

Nella Milano dell'Ottocento nascevano le prime pasticcerie "moderne".

1896

Nasce in Corso Vittorio Emanuele la **Pasticceria Tre Marie**.



Si afferma per la qualità e l'elegante accoglienza del locale. Specialità della casa è il Panettone.

1946

Nasce il **gelato Sammontana** gelati all'italiana

A Empoli inizia la storia di Sammontana. Romeo Bagnoli, padre di sei figli, per provvedere alla numerosa famiglia acquista la latteria Sammontana, che si chiama come la fattoria da cui prende il latte. Renzo Bagnoli, figlio maggiore di Romeo, **trasforma la latteria in bar-gelateria**. Inizia così la produzione del gelato Sammontana.

1955

L'invenzione del **Barattolo di latta**

Renzo e il fratello Sergio, per distribuire il gelato anche nei bar al di fuori di Empoli, inventano il **primo barattolo di latta da 6 litri**.



*Tre realtà che nascono nello stesso anno e si incontrano ai giorni d'oggi*

la **Donatella**

VENEZIA 1946

**Bindi Dessert**

**La Donatella**

Nasce nel 1946 come laboratorio di **pasticceria artigianale ed evolve senza dimenticare mai le proprie radici; fare bene, fare buono, curare ogni minimo dettaglio** con la certezza che nulla può sostituire l'amore e la passione.

La storia inizia con Attilio Bindi, ristoratore toscano e fondatore dell'azienda, che arriva a Milano con la famiglia e nel 1946 con i due figli: Romano e Rino, apre una **piccola pasticceria in via Larga, una delle vie storiche di Milano, dà inizio a una nuova concezione del dolce**.



**bindi**  
1946

MAESTRI DEL DESSERT®

Nasce **Gelpat**

1976

Un'ossessione per tutto ciò che conta: **gusto, consistenza e aspetto**

Situata a Saint-Auvent, **produce dal 1976 pasticcini a base di pasta choux di alta gamma**. Tutte le fasi della produzione sono realizzate con cura artigianale.

**GELPAT**  
PÂTISSERIES DE TRADITION

1985

Nasce **Forno d'Asolo**

**FORNO d'ASOLO**

Una storia che ha origine fra le colline di Asolo, quando nel 1985, i **fratelli Fabio e Paolo Gallina realizzano la loro idea: portare i cornetti surgelati prodotti da Forno d'Asolo in tutta Italia** per far apprezzare ai consumatori la freschezza e la fragranza dell'appena sfornato, grazie alla cottura quotidiana.



Nasce **Il Pasticcere**

1988

Sammontana inizia una nuova avventura: **entra nel mondo della pasticceria surgelata portando l'innovazione di un prodotto già lievitato e pronto da cuocere, ma con un cuore antico a base di "pasta madre"**.



*Il gruppo Sammontana e FdA insieme per*

**l'inizio di un nuovo capitolo e la creazione di un grande gruppo,**

2024

**uniti dagli stessi valori e dalla stessa visione del futuro**

**SAMMONTANA ITALIA**