



## **PPN FOOD - Arriva il gelato “espresso”, nuova apertura di Giuffrè**

**Roma - 30 mag 2024 (Prima Notizia 24) A Roma in viale Marconi una rivoluzione cool e green. Apertura l'1 giugno con grande festa e gelato mantecato “on the road” in regalo a tutti.**

E sono tre! Tris di gusto e bontà per il gelataio e pasticciere Alessandro Giuffrè che apre il suo nuovo punto vendita trendy in via Pietro Blaserna 11, incrocio con Viale Marconi. Dopo Forno & Gelato a Trastevere e Colli Portuensi, Giuffrè è pronto a far innamorare un altro quartiere con una proposta da urlo: il gelato “espresso”, preparato live davanti agli occhi dei clienti grazie alla tecnologia di mantecazione in carapina, esclusiva del locale. Giorno 1 giugno 2024 l'inaugurazione con una grande festa in cui protagonista sarà “il gelato su strada” dal momento che Giuffrè porterà le sue irresistibili creazioni in mezzo alla gente, dove la faranno da padrone le sue amate storie da marciapiede. Un viaggio nei quartieri - Per Giuffrè ogni gelateria diventa un progetto che racconta le storie, le leggende e i personaggi di ogni quartiere. È un viaggio nel cuore delle comunità, dove il gelato è un'occasione per connettersi, scoprire e celebrare l'unicità di ogni zona. Il nuovo locale in Via Pietro Blaserna 11 non sarà solo un punto vendita, ma un vero e proprio hub culturale dove la bontà si intreccia con le tradizioni locali. Un'esperienza top per le papille - Anche a Viale Marconi Alessandro Giuffrè saprà deliziare con tanti gelati buoni, cremosi e profumati, e con un focus sulle granite, degna conferma delle sue origini siciliane, per rinfrescare la stagione bollente che si affaccia sulla Capitale con frutta dissetante, cioccolato goloso, mandorla saporita. Spiccano i gusti iconici come il Trasteverino (crema con biscotti di Forno & Gelato, sale e gianduia), o Porta Portese (crema alla nocciola con mandorle al cioccolato), cui si uniranno i gusti Colli Portuensi e Marconi, rigorosamente “segreti” fino alla grande festa di apertura ma anch'essi espressione della attitudine di Giuffrè ad esaltare l'identità di un'offerta che rispecchia l'essenza del contesto e dei suoi gelato lovers. Ogni gelato un racconto pieno di emozioni! Giuffrè è anche Forno & Gelato, una gioia completa. Nel locale ci sarà un corner dedicato ai famosi prodotti da forno di Giuffrè, le tre versioni degli iconici “Sampietrini”, biscotti omaggio alla Città eterna e poi calde e golose confetture. Con i morbidi lievitati da forno, gli specialty coffee di Picapau, il nuovo punto prevede una sezione dedicata alle colazioni e alle pause di tempo. Giuffrè garantisce sempre un'offerta completa per deliziarsi fra dolcezza e accoglienza. Sostenibilità e team Felice - La vera cifra distintiva del nuovo locale di Giuffrè, dove regna la filosofia del “prendersi cura del team e dell'ambiente”, sarà la rivoluzione nella produzione dal momento che il gelato sarà “espresso”, e cioè fatto al momento grazie alla mantecazione a vista, che punta oltretutto sulla sostenibilità. “La nostra missione – racconta Giuffrè -? Un team felice che si impegna a fondo nei nostri progetti”. Ecco perché i laboratori sono un paradiso ergonomico, pensati per un lavoro confortevole, e i banconisti, veri frontman del progetto, conoscono tutti i segreti della produzione del gelato. La sostenibilità è il principio cui si

ispira il gelatiere, che nel suo nuovo locale vanta il sistema integrazione “Principessa”, una macchina avanzata che prevede il raffreddamento direttamente della carapina senza uso di acqua (ben 600 litro del prezioso liquido sono altrimenti necessari per un ciclo di preparazione), ed inoltre consuma elettricità come un normale elettrodomestico. Taglio ai consumi di acqua e energia, dunque, che permette di produrre gelato ovunque, facendo di Giuffrè un vero pioniere del gelato “on the road” e consentendo ai clienti di vedere il processo di mantecazione dall'immissione della miscela nella carapina fino all'estrazione del gelato ordinato, ancora più buono per il palato e per l'ambiente. L'appuntamento è per l'1 giugno in via Pietro Blaserna 11.

*(Prima Notizia 24) Giovedì 30 Maggio 2024*