QUELLI CHE CI PROVANO/1

LE VOSTRE SEGNALAZIONI

Se avete aperto di recente una nuova attività segnalatecelo. Scrivete una mail a cronaca.ravenna@ ilcarlino.net o un fax allo 0544-39019

Un calcio alla crisi. Ecco chi si butta

Dagli stabilimenti balneari al centro benessere orientale: ad aprile 12 aperture







PAPILLA

Imprenditori under 30 all'attacco

IL GELATO di Papilla porta la firma di tre ventenni: Francesco e Rebecca Ricci, fratello e sorella di 27 e 24 anni, e Nicole. Quello che doveva essere solo un piacevole passatempo in attesa di terminare gli studi universitari, si è trasformata in un'attività imprenditoriale vera e propria. Risale a cinque anni fa infatti l'apertura della prima gelateria in via Cavour e adesso arriva Papilla, inaugurata ieri pomeriggio in via IV Novembre.

Come avete pensato di diversificare le due gelaterie, a duecento metri l'una dall'altra?

«La prima mantiene una impronta più tradizionale con gusti classici e ricercati, mentre Papilla punta di più sulla salute con gelati realizzati senza zuccheri e grassi, adatti a chi ha un indice glicemico alto o a chi soffre di intolleranze. Offriamo inoltre un'ampia scelta di frullati, frutteria, centrifugati e yogurt con frutta fresca. Una valida alternativa dunque per chi sta attento alle calorie senza però rinunciare alla cremosità e dolcezza di un buon gelato».

Come si dolcifica il gelato senza zucchero?

«Siamo i primi in Italia a proporre 'il gelato Amico', tutto naturale, frutto della ricerca del creatore Cristian Ciacci che seleziona con attenzione gli ingredienti. Il segreto sta nell'uso di una pianta proveniente dal Sud America, la Stevia Rebaudiana, conosciuta anche per il potere dolcificante delle sue foglie che, a differenza del saccarosio, non vengono metabolizzato e non modificano la glicemia».