Dal lusso al food: Francesco Trapani investe anche nei gelati

trapani-k1i-u43500409683522hkf-1224x916-at-corriere-web-593x443-15362849

Dal lusso al food il passo è breve. Francesco Trapani, già ceo (e azionista) in Bulgari, a.d. nella divisione orologi e gioielli di LVMH, e attualmente azionista in Tiffany e di Tages Holding, ha acquisito la maggioranza di Geloso, società italiana che produce gelato “naturale” su stecco. Un prodotto – riporta l’agenzia Aska News - che si distingue per una cremosità e consistenza inaspettate per un gelato su stecco, senza il ricorso a conservanti, addensanti, semi-lavorati e coloranti.

Trapani, attraverso Argenta Holding Sarl, ha rilevato il 51% dell’azienda attraverso un aumento di capitale riservato che consentirà alla società di rafforzare e accelerare il percorso di crescita. Geloso è nato dall’idea di tre soci, Jacopo Mattei, Lesya Vorona e Fabrizio Pirro che, insieme a Manuele Presenti (3 coni del Gambero Rosso, master chef del Gelato Naturale e fondatore della Gelato Naturale Academy) e ad Allegra Antinori, dell’omonima azienda vinicola, detengono il restante 49% della società. Trapani non è nuovo a investimenti nel settore enogastronomico: risale alla scorsa estate l’acquisizione del 53% di Foodation, la holding di controllo di catene come Macinata, specializzata in burger gourmet, e Briscola, eletta miglior pizzeria d’Italia nel 2016, il cui piano di espansione prosegue proprio in questi giorni con alcune aperture, di cui una in piazza Duomo a Milano, di fianco alla pasticceria di Iginio Massari, un’altra in Porta Nuova per poi sbarcare per la prima volta a Londra.

Sul fronte del retail, Geloso prevede l’apertura di un flagship a luglio nel centro storico di Roma, in via della Croce, e, a seguire, una serie di pop-up store, mentre la penetrazione sul mercato complessivo avverrà in bar e ristoranti e in luoghi dove tradizionalmente non è presente il gelato, come hotel di lusso, campi da golf e palestre con una linea dedicata di gelati iperproteici. Infine, il prodotto sarà disponibile sui principali canali di delivery e presso eventi privati con pozzetti e supporti dedicati.