspetti qualitativi e creativi non devono mai alterarsi anche se avviene

un'espansione commerciale. Noi facciamo cultura non solo business. Fare cultura significa essere fedeli ai valori del made in Italy, cercando di non scendere mai a compromessi in quello che è il processo creativo. Sergio possiede un vero talento nel coniugare la creatività legata alla fragranza con tutto quello che ci sta attorno e spinge ad avere un approccio innovativo, un lateral thinking per ogni progetto che affrontiamo", continua il presidente. Che ha le idee chiare anche sul digitale e le strategie di comunicazione. "Abbiamo lanciato da meno di un anno la piattaforma xerjoffuniverse.com, stiamo lavorando alla digitalizzazione dei processi aziendali e presto ci concentreremo anche sulla digitalizzazione del prodotto, perché ogni profumo deve essere una storia a sé". Un processo di marketing e comunicazione che non rischia di cadere nelle logiche dei grandi player di mercato e che mira a sperimentare nuovi contesti, come quello del Motomondiale, dove Xerjoff è sponsor della Mv Agusta. "Con Xerjoff vendiamo il bello e portiamo il bello dell'Italia in giro per il mondo, e questo è il mestiere più straordinario che esista", concludono Tessitore e Momo. "Xerjoff è molto più di un profumo, è una forma d'arte tutta italiana, un vero gioiello unico nel suo genere".



In alto, Sergio Momo (a sinistra) e Andrea Tessitore, alla guida di Xerjoff Group. Accanto, sotto e nella pagina a fianco, alcuni profumi realizzati dalla maison.

## IL BAR DI GUERRE STELLARI

Così Lucio Dalla descrisse L'Ambasciata di Quistello, il ristorante di Romano Tamani alle porte di Mantova. Un menu a base di piatti barocchi tra colonne di libri, tappeti, porcellane, drappi e candele



Romano Tamani e il suo ristorante alle porte di Mantova, una stella Michelin. Tra i suoi ospiti commensali illustri come, ad esempio, papa Giovanni Paolo II.

**E**sistono ristoranti che sembrano usciti dalla fantasia di registi visionari come Tim Burton o David Lynch. Luoghi in grado di strapparti alle consuetudini per trascinarci in un universo parallelo tra colonne di libri, tappeti, porcellane, drappi e candele. L'Ambasciata di Quistello, alle porte di Mantova, è tutto questo. Il locale ha dato un'impronta anche al territorio, se è vero che la piazzetta antistante è stata intitolata agli "Ambasciatori del gusto", e si fregia di una stella Michelin. Ma forse questo è il particolare che meno rimane impresso nella mente di chi, specie per la prima volta, ne varca la soglia venendo accolto dalla foto di commensali illustri

come papa Giovanni Paolo II. In fondo, di stelle ne ha avute anche due, negli anni '80, quando il suo titolare, Romano Tamani, si giocava con colleghi del calibro di Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi o Fulvio Pierangelini il presidio del gotha della ristorazione italiana. Eppure, non è il numero di riconoscimenti ottenuti che legittima il successo dell'Ambasciata quanto piuttosto il suo andare in controtendenza rispetto ai canoni della cucina contemporanea. In un mondo che guarda con ossequio, di volta in volta, al minimalismo estetico o a una concettualità carica di sovrastrutture, qui si trovano colonne di libri ("piramidi di parole") e drappi, pletore di tappeti e porcellane, fiori freschi e sedute di velluto, candelabri e cloche. La stessa cucina a vista non è un vezzo modaiolo ma una scelta ante litteram, compiuta nel 1978. L'Ambasciata non segue le mode, semplicemente volge altrove lo sguardo. I fratelli Romano e Francesco Carlo hanno optato per uno sfarzo dal sapore rinascimentale negli arredi e negli utensili,

che fa da cornice - letteralmente, vista la quantità di specchi che circonda la sala principale - a piatti opulenti e barocchi, ricercati e sontuosi, un omaggio costante alla cucina italiana in generale e mantovana in particolare. È il caso della Faraona del Vicariato con uva, arancia, melograno e mostarda di mele. Un gioiellino gourmet dove ostentazione e abbondanza sono di casa, ma dove anche gli eccessi rientrano in un contesto specifico. In qualsiasi altro locale, ad esempio, mangiare sotto gli occhi di un titolare seduto a un tavolo d'angolo a scrutare la sala col piglio del comandante della nave in plancia sarebbe visto di cattivo occhio. Non a caso, Lucio Dalla descrisse l'Ambasciata come "il bar di Guerre Stellari". E di questo bar Romano Tamani è l'anima, con un physique du role da cuoco d'altri tempi. È lui a raccontare a *Forbes* gli esordi della sua carriera, quando lavorava come lavapiatti a Londra e all'improvviso serviva un minestrone di verdure: "Hanno chiesto all'unico italiano presente, e da lì è iniziato tutto". **F**

Privacy e Cookie policy

# GAZZETTA di NAPOLI

il vino perfetto per la pizza  
lo trovi solo  
nelle migliori pizzerie



Home > Notizie > Stabia Wine Event, venerdì 5 a Villa Cimmino, presentazione sabato 29.

Notizie

## Stabia Wine Event, venerdì 5 a Villa Cimmino, presentazione sabato 29.

Di Redazione Gazzetta di Napoli - Giugno 28, 2019

👁 20 🗨 0

 Cerca

SOCIAL



SPONSOR

 Condividi su Facebook

 Tweet su Twitter

 G+

 P


BABAZAR.IT


 GRANDI MARCHE 2019  
 acquista ora a -50%

**Sabato 29 giugno alle ore 12.00** conferenza stampa di presentazione della **V** edizione dello **Stabia Wine Event**.

All'incontro che si terrà all'interno del **Gran Caffè Napoli** di piazza Principe Umberto a Castellammare di Stabia, parteciperanno tra gli altri oltre agli addetti ai lavori anche: **gli chef Angelo Tramontano e Raffaele Caldarelli**, un delegato per la penisola sorrentina dell'**Associazione italiana Sommelier**, **Ciro Giordano** presidente del **Consorzio Tutela Vini Vesuvio Dop**, la direttrice dello Stabia Wine Event **Giulia Coppola**. Ci sarà la possibilità per i giornalisti di intervistare singolarmente i protagonisti dell'evento e ricevere l'ingresso gratuito alla serata.++

Intanto un'anticipazione di quello che sarà lo Stabia Wine Event quest'anno, con alcuni particolari e la lista delle aziende coinvolte.

Si svolgerà venerdì 5 luglio dalle ore 20,00, nell'incantevole cornice di "Villa Cimmino", la V edizione dello Stabia Wine Event. Dopo il successo dello scorso anno, la manifestazione che si è ormai affermata nel mondo dell'enogastronomia come l'evento più atteso della provincia di Napoli, ritorna per gli appassionati del settore ma

Tutto quello che pensi  
debba avere una  
cartolibreria!

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


REGISTRATI ORA

sconto 10% per i nuovi clienti

 **CARTOLIBRERIA  
PEGASUS**


PUBBLICITÀ LEGALE

Yard, per conto di RAI Pubblicità S.p.A. ed in qualità di suo consulente esclusivo per l'attività in oggetto, rende noto che intende acquisire manifestazioni di interesse finalizzate all'acquisto o locazione di 4 porzioni immobiliare, 8 posti auto e 1 locale rimessa siti in via Orazio n. 20/22 Napoli (NA) - Lotti N1A/N1B/N2/N3/ NS1/NS2/NS3/ NS4/NS5/NS6/NS7/NS8/NS9.

Le manifestazioni d'interesse e la documentazione a supporto sono disponibili sul sito web [www.yard.it](http://www.yard.it) o cliccando su questo banner



Il mulino di Napoli

non solo.

Una notevole proposta di qualità di vini e di gastronomia di altissimo livello: oltre 60 referenze di brands daranno vita ad una dimensione di piacere legata al mondo del *Buon Gusto* e del *Lifestyle* di grande successo.

Per il quinto anno consecutivo, a grande richiesta, verrà valorizzata la nostra costa attraverso la collaborazione e **valorizzazione** delle attività presenti nelle nostre zone, in un autentico scenario di bellezza naturale sul mare.

Come dalla prima edizione, la manifestazione gode del patrocinio e della partecipazione dell'**Associazione Italiana Sommelier, delegazione Penisola Sorrentina** e per la seconda volta, il **Consorzio Tutela Vini Vesuvio DOP**, che permetterà ai presenti di degustare il meglio della produzione nell'area Vesuviana, con l'utilizzo del calice che verrà regalato all'ingresso ad ogni ospite della serata.

In questa edizione il valore aggiunto all'arte culinaria, sarà il gemellaggio di due grandi realtà che ci delizieranno con le loro buonissime specialità.: da Nola, Casa Caldarelli ristorazione con Raffaele Caldarelli pasticceria e Gran Caffè Napoli 1860 di Cmare di Stabia.

Accompagnati da un piacevole sottofondo musicale, l'eccellente gastronomia, sarà inebriata, da numerose e scintillanti bollicine, (champagne, franciacorta, spumanti) che apriranno le danze della degustazione, per passare ai vini provenienti dalla Campania e da varie regioni d'Italia, tra cui i fermi bianchi e i rossi come l'Amarone ed il Chianti.

Questo percorso, di respiro internazionale, si concluderà con la degustazione di Cioccolata fine, Thè francesi, Rum e Distillati speziati di Ron Especiado e i Cocktails dell'Associazione Bar Tender di Napoli, oltre all'angolo cubano curato dalla Tabaccheria d'Amora in collaborazione con l'azienda Ambasciatori Italico.

Di anno in anno lo SWE sta diventando il contesto perfetto in cui incontrare e sperimentare il mondo dei Vini. Un'esperienza sensoriale in cui scoprire le ultime novità e il meglio della produzione vinicola direttamente dai migliori marchi di rilevanza anche internazionale.

Una sinergia virtuosa di gusto, confronti, socialità e sperimentazioni di appassionati e professionisti del settore.

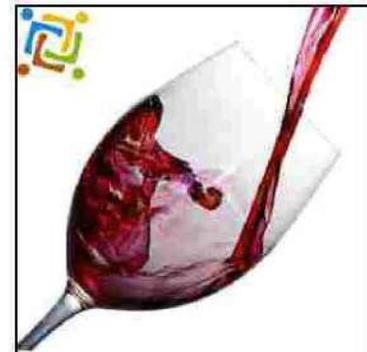
Il successo delle scorse edizioni ha permesso di far crescere l'evento rinnovando l'impegno degli organizzatori ad offrire il meglio dal punto di vista di marketing e formativo.

Con queste premesse l'inizio della kermesse è previsto per le 16:30, solo per gli addetti ai lavori, per i quali si terrà la degustazione tecnica del **Consorzio Vini**



**POPPELLA**  
**PASTICCERIA**

*dal 1920*



i migliori vini  
**del Sud**

vini, birre artigianali e  
liquori di oltre 100  
etichette del Sud Italia

**VINIDELSUD.net**

acquista ora 10% sconto >>



www.mozz.it