

APRE NEL CENTRO STORICO L'ANTICA GELATERIA D'AUTORE

Nel cuore del centro storico di Ventimiglia, nella centralissima via Garibaldi, al numero 22, uno spazio desueto risorge a nuova vita e da lunedì prossimo, 23 agosto, ospiterà l'Antica Gelateria d'Autore. Arredi di gran pregio in stile liberty e prodotti di eccellenza, con ricette che si tramandano da tre generazioni: questi i punti di forza della nuova attività commerciale.

L'apertura è stata coordinata da Marina Development Corporation e si inserisce nel piano più ampio di rigenerazione urbana di Ventimiglia che prevede, oltre ai grandi interventi sul waterfront del nuovo porto e nell'area del Campasso, anche tutta una serie di iniziative legate al food&beverage che verranno mano a mano realizzate.

La caratteristica principale dell'Antica Gelateria d'Autore è la genuinità degli ingredienti. “Cerchiamo sempre il meglio della frutta, possibilmente coltivata sul nostro territorio, e lo stesso per il latte di alta qualità e la panna – racconta Paola Conio, una maestra del gelato, che gestirà il locale – Con il nascituro Borgo del Forte abbiamo pensato di creare un piccolo ambiente prezioso, ricco di storia, per offrire un gelato altrettanto unico. Cittadini e turisti potranno scegliere tra coni e coppette per assaporare i nostri gusti passeggiando nella bellissima città alta. E potranno gustare anche la nostra pasticceria gelata o le torte, che si potranno portare anche a casa in pratiche borse termiche o nelle classiche scatole. Siamo pronti, con passione e amore per questo mestiere”

E il Corsaro Nero, che si è appena “insediato” nella piazzetta del Funtanin, che ne pensa di questa novità? Approva! Tanto che nell'Antica Gelateria d'Autore ci sarà un gusto dedicato anche al mitico personaggio di Salgari.

Tutto è pronto, quindi, per l'apertura della gelateria, nuovo punto di aggregazione della città alta, lunedì 23 agosto alle ore 17.

Marina Development Corporation

Marina di Ventimiglia
Passeggiata Marconi 24,
18039 Ventimiglia, Italy.

T +39 0184998222
E info@mdc.tl