

LA RIVOLUZIONE DEL GELATO

LA NEWSLETTER DI PRINCIPESSA * 2020/NUMERO SETTE *



Principessa, un alleato al fianco del gelatiere, ovunque esso sia

Sono finiti i tempi dell'immobilismo, adesso bisogna muoversi come non mai. Principessa è l'emblema di un nuovo movimento nella gelateria, inteso sia di pensiero che fisico, considerato che la stessa macchina **può facilmente essere trasportata** per prendersi ogni volta la scena.

È indubbio che il mondo del gelato, ora più che mai stia cambiando e che, a condurre il cambiamento, non possa che esserci Principessa, in grado di fare la differenza sotto diversi punti di vista, dalla **sostenibilità**, alla **facilità di mantecazione** della materia prima ed alla **versatilità**, soprattutto.



Abbiamo assistito per tanto tempo al proliferare di cooking show come nuova frontiera dell'immaginario popolare sugli chef, ma mai avevamo assistito alle mantecazioni in diretta che non fossero manifestazioni di folklore culinario alla ricerca di tradizioni antiche. Oggi Principessa è nata anche per operare davanti al pubblico e portare il gelato su un nuovo livello anche di immagine.

È una versatilità, quella di Principessa, che si articola su diversi piani, dalla gelateria, alla ristorazione, nonché negli eventi e nei momenti di divulgazione culturale.

Proprio in questi ultimi contesti le caratteristiche uniche della macchina si rivelano fondamentali. Le dimensioni d'ingombro ridotte, ad esempio, consentono una **notevole facilità di trasporto** e permettono di posizionare Principessa su un palco, nello stand di un congresso, o a vista del cliente in gelateria, in un ristorante o in un evento che prevede una degustazione con **preparazione espressa**.



Elemento caratterizzante di Principessa, molto funzionale in questo senso, è rappresentato dalle **ruote**. Un'innovazione piccola e poco evidente, certamente non la principale della mantecatrice, ma che rappresenta in maniera letterale la base di un'idea di valore, un vero e proprio cambio di pensiero, finora inimmaginabile nella gelateria.

Poter **spostare agevolmente la macchina a mantecare davanti ai clienti**, negli eventi, nei catering, infatti, ha cambiato e sta cambiando significativamente la percezione stessa del gelato e di chi lo fa.

Un'idea semplice quanto inaspettata che rende ancora una volta Principessa unica e fa, ancor più, la differenza.

Inoltre, poiché **Principessa non necessita d'acqua**, non occorre un punto di innesto per l'allaccio idrico e ciò consente, ancora una volta, una massima flessibilità circa il posizionamento della macchina in un contesto come quello presentato, così come nella quotidianità in gelateria.

L'estrema flessibilità della macchina la rende dunque l'alleato ideale **dentro e fuori dal laboratorio**, partner perfetto nella realizzazione di prodotto artigianale espresso ed esclusivo.

