



La Gelateria Perin, situata nel cuore di Longarone, è da sempre sinonimo di tradizione e passione per i gelati artigianali e si contraddistingue per essere un'attività a gestione familiare.

Per rimanere al passo con i tempi ed essere maggiormente concorrenziali, considerata anche la sempre maggiore vocazione turistica della Provincia di Belluno, sede delle Dolomiti Bellunesi, il bar gelateria Perin con questo progetto ha apportato nuove opere di ammodernamento al locale storico, rinnovando gli arredi della sala, il bancone del bar e la pavimentazione.

Con questi interventi, il Bar Gelateria Perin ha acquisito una nuova veste, più moderna e funzionale alle esigenze della clientela di oggi. Sono stati acquistati nuovi tavoli con sedie e panche, oltre che nuovi sgabelli per il bancone: anche questo è stato totalmente rivisto e realizzato con un nuovo rivestimento e sistemata la zona caffè. Sono state installate delle nuove fioriere esterne per rendere il locale ancor più attrattivo.

È stata acquistata una macchina per la produzione di gelato artigianale, prodotto d'eccellenza della Gelateria Perin (mod. Carpigiani, Maestro 4 stelle), dotata di tecnologia 4.0. Oltre ad essere altamente tecnologico, questo nuovo macchinario risulta essere anche molto più efficiente e a basso consumo energetico; oltre ad avere diversi programmi per la produzione di gelato, presenta anche varie modalità per la pasticceria, ad esempio per la produzione di semifreddi, yogurt, cioccolato, creme etc.

Infine, per rendere l'atmosfera ancor più piacevole sono stati sostituiti i pavimenti.