



Sotto: i giovani titolari Giacomo Schiavon e Marina Marchiori insieme a Paolo Diana, Manager di Cattabriga, e Walter Passerini, titolare della ditta Passerini.



Intuizione ed 'Effe 6', carte vincenti per 'La Sorbetteria'

A Bologna, patria della 'storica' Cattabriga, 'La Sorbetteria' di Via Castiglione è un esempio del successo che accomuna chi utilizza le macchine Cattabriga. Aperta nel '94, essa gode indiscussa fama di qualità e professionalità, merito dei giovani titolari Giacomo Schiavon e Marina Marchiori. La loro storia comincia alla Scuola di Pasticceria Regionale, dove incontrano Vincenzo Negrini, allora titolare della più nota gelateria bolognese, 'Pino', dove le macchine verticali Cattabriga, in bella mostra, producono un gelato inimitabile. Negrini li assume e per 10 anni essi accu-

mulano esperienza e professionalità.

Poi il grande salto. Acquisita una vecchia pasticceria del centro, chiusa da tempo, ne effettuano la completa ristrutturazione curando ogni dettaglio. Ciò che più caratterizza il locale è il laboratorio di produzione del gelato, a vista, dietro al banco di vendita. Vi sono installate 5 motogelatiere verticali 'Effe 6' Cattabriga, le gloriose e inimitabili macchine a 'bastone'.

È una mossa vincente! Il pubblico è affascinato dal vedere crescere il gelato sotto i propri occhi, constatando inoltre la massima pulizia e igiene.