vinetur

Badiani ofrece pizza y gelato ilimitado los viernes en Barcelona

La gelatería florentina propone una cita de hora y media en su local de Mandri

lunes 20 de abril de 2026



Badiani ha puesto en marcha en Barcelona una propuesta para las noches de los viernes que combina pizza recién hecha, prosecco bien frío y gelato artesanal ilimitado durante una hora y media. La iniciativa se celebra en Badiani Mandri, en el Carrer de Mandri, 37, y está pensada para quienes quieran empezar el fin de semana con una cena distinta en torno a la cocina italiana.

La cita se celebra cada viernes por la noche, de 20:00 a 21:30 horas, en el local de la ciudad condal. El acceso se realiza mediante una pulsera que permite disfrutar sin límite de pizza y gelato durante ese tiempo. La empresa señala que las plazas son limitadas y que la reserva previa en Eventbrite es necesaria para acudir.

La propuesta se presenta como una experiencia centrada en tres elementos: pizza, prosecco y gelato. Entre los sabores que la casa menciona figuran pistacho, stracciatella y Buontalenti, este último como sabor insignia de Badiani. La firma plantea la velada como una ocasión para probar distintas combinaciones y repetir sabores durante el tiempo de servicio.

Badiani sitúa esta oferta en el corazón de Barcelona y la vincula a un ambiente de inspiración italiana. La compañía describe el local como un punto de encuentro para quienes buscan una cena informal y prolongada, sin prisas, con acceso continuado a sus productos durante la franja horaria fijada.

La historia de Badiani arranca en 1932, cuando abrió su primera heladería en Florencia. Más tarde, en 1993, la familia Pomposi adquirió la cadena y puso en marcha un plan de transformación para reorganizar y ampliar los locales de venta y producción, además de ampliar la gama de gelato y pasteles.

En 2015, Paolo Pomposi obtuvo el primer premio en el Gelato Festival celebrado en Londres. Tras ese reconocimiento, Badiani reforzó su apuesta por el mercado británico y en 2016 abrió su primer local en el Mercato Metropolitano de la capital británica. Con el paso de los años, la marca consolidó su presencia en Londres, donde cuenta actualmente con 16 puntos de venta y el laboratorio de producción de gelato artesanal más relevante del país.

La llegada a España se produjo en 2022, con la apertura de un primer local en Barcelona. Desde entonces, la firma ha ido asentando su presencia en la ciudad con una oferta centrada en el gelato artesanal y en una imagen ligada a su origen florentino.