

[Salta al contenuto](#)

[Vai alla ricerca - Scorciatoia = s](#)

[FOODA / Blog & Notizie](#)

[RISTORAZIONE: GELAPE, ULTIMA VERSIONE DI STREET FOOD MOBILE](#)

Pubblicato in [FOOD DESIGN](#) da EBV il 21 gennaio 2010

(AGI) – Roma, 20 gen. – Dal 23 al 27 gennaio, alla fiera di Rimini dedicata a gelateria e pasticceria, la società di marketing bolognese presenta in anteprima Gelape, una tra le prime applicazioni di Street Food Mobile, l'Ape Piaggio che porterà in giro per l'Italia un futuristico progetto di ristorazione mobile votato alla flessibilità. Dopo il successo di Street Sushi by Sosushi, rivisitazione brevettata della mitica Ape Piaggio per un nuovo e futuristico progetto di ristorazione mobile creato da Street Food Mobile?, You Can Group presenta in anteprima al Sigep di Rimini, dal 23 al 27 gennaio, Gelape. Il nuovo progetto sarà una gelateria "in movimento" già pronta per la sua prima avventura: offrire il gelato alla crema della Gelateria Riccardo di La Spezia e i dolci al tè verde della linea Sosweet di Sosushi, il brand di cucina giapponese più grande in Italia. Realizzata da Food Kart, Gelape è strutturata come un ampio box color crema. Gelape, una vera e propria gelateria "in movimento", offrirà gelato alla crema preparato con i limoni di Monterosso dalla Gelateria Riccardo di La Spezia e cookies e dolcetti al cioccolato e tè verde della linea Sosweet by Sosushi. Il tutto servito in mini coni artigianali e un packaging d'eccezione.

Street Food Mobile è un progetto promosso da You Can Group. Rivisitazione brevettata della mitica Ape Piaggio, Street Food Mobile unisce al design Made in Italy l'alta qualità dei cibi somministrati. Dopo sushi, panini burro e acciughe e trofie al pesto, la società di marketing bolognese ci prova con dolci e gelato, grazie al format, replicabile e adattabile ad ogni tipo di cibo, di questo remake di cultura da strada. Questo progetto di ristorazione mobile, infatti, prevede qualsiasi tipo di attrezzatura, dalle piastre a induzione fino a fuochi a gas, banchi refrigerati e piani cottura a vapore. La parola d'ordine è, quindi, flessibilità: ogni progetto è diverso, personalizzato nell'estetica, nella funzione e nei dettagli. Omologata come negozio mobile, Street Food Mobile? ,rispetto alla postazione fissa, possiede il plus del cosiddetto "nomadismo" che equivale a meno spese per affitto, ristrutturazione, impianti e arredi. You Can Group è una società bolognese guidata da due giovani imprenditori: Andrea Magelli e Sara Roversi. Fanno parte di You Can Group, Sosushi, il brand food bianco e magenta di cucina giapponese più diffuso in Italia e Lifeinaclick, società di marketing emozionale, unica accreditata per le foto ufficiali delle Olimpiadi Vancouver 2010, e la società di design Molo.

via [agi.it](#)

[lascia un commento](#)

« [Il tè verde, un "super-food"](#)
[frank gehry: city of wine complex marques de riscal hotel](#) »

Lascia un Commento

Nome (obbligatorio)


Indirizzo Email (non sarà pubblicato) (obbligatorio) Sito web Avvisami via e-mail della presenza di nuovi commenti a questo articolo Notify me of new posts via email.

FOOD SEARCH

CATEGORIES

- [ADV](#)
- [AMBIENTE](#)
- [ANTROPOLOGIA](#)
- [ART](#)
- [BEVANDE](#)
- [DESIGN](#)
- [ECO](#)
- [FASHION](#)
- [FOOD](#)
- [FOOD DESIGN](#)
- [FOODA](#)
- [MARKETING](#)
- [NUTRIZIONE](#)
- [PACKAGING](#)
- [PHOTO](#)
- [RETAIL](#)
- [RICERCA](#)
- [RICETTE](#)
- [SERVICE](#)
- [SICUREZZA ALIMENTARE](#)
- [SOCIOLOGIA](#)
- [STORIA](#)
- [TECNOLOGIA](#)
- [TRACCIABILITÀ](#)
- [VIDEO](#)
- [WINE](#)

ARCHIVES

Seleziona mese 

[Blog su WordPress.com](#). Tema: The Journalist di [Lucian Marin](#)

☺