

**IDENTITA' GOLOSE 2019**  
*Costruire Nuove Memorie*  
**Motor Power Company**  
**Macchina Mantecatrice Principessa**  
**23-24-25 marzo 2019**

**Comunicato stampa**

Anche quest'anno, **Motor Power Company**, azienda specializzata nella progettazione e costruzione di soluzioni performanti nel settore della movimentazione industriale, sarà presente al congresso internazionale **Identità Golose Milano 2019**, con la sua rivoluzionaria macchina **Principessa**.

**Principessa** è l'unica macchina mantecatrice a impiegare la tecnologia *direct drive* sul sistema di agitazione che permette l'eliminazione della catena cinematica. Questo strumento consente altissime prestazioni, aumenta la versatilità di movimento e dimezza i consumi energetici.

Con l'eliminazione del raffreddamento ad acqua e del lavaggio della macchina tra un ciclo e l'altro c'è un 100% di risparmio idrico.

La mantecazione verticale direttamente in carapina, l'illuminazione e la forma molto ampia della bocca di ingresso, consentono un controllo visivo costante del prodotto e l'inserimento di ingredienti (granelle, parti croccanti o frutta in pezzi) in qualsiasi momento della lavorazione.

Questa nuova tecnologia utilizzata ha permesso di uscire dagli standard già presenti sul mercato dei mantecatori da gelato. Il suo design e le dimensioni di ingombro ridotte ne permettono il posizionamento a vista del cliente, così da poter preparare il gelato a vista.

*Costruire Nuove Memorie* è il tema di Identità Golose 2019, che avrà luogo da sabato 23 marzo a lunedì 25 a Milano. Se tutto ruoterà infatti attorno al concetto di **memoria**, chi meglio di Principessa, mantecatrice nata con l'idea di riprodurre il movimento delle sapienti braccia dell'artigiano delle neviere, può rappresentare l'importanza della tradizione immersa nella contemporaneità?

**Motor Power Company** scende in campo con la sua tecnologia più innovativa per sorprendere il mercato e proseguire la rivoluzione del gelato con Principessa. In occasione di Identità Golose, numerosi Chef, gelatieri ed esperti troveranno spazio nel palinsesto allestito per l'occasione.

Principessa sarà presente a Milano nelle tre giornate nello spazio a lei riservato (Stand Motor Power Company) e sarà la protagonista di IDENTITA' GELATO il giorno 23 dove interverranno alcuni operatori del settore.

Vi aspettiamo in **Sala 1 Blu** il **23 marzo dalle 10.45 alle 13.45**, con il gelatiere Enzo Crivella, lo Chef due stelle Michelin Moreno Cedroni, i gelatieri Lucia Sapia e Maurizio Bernardini e Paolo Brunelli e nello **Spazio Riservato Motor Power Company** con Chef, gelatieri ed esperti che proveranno a *Costruire Nuove Memorie* durante i loro laboratori con il prezioso ausilio della macchina Principessa.

*Ufficio stampa:*

Gaia Metrangolo e Valentina Vitale

[info@principessagelato.it](mailto:info@principessagelato.it)

Tel. +39 338 2069630

**Motor Power Company s.r.l.**

Via Leonardo Da Vinci, 4  
42024 Castelnovo Sotto Reggio Emilia - Italia  
Tel. +39 0522 682710 - Fax +39 0522 683552  
[info@motorpowerco.it](mailto:info@motorpowerco.it) - [motorpowerco.com](http://motorpowerco.com)  
Cap. Soc. 250.000,00€ i.v. - R.E.A. di RE 175521  
Iscr.Reg.Impr. di RE n.01308390358 - N. Mecc. RE 010210  
C.F. e P.IVA IT 01308390358

**MOTOR  
POWER**  
COMPANY

## Programma Stand Motor Power Company

**23 marzo ore 15.00 - Presentazione *Tempi di recupero: un libro e un progetto*** - Come il gelato può comunicare l'attenzione al recupero dei prodotti. Gusto del gelato a cura di **S. Guizzetti**, gelatiere e titolare della gelateria Ciacco. Si parlerà di ripresa delle antiche tradizioni e ricette, delle costruzioni delle nuove memorie e del riutilizzo delle materie prime. Il gelato sarà un sorbetto al ragù con cialda di pane secco e pasta fritta. A cura dell'autore **Carlo Catani** e del gelatiere **Stefano Guizzetti**.

**23 marzo ore 16.15 - Tramandare per non dimenticare** - Il gusto presentato sarà **Transumanza D'Abruzzo**, un gusto dedicato ai pastori abruzzesi che portavano le loro greggi in Puglia in autunno per fuggire da freddo e neve percorrendo i famosi *tratturi* che univano L'Abruzzo alla Puglia. La ricetta è rivisitata in chiave moderna e ha il gusto del cioccolato e dell'arancia disidratata e polverizzata che ben si sposa con la ricotta. A cura di **Francesco Dioletta**, gelatiere e titolare della gelateria Duomo (L'Aquila).

**23 marzo ore 17.15 - Innovazione nella tradizione** - Il gusto presentato ha il nome di un formaggio tipico che, fin da tempi antichi, veniva consumato come dolce nelle famiglie romane il giorno dell'Ascensione, cosperso di zucchero a velo e liquore: la Giuncata. Il gelatiere Stefano Ferrara ne esalterà il sapore con una ricetta unica, rivisitata in chiave moderna e vegan. A cura di **Stefano Ferrara**, gelatiere e titolare della gelateria Il Pinguino (Roma).

**24 marzo ore 10.45 - Gelato Shock** - Tre gusti, materie prime di qualità e accostamenti stellati: gelato alla melanzana ai carboni, salsa masala, anguilla alla brace; gelato di capperi ed essenza di fiore elettrico; granita di cipolla e spine di alici. A cura dello chef **Moreno Cedroni** del Ristorante Madonnina del Pescatore (Senigallia)

**24 marzo ore 12.00 - Contaminazioni Moderne Con Vecchie Tradizioni** - Gusto: Hot Buttered Rum. A cura di **Mirko Tognetti**, gelatiere e titolare della gelateria Cremeria Opera (Lucca).

**24 marzo ore 14.00 - Latte vuoto nello spazio denso** - Marco Radicioni, titolare di Otaleg, è un gelatiere dirompente che si prepara a sorprendere con il suo laboratorio. A cura di **Marco Radicioni**, gelatiere e titolare della gelateria Otaleg (Roma).

**24 marzo ore 15.00 - Nuove risorse** - La rivisitazione della TORTA DI RISO. A cura di **Barbara Bettera**, gelatiere e titolare della gelateria Il Gelato di Barbara (Rivolta d'Adda).

**24 marzo ore 16.00 - Amore e rivoluzione** - La ricetta presentata avrà come ingredienti principali una ricotta senza lattosio aromatizzata al gelsomino, con scaglie di cioccolato di Modica. A cura di **Giorgio Urso**, gelatiere e titolare della gelateria Il Divino (Ravenna).

**24 marzo ore 17.00 - Presentazione del libro GELATI**. A cura dell'autore e gelatiere **Simone De Feo** della gelateria Capolinea di Reggio Emilia.

**25 marzo ore 10.45 - The kitchen melting pot, cibo cultura ed identità condivisa** – Gelato di pannocchia arrostita abbinato ad una granita di carota di Ispica e frolla di pecorino stagionato. A cura dei gelatieri **Giovanna Musumeci** della Pasticceria Gelateria Santo Musumeci (Randazzo) e **Simona Carmagnola** di Pavè (Milano).

**25 marzo ore 11.45 - Il Malaga E Il Mare** – Gelato al cioccolato bianco con uva macerata in osmosi in un whisky delle isole Islay, erba e ostrica grattugiata. A cura del gelatiere **Paolo Brunelli**, Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli (Senigallia).

**25 marzo ore 12.45 - Presentazione del libro *Progetto Gelato***. La presentazione sarà impreziosita dalla contestuale realizzazione del gusto “Crema zoldana agli Zaeti”, tipici biscotti della tradizione veneta autoprodotti nel laboratorio di Trieste. A cura dei gelatieri **Chiara e Andrea Soban**, gelateria Soban (Trieste, Milano, Alessandria e Valenza).

**25 marzo ore 14.45 - Merenda ai Castelli Romani** – La tradizione dei Castelli Romani abbraccia il nuovo filone del gelato gastronomico: porchetta e finocchiella spalmato su pane IGP di Genzano. A cura del gelatiere **Dario Rossi** (gelateria Greed Avidi di Gelato – Frascati) e dello chef **Renato Trabalza** (Trattoria Sora Lella – Roma).

**25 marzo ore 15.45 - Handmadegelato** - Sorbetto pere allo zenzero. A cura del gelatiere **Lorena Rocca**, della gelateria San Giorgio (Portofino).

**25 marzo ore 16.45 - Il Messico nelle sue sfumature** – Un cocktail gelato ispirato ad un drink classico, il Paloma. Quando il mondo pensa ai cocktail messicani, il margarita è probabilmente il primo a venire in mente, invece il Paloma è uno dei cocktail più popolari nella cultura messicana, un drink molto fresco a base di pompelmo e tequila. In questo laboratorio sarà rivisitato con un'affumicatura. A cura della barlady **Francesca Lolli** (Fourghetti - Bologna) e del barman **Francesco Gattabria** (Sorelle Ribelli - Bologna).

**Motor Power Company s.r.l.**

Via Leonardo Da Vinci, 4  
42024 Castelnovo Sotto Reggio Emilia - Italia  
Tel. +39 0522 682710 - Fax +39 0522 683552  
info@motorpowerco.it - motorpowerco.com  
Cap. Soc. 250.000,00€ i.v. - R.E.A. di RE 175521  
Iscr.Reg.Impr. di RE n.01308390358 - N. Mecc. RE 010210  
C.F. e P.IVA IT 01308390358

**MOTOR  
POWER**  
COMPANY

## I protagonisti

### MOTOR POWER COMPANY

L'azienda è stata fondata nel 1989 ad Opera di Stefano Grandi. In pochi anni si è posizionata come una delle aziende più significative nella produzione di motori elettrici a corrente continua. Vanta un consolidato know-how tecnologico, acquisito grazie a diverse esperienze applicative e ad un lavoro continuo ed incessante sul fronte della ricerca e dello sviluppo, che le consentono oggi di dialogare con le principali aziende internazionali.

Un occhio sempre attento agli ultimi sviluppi e alle novità high-tech e un orecchio teso alle esigenze del mercato sono il binomio sinergico su cui l'azienda ha fondato fin qui la sua attività. Quattro anni fa, Motor Power Company si è accostata al mondo del gelato e della gastronomia con l'idea di rivoluzionarli, attraverso l'applicazione non convenzionale delle soluzioni tecnologiche sperimentate in altri contesti.

### Stefano Guizzetti

Stefano Guizzetti fonda a Parma, nel 2013, la gelateria Ciacco. Inizia la filosofia del 'senz'altro': dalla lista ingredienti si escludono tutti gli elementi che non siano già naturalmente presenti nelle materie prime impiegate ogni giorno in negozio.

Le nozioni acquisite da Stefano durante il percorso di laurea in Scienze degli Alimenti, le ricerche e le sperimentazioni effettuate hanno consentito di arrivare alla realizzazione del primo gelato artigianale italiano privo di qualsiasi tipo di additivo alimentare, di origine sia naturale che artificiale (in merito anche una pubblicazione scientifica universitaria).

Dal 2018 membro dell'associazione Compagnia dei Gelatieri e dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto. La gelateria Ciacco è stata insignita dei tre Coni Gambero Rosso nel gennaio 2017, 2018, 2019 e premiata, nel 2019, come migliore gelato gastronomico d'Italia.

### Carlo Catani

Direttore dal 2007 al 2011 dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Oggi collabora con l'università attraverso collaborazioni esterne per docenze o progetti specifici. Presidente di Cinemadivino, collaborazioni, l'Associazione Chef to Chef e con diverse aziende del settore enogastronomico.

Ideatore e realizzatore di eventi e progetti legati al vino e al cibo come "Albana Dèi" e il progetto "ANSomigaFORA" legato alla vinificazione in anfore georgiane.

Ha da poco pubblicato il libro "Tempi di Recupero" sulle tematiche del recupero del cibo in casa e in cucina.

### Francesco Dioletta

Francesco Dioletta lavora sin da ragazzo nel settore bar e ristorazione, apre la sede storica nel 1985 come Bar Duomo, la produzione del gelato artigianale inizia nel 1997 così nasce Gelateria Duomo, si susseguono nuove aperture a L'Aquila ad Avezzano, a causa del sisma 2009 a L'Aquila si rendono inagibili tre attività nel centro storico de L'Aquila, il momento è difficilissimo ma viene affrontato con grande determinazione e attualmente gestisce 5 punti vendita e un

**Motor Power Company s.r.l.**  
Via Leonardo Da Vinci, 4  
42024 Castelnovo Sotto Reggio Emilia - Italia  
Tel. +39 0522 682710 - Fax +39 0522 683552  
info@motorpowerco.it - motorpowerco.com  
Cap. Soc. 250.000,00€ i.v. - R.E.A. di RE 175521  
Iscr.Reg.Impr. di RE n.01308390358 - N. Mecc. RE 010210  
C.F. e P.IVA IT 01308390358

**MOTOR  
POWER**  
COMPANY

laboratorio centralizzato, con tanta passione e dedizione, nonché rispetto per le materie prime e l'ambiente, nel nostro laboratorio abbiamo una torre di raffreddamento acqua e un impianto fotovoltaico per l'energia elettrica.

### **Stefano Ferrara**

Stefano Ferrara: Gelatiere di Pinguino Gelateria Naturale e responsabile tecnico di Velia Gelati, ha cominciato come pasticcere per poi passare alla gelateria e svolge questa attività da circa 20 anni. Pinguino Gelateria Naturale è presente nelle più importanti guide del settore ed è tra le trecento gelaterie del Gambero Rosso e da qualche anno in classifica su Dissapore.

Ha vinto la tappa regionale del Gelato World tour, ho partecipato alla scorsa edizione di Sherbeth Festival vincendo con il gusto Stragianduia premio giuria tecnica e nello stesso festival "Assoluto di Zenzero" è stato premiato tra i migliori gusti dal blog Dissapore.

Ha molta padronanza tecnica, sperimenta costantemente nuovi ingredienti con un solo fine: "il gelato perfetto".

### **Moreno Cedroni**

Lo Chef Moreno Cedroni, 2 stelle Michelin, è considerato uno degli chef italiani più innovativi e creativi della cucina internazionale. La sua interpretazione delle eccellenze alimentari della terra e del mare delle Marche lo rende uno tra i più influenti ambasciatori del territorio. La sua cucina stupisce per il mix equilibrato tra una solida cultura della tradizione culinaria del territorio da cui proviene e un approccio innovativo alle materie prime, che Cedroni valorizza attraverso una reinterpretazione giocosa e a volte davvero visionaria, qualità incomparabili dello chef.

### **Mirko Tognetti**

Mirko Tognetti, lucchese, nasce gelatiere per una necessità solo 6 anni fa, ma subito si è imposto all'attenzione del pubblico con i suoi gusti alternativi diventati marchio di fabbrica della Sua Cremeria Opera, come il gelato all'olio extra vergine e il sorbetto di bruschetta (pomodoro, olio e basilico). Il suo motto è Naturali per Gusto e si ostina a portare avanti i suoi punti vendita con la vendita di solo prodotti con ingredienti sani e naturali. Le sue collaborazioni con chef stellati lucchesi e con Gennaro Esposito hanno permesso a Mirko di accrescere la sua predisposizione ad innovare la tradizione e cercare di rendere unico ogni sua creazione. Potete trovare il suo gelato anche nella metropoli di Hong Kong grazie ad un nuovo progetto dal nome italiano Geppetto e leggere le sue ricette in alcuni libri di settore come l'ultima opera del grande maestro gelatiere Luca Cavaziel.

### **Marco Radicioni**

Marco Radicioni, nato a Roma nel '71, appassionato di cambiamento, a dispetto del cognome, "non riesce a mettere radici profonde in nessun luogo". Ha dato alla luce negli anni numerose attività, ma il suo spirito libero lo spinge sempre 'oltre'. Autodidatta convinto e gelatiere casalingo, a 40 anni ha aperto la sua bottega chiamandola "Otaleg", gelato al contrario, una sintesi della sua essenza, sempre controcorrente!

## **Simone De Feo**

Da informatico a maestro gelatiere. Musica, birra, tatuaggi, ma soprattutto gelato: questi gli interessi di Simone De Feo approdato al mondo della gelateria dopo aver deciso che “nella vita ci vuole passione”, anche nel proprio lavoro.

Licenziatosi dall'azienda per cui lavorava come informatico, ha iniziato a coltivare sempre di più il suo spirito gourmet, fino a rilevare nel 2010 con la sua compagna Monica Fantuzzi la storica gelateria locale, il Capolinea, che con loro diventa Cremeria Capolinea. “Da appassionato di gelato dovevo capire che differenza c'era tra un gelato buono e uno cattivo e mi sono reso conto che è possibile farlo solo entrando in laboratorio”. Dall'apertura sperimenta ricette e metodologie di lavoro: produce, assaggia, cambia le bilanciature e torna a banco con un gelato uguale negli ingredienti ma sempre diverso nel sapore.

## **Giorgio Urso Calè**

A 25 anni Giorgio Urso Calè è il titolare della Gelateria Il Divino di Ravenna. Nato e cresciuto a Palermo, si trasferisce a Jesi nel 2012 per amore e da lì inizia il suo percorso in gelateria fino ad arrivare all'apertura, nel giugno del 2018, della sua Gelateria.

La sua gelateria è rivoluzionaria in quanto offre un prodotto senza glutine e senza lattosio, è attiva in ambito sociale e punta a creare un processo produttivo al minor impatto ambientale possibile.

## **Barbara Bettera**

Barbara Bettera ha aperto la sua gelateria il 13 aprile 2013, quasi per caso... “il destino mi ha messo davanti a questa opportunità, e io, che amo moltissimo rimettermi sempre in gioco, reinventarmi ed esplorare mondi nuovi non ho saputo dire di no a questa sfida, che si è trasformata presto in una entusiasmante avventura”.

Ama ricercare e approfondire la conoscenza in tutti i settori correlati, sperimentare nuovi abbinamenti, andare alla ricerca di materie prime del territorio.

Il gelato è il mezzo con cui esprime la sua curiosità verso tutto ciò che è nuovo: nuovi colori, sapori, forme, abbinamenti, consistenze. Fondamentale, per Barbara, è l'amicizia e la collaborazione con i colleghi, perché convinta che sia soprattutto dallo scambio e dal confronto di esperienze diverse che possano nascere idee nuove per il futuro.

## **Paolo Brunelli**

L'approccio al gelato di Brunelli risale a quando aveva 12 anni, quando ereditò la passione dalla nonna ed iniziò a produrre gelato con orgoglio e passione. Paolo Brunelli è ora gelatiere, cioccolatiere, ma più di tutto artista del dolce.

## **Giovanna Musumeci**

Giovane donna, vulcanica ed energica come la sua terra, alle pendici dell'Etna, Giovanna Musumeci conduce insieme al padre la loro gelateria, punto di riferimento in Sicilia, a

**Motor Power Company s.r.l.**  
Via Leonardo Da Vinci, 4  
42024 Castelnovo Sotto Reggio Emilia - Italia  
Tel. +39 0522 682710 - Fax +39 0522 683552  
info@motorpowerco.it - motorpowerco.com  
Cap. Soc. 250.000,00€ i.v. - R.E.A. di RE 175521  
Iscr.Reg.Impr. di RE n.01308390358 - N. Mecc. RE 010210  
C.F. e P.IVA IT 01308390358

**MOTOR  
POWER**  
COMPANY



Randazzo. Giovanna ha il merito di aver portato quel tocco di contemporaneità nella creazione del gelato e della granita, mantenendo viva la tradizione dello sherbet, parola di origine araba per indicare il sorbetto, e delle neviere. La sua mission è quella di esprimere le emozioni che solo un territorio unico e straordinario come l'Etna sa trasmettere. Per lei il gelato è "l'espressione del tuo essere, della tua terra d'origine, della ricchezza dei suoi frutti, del tuo stato d'animo".

### **Simona Carmagnola**

Simona Carmagnola nasce a Milano nel 1985. A Milano vi studia e vi cresce, assieme anche a quelli che sono oggi i suoi compagni di avventura in gelateria.

Inizia così la sua esperienza prima al banco e poi dietro le quinte nel laboratorio di quello che da sempre è definito come il suo maestro: Gianfrancesco Cutelli della gelateria De' Coltelli. Qui impara l'arte del gelato, il rispetto delle materie prime e soprattutto l'importanza della ricerca sul gusto. Sviluppa un'attenzione particolare alla leggerezza del gelato, tuttora caratteristica distintiva delle sue creazioni. Nel 2015 Simona si ritrova a far colazione presso la pasticceria Pavé di Milano per un rapido saluto ai suoi amici di infanzia. L'idea nasce quasi per scherzo ma dopo pochi minuti si inizia a pensare all'incontro tra gelateria e pasticceria. Da aprile 2016 Simona è a capo di Pavé – Gelati&Granite. Il suo gelato è leggero, sperimenta spezie ed erbe aromatiche, ha frequenti incursioni nella verdura e nel salato, senza dimenticarsi di trasformare le creazioni di pasticceria versione gelato.

### **Lorena Rocca**

Lorena Rocca lavora a Portofino in Liguria al Bar Gelateria San Giorgio.

Dinamica, estroversa e solare, ama la sua professione e cerca di fare del gelato un'opera d'arte. "Il complimento più bello ricevuto? Una cliente mi disse: 'Lorena tu fai il lavoro più bello del mondo. Rendi felici le persone!'. Ecco questo è esattamente il feedback che voglio dare con il mio gelato."

### **Renato Trabalza**

Figlio e nipote d'arte, attualmente titolare e responsabile della cucina della Trattoria Sora Lella di Roma, si divide tra cucina e mondo gelato. Il titolo del suo laboratorio esprime al meglio quanto Trabalza vuole raccontare con il suo gelato. Gli ingredienti che utilizza sono sempre semplici e naturali ed esaltano i sapori della tradizione che preserva in maniera degna di nota.

### **Dario Rossi**

La storia di Dario Rossi, romano di Zagarolo, inizia nel 1984, quando all'età di 10 anni inizia a fare il gelato con una gelatiera per casa regalatagli dai genitori. Lo prepara per lui e per i suoi amici, cominciando così ad affinare il palato e imparando a distinguere da subito il gelato di qualità da quello industriale. Se il gelato era così buono fatto in casa, pensava, quello prodotto in un laboratorio con dei macchinari professionali doveva essere qualcosa di veramente speciale. Nel 2004 ha incoronato il suo sogno inaugurando Greed a Frascati (Roma), un

**Motor Power Company s.r.l.**  
Via Leonardo Da Vinci, 4  
42024 Castelnovo Sotto Reggio Emilia - Italia  
Tel. +39 0522 682710 - Fax +39 0522 683552  
info@motorpowerco.it - motorpowerco.com  
Cap. Soc. 250.000,00€ i.v. - R.E.A. di RE 175521  
Iscr.Reg.Impr. di RE n.01308390358 - N. Mecc. RE 010210  
C.F. e P.IVA IT 01308390358

**MOTOR  
POWER**  
COMPANY



apparentemente semplice bar gelateria a cui basta però uno sguardo ai cartellini sul bancone dei gelati per capire che in realtà si tratta di un posto fuori dall'ordinario.

Gli ingredienti sono di chiara matrice bio e l'amore per il territorio lo ha portato alla creazione di gusti con prodotti a km 0: le materie prime dei gusti come fragola, lamponi, fico, zafferano, ciliegie, gelsi e tanti altri provengono direttamente dal suo orto di Zagarolo.

### **Francesca Lolli**

Giovane bartender bolognese di 26 anni cresciuta nell'ambiente della pasticceria per via della mia famiglia. Questo sicuramente si ripercuote anche nel suo metodo di lavoro e nella scelta degli accostamenti degli ingredienti che usa nei cocktail. Ama le ricette semplici che contano un numero limitato di ingredienti, ma che possono stupire per il loro connubio.

### **Francesco Gattabria**

Francesco Gattabria, nato a Lachen in Svizzera ma calabrese di origine. Dopo il diploma da tecnico della ristorazione conseguito in Calabria mi sono trasferito a Bologna, lavorando per 5 anni in piazza maggiore, piazza principale di Bologna. Nel 2014 il primo corso da barman effettuato tramite A.I.B.E.S. (Associazione italiana barman e Sostenitori). Nel 2015 diventa barmanager del Pastis, locale sito a Bologna in una delle zone di movida più frequentate della città. Nel 2016 partecipa e vinco al concorso nazionale di AIBES tenutosi a Roma e nello stesso anno si classifica terzo come giovane talento dell'anno ai barawards di Bargiornale. Negli anni successivi sono state varie le presenze nelle competition sul territorio italiano. Nel giugno del 2018 parte per una piccola parentesi a Leon in Spagna dove ha lavorato come barman, per poi tornare a novembre come Head bartender dietro il bancone di Sorelle Ribelli, nuovo concept sorto all'interno del Mercato di Mezzo di Bologna, luogo in cui si concentrano tutte le eccellenze enogastronomiche della regione un piccolo court food.

### **Andrea Soban**

Andrea Soban è un figlio d'arte: nato a Belluno e cresciuto in Val di Zoldo, con una famiglia che da oltre 50 anni lavora nel mondo del gelato ed è proprietaria della storica gelateria di Valenza (Alessandria). Oggi sono 5 le gelaterie sotto il marchio Soban. Andrea, fin da piccolo, frequenta il laboratorio di gelateria dei genitori, osservando e imparando quella che è diventata la sua professione da oltre 25 anni, un mestiere che lo ha fatto diventare uno dei più apprezzati interpreti e maggiori esperti del mondo del gelato di tradizione italiana. Insignito del prestigioso riconoscimento dei Tre conì dalla Guida Gelaterie del Gambero Rosso, nel 2017 è stato eletto Gelatiere dell'anno.

Tra gli altri riconoscimenti ricevuti spiccano i due secondi premi, nel 2010 e nel 2015, al trofeo Procopio de Coltelli allo Sherbeth Festival (Festival Internazionale del gelato di Palermo), il Premio Golosario nel 2012, il Gelarte Italian Fruity Gelato Cup a Gibellina nel 2011, il premio al Miglior dolce alla Nocciola del Mondo a Cortemilia nel 2011 e il premio Botteghe del Golosario nel 2016.

#### **Motor Power Company s.r.l.**

Via Leonardo Da Vinci, 4  
42024 Castelnovo Sotto Reggio Emilia - Italia  
Tel. +39 0522 682710 - Fax +39 0522 683552  
info@motorpowerco.it - motorpowerco.com  
Cap. Soc. 250.000,00€ i.v. - R.E.A. di RE 175521  
Iscr.Reg.Impr. di RE n.01308390358 - N. Mecc. RE 010210  
C.F. e P.IVA IT 01308390358



## Chiara Soban

Chiara Soban è figlia d'arte, nasce in una famiglia di gelatieri originari della Val di Zoldo, la cosiddetta Valle dei Gelatieri nelle Dolomiti Bellunesi, e fin da piccola ha il gelato nel suo DNA. Cresciuta in Friuli Venezia Giulia si trasferisce per frequentare l'università a Milano dove si laurea in Relazione Pubbliche e Pubblicità allo IULM.

Dopo un'esperienza di alcuni mesi a Londra per approfondire lo studio della lingua inglese e per lavorare in ambito ristorativo, rientra nel capoluogo lombardo per essere assunta in una multinazionale nel reparto commerciale estero. Nel 2011 si licenzia e decide di partire come casco bianco in missione di pace con destinazione il Nord dell'Albania.

Terminato il periodo di volontariato decide di tornare a lavorare nell'azienda di famiglia dove si occupa sia della parte di laboratorio (produzione gelati, granite alla siciliana, semifreddi e torte gelato) sia della parte di comunicazione mettendo a frutto le nozioni apprese negli anni universitari.

Nel 2013 le viene affidata l'apertura e la gestione della terza bottega di gelateria, la seconda ad Alessandria.

**Motor Power Company s.r.l.**

Via Leonardo Da Vinci, 4  
42024 Castelnovo Sotto Reggio Emilia - Italia  
Tel. +39 0522 682710 - Fax +39 0522 683552  
info@motorpowerco.it - motorpowerco.com  
Cap. Soc. 250.000,00€ i.v. - R.E.A. di RE 175521  
Iscr.Reg.Impr. di RE n.01308390358 - N. Mecc. RE 010210  
C.F. e P.IVA IT 01308390358

