

# retail TRAVEL RETAIL SHOPPING CENTER & food



## Aeroporto Italia gli scali che fanno volare il Paese

**HMSHost: la ricetta glocal del TR**  
**Parola di Walter Seib**

**Dossier shopping center: Bicocca Village**  
**Stili di consumo: Food delivery**

## LA PIZZA DI ROSSOSAPORE AL GRAN SHOPPING MONGOLFIERA

**N**uova apertura a inizio febbraio al Gran Shopping Mongolfiera di Molfetta. La tradizione della pizza al trancio napoletana viene reinterpretata da **Gruppo Sebeto** con **Rossosapore** che riporta le antiche "pizzerie" nella galleria del centro commerciale più grande di Puglia. Pezzi di pizza al trancio in ben 80 diverse varianti, disponibile con 4 farine speciali, panini farciti e gli immancabili "cuoppi" ricchi di specialità fritte nel modo migliore, per esaltare il gusto della tradizione. Non mancheranno gli altri due simboli della cucina napoletana, caffè e dolci tra cui sfogliate ricce e frolle ripiene di ricotta e il babà. Si tratta della prima nuova apertura nel Gran Shopping Mongolfiera del 2019. «Un anno che sarà ricco di eventi esclusivi - sottolinea **Domenico Mele**, direttore del centro commerciale - Abbiamo in serbo tante novità tra gli eventi da proporre ai nostri clienti, e un nuovo ristorante amplia la già vasta scelta dei punti ristoro in galleria».



## ÉGALITÉ: TEMPORARY SHOP AL FIDENZA VILLAGE

**É**galité esce dai confini milanesi, portando con un temporary store la propria visione della panificazione francese di alta qualità e una selezione di prelibatezze gastronomiche al **Fidenza Village**. L'iniziativa, avviata lo scorso 17 febbraio e proseguita per i weekend del 23-24 febbraio e 2-3 marzo, testimonia e consolida il successo del brand che ha aperto la prima boulangerie a Milano nel quartiere di Porta Venezia nell'aprile 2018. Il temporary shop di Égalité è stato ospitato in un dehors esterno del ristorante Villano, nel quale sono stati serviti una selezione di piatti francesi preparati al momento, come la raclette e il celebre Croque Monsieur - uno dei signature dish di Égalité - accom-

pagnati da alcuni dei prodotti confezionati più amati dal pubblico: le Sardine dell'Atlantico, i Cornichon bio della Borgogna (i migliori della Francia, gli stessi utilizzati all'Elysée), le confetture normanne, i vini naturali francesi e naturalmente il pane, sfornato nel laboratorio di Égalité dal Maestro Boulanger **Thierry Loy**.



NON ESISTEREBBE  
NESSUN VANTAGGIO  
COMPETITIVO  
SE TUTTI FACESSERO  
LE STESSA COSE ALLO  
STESSO MODO



**Sysco** **Davigel**  
Partner del vostro successo

Insieme per la qualità,  
al servizio dell'innovazione.

[www.davigel.it](http://www.davigel.it)