

## IL CLIENTE DEL MESE: Ilaria Forlani, fondatrice di Glacé

***Glacé è un vero e proprio sweet concept: una proposta di dolci e gelati di design che coniuga altissima qualità, artigianalità e creatività. Scopriamo l'universo di Ilaria Forlani.***

Si dice che il cibo non possa essere considerato un'arte, perché la sua forma, la sua estetica e la sua sostanza debbono proporre concetti di consumo immediato, privi di congetture in grado di procrastinarne la percezione di valore. Il cibo è invece artigianalità, nella sua forma più pura, che implica sia ricerca ed attenzione alla qualità nella materia prima che manualità e maestria nella lavorazione, così da ottenere un prodotto in grado di coniugare bellezza estetica e bontà al palato.

Glacé, il brand creato da [Ilaria Forlani](#), Food Designer 2017 ai recenti Foodcommunity Awards, esprime un modo del tutto nuovo di fare gelateria. Qui trova forma ed espressione l'artigianalità e la passione per il design, per una filosofia di prodotto che reinterpreta l'eccellenza in chiave creativa.

Glacé è un format che, partito dalla gelateria di proprietà a Palazzolo Sull'Oglio (BS), vedrà uno sviluppo top secret sulla piazza di Milano in autunno.

Ilaria Forlani, oltre ad essere la nuova firma del prestigioso magazine GELATO Artigianale, è pastry chef di SHIMOKITA, il nuovo ristorante trendy milanese di japanese tapas, collabora con i più importanti player del mondo banqueting & catering, firma limited edition di dolci per noti ristoranti e bistrot (tra cui L'Angolo di Casa e Cocotte Milano), è testimonial e pastry chef di un importante Resort internazionale di lusso ed opera come consulente per diverse aziende del settore.

La filosofia che fa da denominatore comune vede un'attenzione costante all'altissima qualità delle materie prime impiegate che vanno dal latte munto nelle fattorie di famiglia alla frutta fresca senza l'impiego di emulsionanti, coloranti artificiali, aromi o grassi idrogenati.

I prodotti vanno poi dal gelato sfuso agli stecchi, dalle monoporzioni alle creazioni uniche firmate da Ilaria tra cui l'originale Burger Cream o il [Sushi Gelato](#).

### **Cosa accomuna Glacé ad Utilità?**

Glacé come Utilità non cede ad alcun compromesso in termini di qualità. La qualità per entrambe è un focus ed una caratteristica da cui non si può prescindere in nessuna fase di lavoro, una firma distintiva che qualifica il servizio ed il prodotto offerto.

Ad avvicinare le due aziende è poi la passione, la creatività, l'energia ed il dinamismo con cui lavorano. Per Glacé è l'ambizione di dare personalità e valore ad una eccellenza italiana come il gelato; per Utilità la passione è la migliore chiave con cui affrontare e superare le continue sfide del mercato.