

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Da gelateria a officina artigianale di dolci: così Alessandro e Sara innovano la loro attività a Legnano

Redazione · Tuesday, March 15th, 2022

In un momento di difficoltà come quello che stiamo vivendo, con l' aumento generalizzato dei prezzi del gas, oltre che delle materie prime, c'è **chi rivoluziona la propria impresa** lanciando nuovi prodotti.

Alessandro e Sara, titolari della gelateria “Adèl”, aperta nel 2013 seguendo le loro passioni, hanno trasformato l'attività in un'innovativa officina di **produzione artigianale di prodotti naturali**, sempre **con un occhio all'ambiente e al risparmio energetico**.

Il laboratorio, in **corso Giuseppe Garibaldi 155 a Legnano**, seguendo una filosofia green e basata sull'attenzione alle materie prime e ai valori nutrizionali, ha aggiunto ai gelati la produzione di **dolciumi per merende e colazioni**. La coppia si rifornisce da piccoli produttori e aziende agricole italiane o vicine nel campo del **mercato equo e solidale**, tenendo fede al progetto lanciato nel 2016 “Adèl a Impatto Zero”, che **gli ha permesso di contenere l'impatto del rincaro delle materie prime: il solo costo della farina è raddoppiato**: “Grazie all'esperienza, alla conoscenza delle materie prime e alla selezione di produttori di fiducia – spiega Alessandro – siamo, fortunatamente, in grado di trovare **alternative più convenienti** ma che garantiscono la stessa qualità per preparare i nostri dolci. Per il momento riusciamo a mantenere anche **gli stessi prezzi** sperando di non dovere cambiare rotta per il perdurare del caro energia e del rialzo dei costi generalizzato che sta mettendo davvero in difficoltà tutte le imprese”.

This entry was posted on Tuesday, March 15th, 2022 at 10:40 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.