



L'OFFERTA DI PATRICE

GUSTI SEMPLICI

cioccolato
caramello
cannella
caffè
zenzero
tè verde
nocciola
miele
pistacchio
vaniglia
banana
cocco
fragola

GUSTI COMPOSTI

banana, nocciola e croccante al caramello
menta e gocce di cioccolato
rum ed uvetta
caramello e vaniglia
vaniglia e lamponi
cioccolato e nocciola
yogurt e vaniglia

SORBETTI

cocco
limone
litchi
mandarino
mango
frutto della passione
pera
ananas
lampone
fragola

affitti erano troppo elevati e così ci siamo indirizzati verso l'ingrosso, lavorando con calma sul sogno iniziale.

Come sono organizzati il locale e il laboratorio?

Il laboratorio è studiato per massimizzare con efficienza ed evitare qualsiasi contaminazione fra ingredienti. C'è infatti un flusso ben definito dalle consegne sul retro dell'edificio fino al punto vendita. Tutte le materie prime vengono immediatamente indirizza-



te al magazzino e poi in laboratorio. Non fanno mai "avanti-indietro" e questo ci aiuta a garantire pulizia ed igiene in qualsiasi angolo della struttura.

Patrice, dove hai imparato a realizzare il gelato?

Diverso tempo fa era apprendista in Francia presso un gelatiere, ma negli ultimi anni ho portato avanti molti studi e ricerche sul tema, specie sulla tecnologia dei gelati. Infatti non amo focalizzarmi sulle ricette, ma su tutti gli aspetti necessari per crearle.

Come ami presentare i tuoi prodotti?

Vendiamo specialmente ai grandi alberghi e ristoranti dell'area, consegnando confezioni che variano da 5 a 2,5 e 5 litri. Vendiamo anche molte vaschette, in modo che vari clienti possano comprarle al dettaglio, anche se al momento non abbiamo un vero e proprio negozio.

Quale futuro prevedi per il gelato nel mondo?

Penso che il gelato conquisterà la stessa fama del cioccolato artigianale. Nei prossimi 10 anni si evolverà e vedo buone opportunità commerciali per tanti.

Qual è il gusto che preferisci?

Banana.

E quelli più particolari di tua concezione?

Prepariamo molti gusti personalizzati, su richieste della clientela. Ad esempio, sorbetto di Champagne con petali di rosa, sorbetto alla birra o con cocktail Margarita e anche gelato con latte di capra.