

LA CCIL FÉLICITE GLACIER BARGELLO QUI FÊTE SES 10 ANS

L'entrepreneuse florentine, Laura Fontani, célèbre les 10 ans de succès de Glacier Bargello.

Le 20 avril, la première gelateria artisanale florentine du Luxembourg, Glacier Bargello, a fêté ses 10 ans au Luxembourg et ses 5 ans à Bruxelles. Pour marquer l'occasion, la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese a été invitée à une dégustation privée de son gelato, que Bargello a offert aux membres de la presse locale, en présence aussi du Premier Ministre, S.E. M. Xavier Bettel.

Fondé par l'entrepreneuse florentine Laura Fontani, Bargello a été le premier producteur local de gelato artisanal italien à se concentrer sur la tradition authentique et le savoir-faire artisanal, avec une touche d'élégance et de culture. En mariant les traditions historiques de sa ville natale, Florence, à l'excellence des produits locaux et éthiques, Bargello a conquis l'imagination et les palais des clients locaux, désireux de vivre une expérience gastronomique raffinée au cœur même du Luxembourg.

Véritable succès du « Made in Luxembourg », la marque emploie aujourd'hui plus de 20 personnes dans ses deux glaciers de Luxembourg et de Bruxelles, où le gelato est fabriqué quotidiennement. Bargello travaille également en étroite collaboration avec l'icône gastronomique locale, Cactus, ainsi qu'avec des agriculteurs locaux tels que Luxlait et Grosbusch, afin de s'approvisionner en produits laitiers et en fruits frais locaux de la plus haute qualité.

Le gelato de Bargello est fabriqué à partir de produits naturels, notamment du lait frais, des fruits et des ingrédients exceptionnels, tels que la pistache de Bronte DOP et la noisette de Piémont IGP, sans utiliser de colorants ou d'arômes artificiels.

Depuis son lancement, Bargello a développé un certain nombre de saveurs emblématiques, notamment : sorbet chocolat noir, sorbet mojito, sorbet fraise-orange, Crema Vespucci (ricotta, figue et miel), Crema Bargello (mascarpone et café), et Crema Toscana (pistache et amande). Mme Fontani voyage régulièrement entre l'Italie et le Luxembourg, ce qui lui permet d'assurer une sélection dynamique et inspirée des meilleurs ingrédients, une innovation constante et un engagement à préserver l'héritage culinaire.



Dans le respect de la tradition, le point de vente du Bargello mêle habilement des murs en bois cloutés, de somptueux comptoirs à pozzetti et une terrasse spacieuse, dans une atmosphère qui rappelle le Bargello - le palais florentin, aujourd'hui transformé en célèbre musée de sculptures de la Renaissance.

Le dixième anniversaire représente enfin une étape importante également pour ceux qui aspirent à une carrière d'entrepreneur local - mettant en évidence l'attrait du Luxembourg pour les innovateurs, ainsi que pour les entreprises dirigées par des femmes.