



aVISTA
GUSTI NOMADI

IL CONCEPT a VISTA

aVISTA è la nuova proposta di ristorazione itinerante in cui il gelato è protagonista principale.

Nasce dalla visione di due chef gelatiere che hanno creato il format partendo dalla tradizione della convivialità e dell'accoglienza siciliane e che si ispirano ai gusti e ai profumi mediterranei.

aVISTA è un format agile e adattabile a moltissimi ambienti e situazioni.

Al centro, la proposta gastronomica: un'esperienza ogni volta affascinante che coinvolge gli utenti, fin dalla preparazione espressa del gelato.



TUTTI I VALORI a VISTA

Esperienza. È una proposta unica di ristorazione itinerante in cui il gelato è protagonista principale.

Entertainment. Tutto il processo avviene a vista: la preparazione, la mantecazione diventano parte dell'intrattenimento.

Mediterraneità. La proposta nasce in Sicilia, incrocio di popoli e culture del Mediterraneo. aVISTA porta con sé tradizioni e incroci innovativi.

Mobilità. Il tavolo aVISTA con la macchina mantecatrice può essere posizionato ovunque: non serve l'allaccio idrico ed è sufficiente la corrente elettrica standard.

Internazionalità. È una proposta che trae spunto dai nuovi format internazionali: uno spirito multiculturale e cosmopolita.

Sostenibilità. Nessuno spreco d'acqua, bassissimi consumi energetici. Al bando il glicole per il raffreddamento. Solo alimenti bio.

Qualità. La selezione delle materie prime, la ricerca di prodotti scelti e certificati. L'attenzione al processo di trasformazione.

Innovazione. Tecnologia unica. Controllo remoto. Un insieme di brevetti sostengono il progetto.

LE DUE CHEF GELATIERE



GIOVANNA MUSUMECI

Maestra gelatiera di Randazzo, alle pendici dell'Etna.

Rappresenta la grinta della nuova generazione di gelatieri che, con grande orgoglio, riesce a portare l'eccellenza del gelato artigianale e della Sicilia stessa nel mondo.



IDA DI BIAGGIO

Maestra gelatiera, metà siciliana e metà abruzzese.

È diventata una nuova promotrice del gelato artigianale; uno sguardo attento alla tradizione, con un occhio rivolto all'evoluzione del gelato, in tutte le sue sfaccettature.

LA PROPOSTA a VISTA

Portiamo l'esperienza aVISTA ovunque, in ambienti all'aperto o al chiuso: su una spiaggia, in un museo, su uno yacht, in una fiera, a bordo piscina, in un salone delle feste, in un rifugio alpino, in un vigneto...

Il banco aVISTA, disegnato dallo studio londinese Paolo Cossu Architects, integra una macchina mantecatrice, un set di pozzetti e una zona lavaggio, e permette al nostro team di proporre e adattare l'esperienza aVISTA a qualsiasi scenario d'uso e ambientazione.

La proposta aVISTA è completamente adattabile e personalizzabile ad ogni tipo di evento gastronomico.

Con aVISTA, offriamo un'esperienza gastronomica conviviale unica e irripetibile.



a VISTA HIGH TEA: A MEDITERRANEAN EXPERIENCE



Ispirati dalla memoria del turismo di fine 800, quando il viaggiatore d'oltralpe, attraverso il Grand Tour, scopriva la cultura, i sapori e i colori della Sicilia, nasce la nostra idea di reinterpretare in chiave contemporanea e mediterranea il classico rito anglosassone dell' High Tea. Un insieme di riti come l'ora del tea che sono rimasti nell'immaginario siciliano.

Dall'incontro con i profumi e i sapori siciliani nasce la proposta aVISTA High Tea: a mediterranean experience. Porteremo i nostri ospiti in un grand tour gastronomico, che attraverso il format tradizionale dell'HighTea, permetterà di far scoprire nuove combinazioni inaspettate di sapori e texture, di profumi e colori.

Il nostro è un menu innovativo che nasce e si sviluppa attorno al mondo del gelato, dei sorbetti e delle granite; protagonisti in sorprendenti combinazioni dolci e salate.

Una proposta che va ad occupare un orario nuovo tra il pranzo e la sera con gusti e piatti nuovi, un'offerta di sapori unici; un momento conviviale coinvolgente con la preparazione del gelato espresso a vista.

LO STUPORE NEL MENU

Parte dalla vista e si sublima in ogni assaggio: dal piatto, realizzato da un ceramista ragusano, al gusto che è la sommatoria dei singoli elementi, un vero e proprio viaggio attraverso i sapori.

Udito, olfatto e tatto verranno coinvolti: il suono che è proprio di ogni materia, il profumo e la piacevolezza della consistenza.

Il bello è la continua scoperta degli accostamenti, l'infinita sorpresa ad ogni proposta, l'insolito, i contrasti a creare distinzione.

Il menu raccoglie in sé storie e memorie di ingredienti e sapori, in alcuni casi dimenticati, che vengono reinterpretati in chiave contemporanea, producendo un'esperienza gastronomica unica ed indimenticabile.



IL MENU

Pane e granita

Panetto di gelato al burro e confetture

Gambero crudo con granita al frutto della passione
accompagnato da cialda croccante con pistacchi

Mare di mandorla: sorbetto alla mandorla con acqua di
alga kombu accompagnato da salicornia croccante

Sorbetto di oliva cunzata da spalmare su pane integrale
di grani antichi

Carpaccio di tonno e granita al guacamole con foglie di
lemongrass

Tramezzino con gelato al salmone con maionese al lime

Bianco mangiare cannella e mandorla

Gelato al caffè, panna allo zabaione adagiato su biscotto
morbido accompagnato da acqua e zammù

Cioccolatino pacha de cacao, tamarindo e rum

Il menù sarà accompagnato da bollicine, kombucha
e granita alcolica:

Gin Baldo Tonic "Nostradamus e capperi"

LA SCELTA DELLE MATERIE PRIME

La proposta di aVISTA è fatta dalla qualità delle materie prime e la ricerca è parte integrante del concetto stesso di aVISTA.

Sono prodotti controllati, spesso unici.

Sono quelli con una storia dietro fatta di recupero e della passione di pochi produttori.

Sono quei prodotti che raccontano un territorio e le memorie dello stesso.



a VISTA

———— Gusti Nomadi

I LUOGHI DI aVISTA

Alberghi

Foyer di musei e teatri

Piazze e giardini

Parchi

Lidi balneari

Fiere e convegni

Eventi e feste

Aeroporti e stazioni



LA MANTECAZIONE A VISTA CHE RISPETTA L'AMBIENTE



aVISTA ha scelto di utilizzare la tecnologia rivoluzionaria di Principessa, sia per la mobilità, sia per avere un controllo in tempo reale sulla produzione, sia per l'attenzione alla sostenibilità che questa tecnologia garantisce.

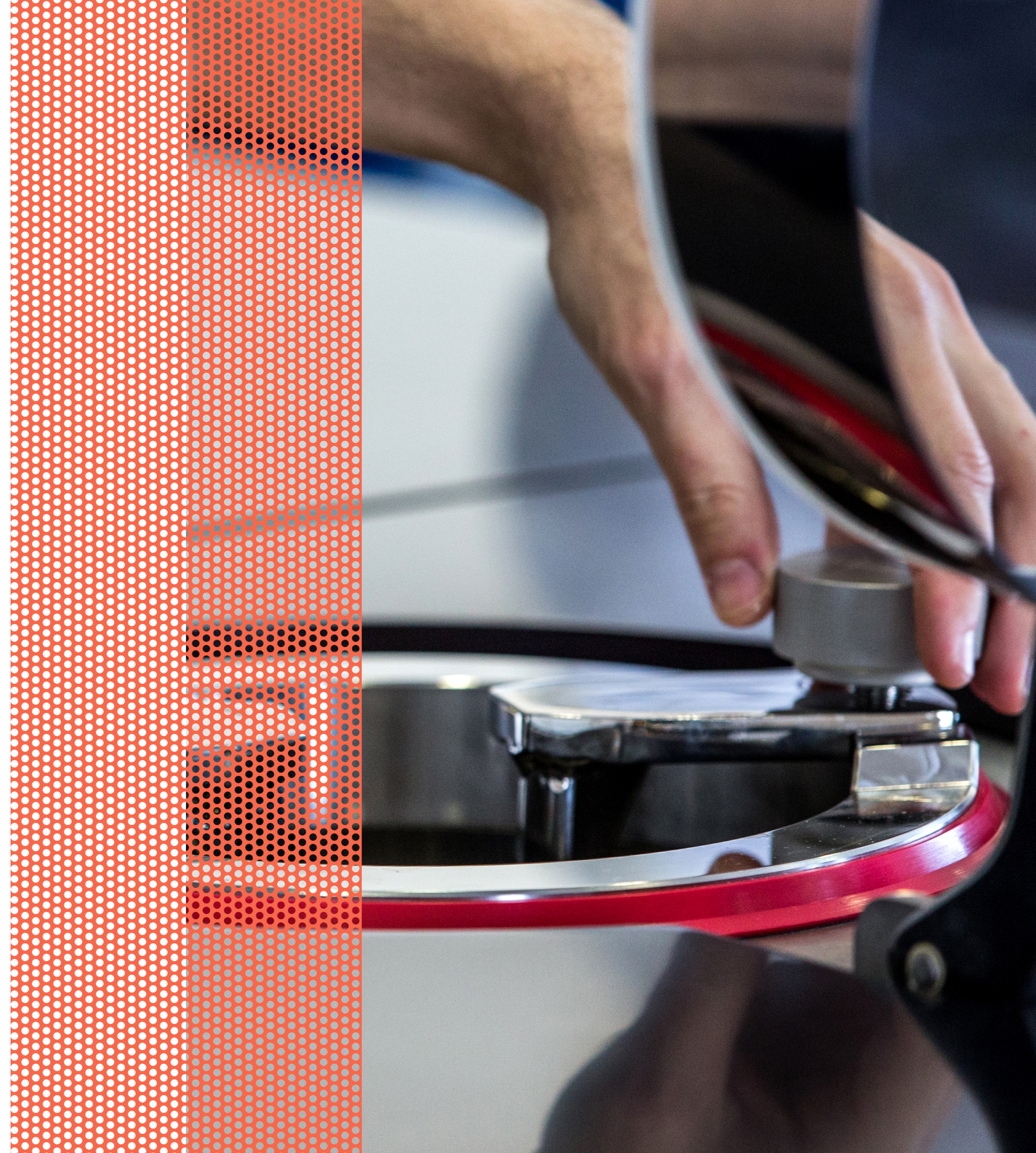
L'eliminazione del raffreddamento ad acqua e del lavaggio della macchina tra un ciclo e l'altro permette il 100% di risparmio idrico, mentre i consumi energetici sono abbattuti radicalmente. Il mantecatore e i pozzetti di conservazione, inoltre, non utilizzano glicole per il raffreddamento.

LA TECNOLOGIA HA CAMBIATO L'IDEA DI GELATO

All'interno dei pozzetti il freddo statico consente di conservare al meglio il gelato presente nelle carapine: una temperatura ideale e costante permette di servire al meglio, in qualsiasi momento, il nostro gelato o le nostre granite.

Il gelato espresso, è parte fondante della nostra proposta in cui anche le materie prime provengono da aziende attente alla sostenibilità.

Il controllo da remoto che questa tecnologia permette è fondamentale per la scalabilità del progetto imprenditoriale aVISTA.



a VISTA TEAM



Il team di aVISTA è composto da tre nomadi in giro per il Mondo.

Il sogno di Giovanna Musumeci di portare il gelato fuori dal laboratorio viene sposato subito dalla collega Ida Di Biaggio di Pescara, che decide di trasferirsi in Sicilia, luogo dove nasce l'idea di aVISTA. L'incontro con Paolo Cossu, architetto milanese da 25 anni a Londra, dà nuovo impulso per lo sviluppo del concept.

Nasce così il format aVISTA e con esso l'esperienza dei gusti nomadi.

REFERENZE

Concept & Design:

Paolo Cossu Architects

25 Hatton Garden, London EC1N 8BQ

www.paolocossu.com

mail@paolocossu.com

Marketing e comunicazione:

Kitchen Strategy

Food Communication & Consulting

Via Vivaldi 23 - 00199 Roma

www.kitchen-strategy.com

info@kitchen-strategy.com

Brand Design:

Paolo Schenone

Communication Consultant + Creative Direction

Bastioni di Porta Nuova, 21 - 20121 Milano

paolo@paolosche.com

Engineering & Fabrication:

Madith

Via Roma 4 - 36016 Thiene (VI)

www.madith.com

matteo.marin@madith.com

Ceramiche:

Fucina

Corso Vittorio Veneto, 570 - 97100 Ragusa

info@peppinolopez.it

www.peppinolopez.it

Ideatore della tecnologia:

Motor Power Company S.r.l.

Via Leonardo Da Vinci, 4 - 42024 Castelnovo Sotto

info@principessagelato.it

aVISTA
G U S T I N O M A D I

Randazzo - London

hello@a-vista.net
www.a-vista.net
IG: avista_gustinomadi