

RASSEGNA STAMPA



MAGGIO / GIUGNO 2023

INDICE

LATTE SANO – “A ROMA CI PIACE” - CONTEST GELATO

- **ROMATODAY** 22 Maggio 2023 pag. 5
- **2NIGHT** 22 Maggio 2023 pag. 7
- **COMUNICATO STAMPA AGENPARL** 16 Giugno 2023 pag. 10
- **LA VOCE DEL LAZIO** 16 Giugno 2023 pag. 12
- **ASKANEWS** 16 Giugno 2023 pag. 14
- **VENEZIA** 16 Giugno 2023 pag. 16
- **CRONACHE DI MILANO** 16 Giugno 2023 pag. 18
- **IL GIORNALE DI TORINO** 16 Giugno 2023 pag. 20
- **LA BUSSOLA NEWS** 16 Giugno 2023 pag. 22
- **CORRIERE DELLA SARDEGNA** 16 Giugno 2023 pag. 24
- **LA GAZZETTA DI GENOVA** 16 Giugno 2023 pag. 26
- **CITTÀ DI NAPOLI** 16 Giugno 2023 pag. 28
- **CRONACHE DI TRENTO E TRIESTE** 16 Giugno 2023 pag. 30
- **CRONACHE DI BARI** 16 Giugno 2023 pag. 32
- **CRONACHE DEL MEZZOGGIORNO** 16 Giugno 2023 pag. 34
- **CRONACHE DELLA CALABRIA** 16 Giugno 2023 pag. 36
- **CORRIERE DI PALERMO** 16 Giugno 2023 pag. 39
- **IL CORRIERE DI FIRENZE** 16 Giugno 2023 pag. 43
- **LA CITTÀ DI ROMA** 16 Giugno 2023 pag. 46
- **CRONACHE DI ABRUZZO E MOLISE** 16 Giugno 2023 pag. 49
- **CRONACHE DI ANCONA** 16 Giugno 2023 pag. 52
- **IL CORRIERE DI BOLOGNA** 16 Giugno 2023 pag. 55
- **NOTIZIEDÌ** 16 Giugno 2023 pag. 58
- **MAGAZINE** 19 Giugno 2023 pag. 61

INDICE

- **CORRIERE FLEGREO** 16 Giugno 2023 pag. 64
- **RADIO NAPOLI CENTRO** 16 Giugno 2023 pag. 67
- **CAMPANIAPRESS** 16 Giugno 2023 pag. 70
- **AGAENFOOD** 16 Giugno 2023 pag. 73
- **FOODAY** 19 Giugno 2023 pag. 75
- **LA RAGNATELA NEWS** 19 Giugno 2023 pag. 78
- **ROMATODAY** 19 Giugno 2023 pag. 82
- **THE PARALLEL VISION** 23 Giugno 2023 pag. 85

LATTE SANO – PREMIO DOLCEROMA

- **COMUNICATO STAMPA** pag. 89
- **NOCCIOLA ITALIANA SHOP** 14 Giugno 2023 pag. 94
- **AGENFOOD** 14 Giugno 2023 pag. 97
- **GOLOSO & CURIOSO** 15 Giugno 2023 pag. 100
- **2NIGHT** 19 Giugno 2023 pag. 102

LATTE SANO – PADEL E SALUTE

- **TUTTOSPORT** 20 Maggio 2023 pag. 106
- **CORRIERE DELLO SPORT** 6 Giugno 2023 pag. 108
- **ASKANEWS** 8 Giugno 2023 pag. 110
- **LA VOCE DEL LAZIO** 8 Giugno 2023 pag. 112
- **LATTE SANO** 8 Giugno 2023 pag. 114

“A ROMA CI PIACE”
-
CONTEST GELATO

Gelato di qualità? Dipende dalle materie prime

Alimento apprezzato soprattutto nella bella stagione, è disponibile in moltissime declinazioni. Per eleggere la gelateria del cuore dei romani, ecco un concorso speciale

22 MAGGIO 2023



È noto che, in cucina, per ottenere risultati eccellenti non basta l'abilità del cuoco, ma sono necessarie, anche, materie prime di elevata qualità, ancor meglio se del territorio, che garantiscono freschezza e sostenibilità. Questa scelta, per quanto semplice, fa una grande differenza. Grazie alle loro caratteristiche, infatti, gli ingredienti esprimono tutto il loro potenziale, dando a qualsiasi preparazione, semplice o articolata che sia, un sapore unico e ben definito.

Scegliere materie prima pregiate significa prendersi cura di chi consumerà quanto preparato, garantendone il benessere. Inoltre, optare per eccellenti ingredienti è un modo per valorizzare il territorio e le sue eccellenze agroalimentari.

Naturalmente, questo concetto vale per tutti i cibi, compreso l'amatissimo

gelato che, in questo periodo, vede un notevole aumento del suo consumo. Come scegliere, però, il migliore gelato sulla piazza?

Ci viene in aiuto Roma Today, che ha indetto un contest proprio per decretare quale sia la gelateria di Roma dove è possibile gustare il miglior gelato.

'A Roma ci piace', un contest per scoprire la migliore gelateria di Roma

Per scoprire quale sia il migliore gelato della Capitale, Roma Today ha organizzato un contest speciale: "**A Roma ci piace**".

La decisione sarà affidata ai lettori di Roma Today che, attraverso le quattro fasi del concorso, decreteranno, il vincitore.

La fase iniziale, che si terrà dal 22 al 27 maggio, vedrà una prima scrematura dei concorrenti: in questo frangente, gli utenti potranno esprimere la loro preferenza tramite Facebook, Instagram e sito. Le 5 gelaterie che riceveranno più nomination andranno, direttamente, in finale, mentre le successive 20 più votate avranno accesso alla semifinale.

Dal 29 maggio al 3 giugno ci sarà la seconda parte del contest. Verrà pubblicato un sondaggio, su Facebook, all'interno di un articolo, dove i lettori potranno selezionare le gelaterie preferite tra le semifinaliste; le 5 più apprezzate andranno in finale.

Avrà, quindi, luogo la terza parte del concorso, che si svolgerà dal 6 al 10 giugno; verranno presentate le 10 gelaterie finaliste tramite articoli, uno per partecipante, per consentire ai lettori di approfondirne la conoscenza.

Infine, dal 12 al 19 giugno si terrà la quarta e ultima parte del contest, durante la quale ci saranno le votazioni finali.

La gelateria con più preferenze si aggiudicherà la vittoria.

A Roma a giugno c'è una settimana dedicata al gelato laziale

22 MAGGIO 2023

Dall'1 all'8 giugno e il 12 giugno, a Roma e dintorni ritorna la nuova edizione del Premio DolceRoma: ecco il programma e i candidati

Una settimana all'insegna dei sapori del Lazio e del gelato

A Roma e dintorni, l'arrivo dell'estate sa di gelato e di (dolce) competizione.

A distanza di un anno riparte, più golosa che mai, la nuova

edizione di Gelato DolceRoma Week: la settimana da giovedì 1 all'8 giugno che vede le gelaterie selezionate da "Ciak si cucina", promuovere le eccellenze del territorio con degustazioni in cono, coppetta o vaschetta.

L'evento, curato da Deacomunicazione Eventi, è reso possibile anche grazie alla collaborazione di Nocciola Day, Irma Brizi, Il Casale dell'Arcipretura di Riccardo Baldinelli Ferri, l'Azienda Agricola La Fescennina e 2night Roma. Partner di quest'edizione sono Latte Sano Roma e "la perla della Tuscia", la Nocciola Romana D.O.P.

Tra le tante varietà di gusti, non mancano le opzioni vegan e "healthy" a basso contenuto di zuccheri, contrassegnate dall'etichetta con una pallina gialla da tennis.



2night.

I protagonisti

Tra le gelaterie che hanno scelto di partecipare, attualmente ci sono:

-Roma Pigneto:

Il cannolo Siciliano, Piazza Roberto Malatesta 16/A-B 06/2751006

-Piazza Bologna:

Gelato Romano

Via Giacomo Boni 35 06/24406687

-San Pietro:

Manny's Gelateria, Via Andrea Doria 1

-Prati:

Sabotino, Via Sabotino 19/29 06/4550580

-Aurelio

Retro gelateria, Via Baldo degli Ubaldi 118

-Selva Candida:

Gelateria naturale La corona, via dei Santi Martiri di Selva Candida, 18

-Talenti:

Via Ugo Ojetti 48

-Tiburtina:

Mamò Largo Antonio Beltramelli, 35

-Parioli

Cavalletti Caffè Viale Parioli, 45

2night.

-Borgo Pio:

Mamò Gelateria,borgo Pio 46

-Cinecittà-Lamaro

Novelli,Via Filomusi Guelfi 35

-Anzio:

L'arte del Gelato, Via Ardeatina 202 00042

-Ostia:

Mamò Piazza della Rotonda 70b

...ma la lista è in costante aggiornamento!

La giuria e i premi (per tutti)

Alla settimana del Gelato segue il Premio DolceRoma Gelato, che quest'anno si svolge lunedì 12 giugno da Mamò Lab.

Tra la giuria è prevista la speciale partecipazione del campione mondiale di gelato, Eugenio Morrone, oltre ai giudici editoriali-social. Spetta a loro assegnare i tre riconoscimenti previsti dalla competizione:

1)Premio DolceRoma 2023, miglior gusto di Nocciola Romana D.O.P

2)Premio Romagelato 2023, gusto creativo dedicato alla nostra città, a scelta del gelatiere finalista.

3)Premio DolceRoma 2023 healty o vegan: miglior gusto a basso contenuti di zuccheri e/o vegan

La premiazione dei produttori per la loro maestria nell'arte del gelato è solo la conclusione di un'intera settimana che premia anche -e soprattutto- la golosità dei consumatori. Scegliendo di assaggiare i gusti 'DolceRoma' e postando una foto col tag di "Ciak si cucina", chiunque può vincere gadget e vaschette di gelato omaggio da 750 grammi.



Comunicato Stampa | Il GELATO E' SEMPRE PIÙ GLAMOUR, PER ESTATE 2023 ARRIVA "ICE CREAM" ABBINATO AL PEPE E IL GUSTO ALL'INSALATA

Fattoria Latte Sano, attraverso il parere di alcuni rinomati gelatieri, ha tracciato un quadro sulle proposte estive e sui gusti insoliti che saranno presenti nelle gelaterie nei prossimi mesi. Alla battute finali #aromaci piace, concorso per votare la migliore gelateria di Roma

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso (<https://www.romatoday.it/speciale/a-roma-ci-piace/gelaterie/contest-miglior-gelateria-roma.html>).

"La gelateria- afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023- si è molto



evoluto, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento- segnala Ferrara- noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano. “Per i trend dell’estate- dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato- la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione” “La proposta estiva- sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” .nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell’Ucraina, l’azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all’Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall’alluvione.

Il gelato e' sempre piu' glamour, per estate 2023 arriva "ice cream "abbinato al pepe e il gusto all'insalata

Fattoria Latte Sano, attraverso il parere di alcuni rinomati gelatieri, ha tracciato un quadro sulle proposte estive e sui gusti insoliti che saranno presenti nelle gelaterie nei prossimi mesi. Alla battute finali #aromaci piace, concorso per votare la migliore gelateria di Roma

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il **caramello salato** fino a **sapori intensi** e diversi, tipo gli **abbinamenti con il pepe** senza dimenticare le proposte evergreen **alla frutta** e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella,



per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale **Fattoria Latte Sano**, attraverso il parere dei gelatieri **Stefano Ferrara** (Stefano Ferrara Gelato Lab), **Dario Rossi** (Gelateria Greed) e **Silvana Barbaresi (Pico Gelato)** e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore **#aromaci piace**, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i

risultati del concorso (<https://www.romatoday.it/speciale/a-roma-ci-piace/gelaterie/contest-miglior-gelateria-roma.html>).

“La gelateria- **afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab** nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023- si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento- segnala Ferrara- noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria , pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano. “Per i trend dell’estate- **dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato**- la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione” “La proposta estiva- **sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed**, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “**Gelato di Fattoria**” .nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il **Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato**. Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell’Ucraina, l’azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all’Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall’alluvione.

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico

come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell’Ucraina, l’azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all’Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall’alluvione.

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico

ENEZIA24

come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell’Ucraina, l’azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all’Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall’alluvione.

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico

CRONACHE DI MILANO

come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell’Ucraina, l’azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all’Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall’alluvione.

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico

come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell’Ucraina, l’azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all’Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall’alluvione.



Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico



come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell’Ucraina, l’azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all’Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall’alluvione.

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con

CORRIERE DELLA SARDEGNA

la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell’Ucraina, l’azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all’Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall’alluvione.

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico

come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell'estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all'estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all'insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l'azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

Città di Napoli

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico

Città di Napoli

come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell'estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all'estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all'insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l'azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

CRONACHE di Trento e Trieste

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico

CRONACHE

di Trento e Trieste

come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalatata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell’Ucraina, l’azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all’Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall’alluvione.

CRONACHE DI BARI

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico

CRONACHE DI BARI

come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell'estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all'estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all'insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l'azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

cronachedelmezzogiorno

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico

cronache del mezzogiorno

come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell’Ucraina, l’azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all’Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall’alluvione.

CRONACHE DELLA CALABRIA

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace,

CRONACHE DELLA CALABRIA

iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà

CRONACHE DELLA CALABRIA

presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

CORRIERE *DI* PALERMO

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti,

CORRIERE DI PALERMO

attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un

CORRIERE DI PALERMO

attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un

CORRIERE *DI* PALERMO

questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

IL CORRIERE DI FIRENZE

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti,

IL CORRIERE DI FIRENZE

attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell'estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all'estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all'insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l'azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un

IL CORRIERE DI FIRENZE

questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti,



attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un



questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

CRONACHE DI ABRUZZO E MOLISE

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti,

CRONACHE DI ABRUZZO E MOLISE

attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell'estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all'estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all'insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l'azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un

CRONACHE DI ABRUZZO E MOLISE

questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

GELATO SEMPRE PIÙ GLAMOUR, IN ESTATE ABBINATO A PEPE E GUSTO INSALATA

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti,

attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un

questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.



GELATO SEMPRE PIÙ GLAMOUR, IN ESTATE ABBINATO A PEPE E GUSTO INSALATA

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti,

IL CORRIERE



DI BOLOGNA

attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un

IL CORRIERE



DI BOLOGNA

questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

GELATO SEMPRE PIÙ GLAMOUR, IN ESTATE ABBINATO A PEPE E GUSTO INSALATA

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti,

attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un

questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti,

MAGAZINE

attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un

MAGAZINE

questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

CORRIERE FLEGREO

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti,

CORRIERE FLEGREO

attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell'estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all'estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all'insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l'azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un

CORRIERE FLEGREO

questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti,

attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell’estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un

questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

CAMPANIA PRESS

Gelato sempre più glamour, in estate abbinato a pepe e gusto insalata

Alle battute finali #aromaci piace, concorso per votare migliore gelateria capitolina

16 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti,

CAMPANIA PRESS

attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso.

“La gelateria – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 – si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara – noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.

“Per i trend dell'estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all'estate inseriamo la frutta di stagione”. “La proposta estiva – sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed -, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all'insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l'azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un

CAMPANIA PRESS

questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.



Fattoria Latte Sano, il gelato è sempre più glamour

16 GIUGNO 2023

È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte



Sano, attraverso il parere dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso (<https://www.romatoday.it/speciale/a-roma-ci-piace/gelaterie/contest-miglior-gelateria-roma.html>).

“La gelateria- afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023- si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento- segnala Ferrara- noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria , pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano”.

“Per i trend dell’estate- dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato- la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all’estate inseriamo la frutta di stagione” “La proposta estiva- sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” .nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell’Ucraina, l’azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all’Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall’alluvione.

Il gelato è sempre più glamour, per l'estate 2023 arriva "Ice Cream "abbinato al pepe e il gusto all'insalata

Fattoria Latte Sano, attraverso il parere di alcuni rinomati gelatieri, ha tracciato un quadro sulle proposte estive e sui gusti insoliti che saranno presenti nelle gelaterie nei prossimi mesi. Alla battute finali #aromaci piace, concorso per votare la migliore gelateria di Roma

19 GIUGNO 2023



È sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023. La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici, come cioccolato, pistacchio e creme, ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe senza dimenticare le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale. Questo il quadro sul gelato artigianale dell'estate 2023 tracciato dall'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, attraverso il parere

dei gelatieri Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Dario Rossi (Gelateria Greed) e Silvana Barbaresi (Pico Gelato) e nell'ambito del concorso romano per votare la propria gelateria del cuore #aromaci piace, iniziativa organizzata da RomaToday che consente agli lettori e agli utenti, attraverso articoli e post sui social network, di votare la propria gelateria preferita per poi premiare le migliori a fine mese con i risultati del concorso (<https://www.romatoday.it/speciale/a-roma-ci-piace/gelaterie/contest-miglior-gelateria-roma.html>).

“La gelateria- afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023- si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento – segnala Ferrara- noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano. “Per i trend dell'estate – dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato – la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all'estate inseriamo la frutta di stagione” “La proposta estiva- sostiene Dario Rossi di Gelateria Greed, oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all'insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria” .nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l'azienda lattiero casearia laziale Stefano Ferrara Gelato



Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.

ANNAMO A PIJÀ ER GELATO?

19 GIUGNO 2023



In principio erano pochi, essenziali e ordinati: Crema, Fragola, Limone, Cioccolato... panna a neve spalmata con il cucchiaino di legno a finire. Poi arrivarono il gusto Puffo, super colorato e improbabile, i gusti esotici, quelli di estrema fantasia e l'inarrestabile ascesa del pistacchio in tutte le sue connotazioni geografiche.

Il **gelato artigianale** sta avendo la luce dei riflettori da tempo e sicuramente sarà il protagonista dei prossimi mesi caldi.

L'azienda lattiero casearia laziale **Fattoria Latte Sano** ha composto il quadro di quelli che saranno i gusti più richiesti in questa estate 2023: oltre ai classici naturalmente, come cioccolato, pistacchio e creme, anche gusti meno dolci come il **caramello salato**, sapori intensi e diversi, tipo gli **abbinamenti con il pepe**, le proposte evergreen alla frutta e gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella, per valorizzare la materia prima regionale e territoriale.

RomaToday attraverso un concorso sul votare le migliori gelaterie di Roma (secondo gli utenti) ha chiesto il parere degli “esperti”, ovvero i gelatieri come **Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab)**, **Dario Rossi (Gelateria Greed)** e **Silvana Barbaresi (Pico Gelato)** .



“La gelateria – afferma **Stefano Ferrara** di Stefano Ferrara Gelato Lab- si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento- segnala Ferrara- noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria , pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano.”

“Per i trend dell'estate– dice **Silvana Barbaresi** di Pico Gelato- sicuramente molto richiesta la frutta, le granite e i sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci addenteremo all'estate verrà inserita la frutta di stagione”.

“La proposta estiva– sostiene **Dario Rossi** di Gelateria Greed– oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti stagionali. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all'insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.



Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà anche un nuovo gusto: il **Gelato di Fattoria**, novità artigianale nata da una sinergia tra l'azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Uscirà anche il **Vademecum sul**

gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

Prosegue infine il supporto di Fattoria Latte Sano nel campo sociale. Dopo il supporto agli abitanti dell'Ucraina, l'azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all'Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall'alluvione.



Gelato, tutti i trend dell'estate 2023

Le proposte estive e i gusti insoliti che saranno presenti nelle gelaterie nei prossimi mesi

19 GIUGNO 2023



Gelato, gusti classici e nuove proposte: cosa ci attende nell'estate 2023? Il gelato artigianale diventa sempre più glamour e - con grande attenzione alle materie prime e ai gusti intremontabili - come cioccolato, pistacchio e creme - spazia anche verso gusti meno dolci, come il caramello salato, fino a sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. Non mancano proposte insolite tra cui insalata e sorbetto alla panzanella, per arrivare ai gusti che valorizzano la materia prima regionale e territoriale.

I gusti di gelato dell'estate 2023

Fattoria Latte Sano, azienda lattiero casearia laziale, traccia un quadro sul gelato artigianale protagonista dell'estate 2023 e lo fa attraverso il parere di

ROMA TODAY

alcuni maestri romani del gelato (Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab, Dario Rossi di Greed-Avidi di gelato e Silvana Barbaresi di Pico Gelato) e nell'ambito del contest #aromaci piace - le gelaterie di RomaToday, appena concluso ([scopri qui chi è il vincitore](#)).

"La gelateria - afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab nel proporre la sua analisi sulle tendenze di gelato per il 2023 - si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative. Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe. In questo momento - segnala Ferrara - noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano, ma anche un classico come la cheese cake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa. Uno dei nostri più venduti e apprezzati è invece il gelato di fattoria, pochi ingredienti, dove sono protagonisti latte, panna e ricotta di Fattoria Latte Sano".

"Per i trend dell'estate - ha detto Silvana Barbaresi di Pico Gelato- la frutta, granite e sorbetti. Noi stiamo proponendo il melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all'estate inseriamo la frutta di stagione" "La proposta estiva - sostiene, invece, Dario Rossi di Gelateria Greed - oltre a presentare i grandi classici di creme propone i gelati alla frutta con ingredienti di stagione. Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all'insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella".

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato "Gelato di Fattoria" un nuovo gusto artigianale nato da una sinergia tra l'azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab. Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

ROMA TODAY

Sarà presentato anche il Vademecum sul gelato artigianale e il risultato di un questionario su usi e consumi del gelato.

THE PARALLEL VISION

Gelato, pronto "ice cream" al pepe e all'insalata! I gusti più insoliti

23 GIUGNO 2023



Diventa sempre più glamour e fantasioso il gelato artigianale del 2023.

La proposta dei prossimi mesi caldi non sarà composta solamente dagli intramontabili classici (cioccolato, stracciatella. Fino al gelato Kinder).

Ma anche da gusti meno dolci come il caramello salato.

Fino a sapori intensi e del tutto particolari come gli abbinamenti con il pepe!

O a gusti insoliti come quello all'insalata o il sorbetto alla panzanella.

THE PARALLEL VISION

I gusti di gelato dell'estate 2023

Fattoria Latte Sano, azienda lattiero casearia laziale, traccia un quadro sul gelato artigianale protagonista dell'estate 2023 e lo fa attraverso il parere di:

- Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab)
- Dario Rossi (Gelateria Greed)
- Silvana Barbaresi (Pico Gelato)

La piccola indagine è stata portata avanti nell'ambito del concorso #aromacipiace, iniziativa organizzata da RomaToday.

“La gelateria si è molto evoluta, accanto ai gusti classici e intramontabili ci sono proposte nuove e creative”.

Così Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Gelato Lab.

“Per questa estate credo che oltre la frutta ci sarà grande spazio per il cioccolato, per gusti meno dolci tipo il caramello salato o per sapori intensi e diversi, tipo gli abbinamenti con il pepe”.

“In questo momento noi abbiamo una mandorla vegana con pepe bianco agrumato e il sesamo nero tostato con pepe indiano”.

“Ma anche un classico come la cheesecake che stiamo rivisitando sostituendo il Philadelphia con la robiola e un gel di rapa rossa”.

“Per i trend dell'estate la frutta, granite e sorbetti” dice Silvana Barbaresi di Pico Gelato.

“Noi stiamo proponendo melone, lampone, mango, mora, fragola e man mano che ci avviciniamo all'estate inseriamo la frutta di stagione”.

THE PARALLEL VISION

Dario Rossi di Gelateria Greed ricorda invece:

“Come proposte nuove e insolite noi proponiamo un gusto all’insalata, lattuga, olio itrana, aceto balsamico e sale o un sorbetto alla panzanella”.

Latte Sano presenta il gusto “Gelato di Fattoria”

Fattoria Latte Sano alla fine del mese di giugno presenterà nei punti vendita di Pico Gelato “Gelato di Fattoria”.

Il nuovo gusto artigianale nasce da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale e Stefano Ferrara Gelato Lab.

Il gusto è realizzato con ingredienti locali laziali. Nello specifico latte, panna, ricotta, un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

Prosegue infine l’impegno di Fattoria Latte Sano nel campo sociale.

Dopo il supporto agli abitanti dell’Ucraina, l’azienda lattiero casearia ha inviato 12000 litri di latte all’Emilia Romagna, territorio recentemente colpito dall’alluvione.

Informazioni

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito ufficiale www.lattesano.it.

PREMIO “DOLCEROMA”

COMUNICATO STAMPA

Si è svolta LUNEDÌ 12 Giugno presso lo spazio Mamò Lab al Pigneto , la finale della seconda edizione del Premio DolceRoma Gelato: il contest che evidenzia le migliori realtà gelatiere della Capitale e dintorni segnalate da giornalisti e food ambassador.

Il Premio DolceRomaGelato, organizzato da Ciak si cucina e Deacomunicazione Eventi, è volto a promuovere le eccellenze agro-alimentari del Territorio , in gelateria. Un'occasione unica per sostenere il territorio proponendo ai #gelatolovers le eccellenze della regione Lazio.

Partner dell'evento Fattoria Latte Sano, presenti in giuria, che insieme alla 'perla della Tuscia' (la Nocciola Romana D.O.P) si sono avvalsi della preziosa collaborazione di Irma Brizi (panel leader nocciola Italiana) .

Riccardo Baldinelli Ferri de Il Casale dell'Arcipretura ed Antonio Sciardiglia, titolare dell'Azienda Agricola La Fescennina, hanno fornito il prodotto nocciola in varie declinazioni: cruda, tostata, pasta e pesto di nocciola.

La Giuria editoriale-social, composta da Lorenzo Coletta di 2night ed i protagonisti di Roma Ora Marco Fiocchi ed Andrea Comisi, insieme alla giuria tecnica capitanata dal Campione del mondo di gelato Eugenio Morrone - fresco di rientro da un'importante consulenza in Giappone- che confrontandosi col collega Cristian Monaco, ha così decretato i vincitori:

-PREMIO DOLCEROMA

Miglior Gelato vegan a Manny's Gelateria, Via Andrea Doria 1: l'ex giocatore di football americano Manuel Pallini, convince con la sua fragola di Terracina in purezza, presentando un sorbetto al 50% di frutta.

Premio DolceRoma Gelato Miglior nocciola Romana D.O.P ad Emanuele Montana e la sua Retrò gelateria, sita in Via Baldo degli Ubaldi 118.

Premio DolceRoma creativo -Fattoria Latte Sano- a Gelateria naturale La corona in via dei Santi Martiri di Selva Candida,18 col gusto 'Come i pini' , un'aromatica crema ai pinoli realizzata con la tecnica della doppia emulsione. Il patron Federico Molinari porta a Roma Nord anche il 'Premio Roma Ora'.

Premio DolceRoma Gelato Healthy "sbarca" ad Anzio grazie a Maria Chiara Sanna de L'arte del Gelato, Via Ardeatina 202 , che col suo pistacchio a basso contenuto di zuccheri strabilia tutti.

Premio DolceRoma- 2night va a GELATO Romano di Simone Romano, nuovissima apertura in via Giacomo Boni 35 per il sorbetto al melone di Fondi: una refrigerante e golosa 'tentazione divina' senza latte, perfetto anche per un fine pasto.

Il mondo dei social si fa largo nel format DolceRoma Gelato, assegnando al gusto 'Pizza Bonci' di Manny's il Premio Annamo (a) Roma.

Gelatieri, comunicatori e produttori uniti nel comune interesse di sostenere il Territorio, con gusto!

Organizzatori e giudici esordiscono in diretta social con un ' w il gelato! ' , anticipando le golose novità del format che ' degusteremo' durante l'estate Romana.

In allegato alcuni scatti.

Emy Diamante
Format Manager DOLCEROMA
342.5232523









Scopri chi ha vinto la nocciola romana

14 GIUGNO 2023

Caro nocciollettore,
sono stata in giuria ho assaggiato i campioni delle categorie partecipanti

Una categoria Nocciola Day è stata dedicata al gusto Nocciola
con la Nocciola Romana Dop delle 2 aziende sponsor



“Azienda Agricola Biologi a La Fescennina di Corchiano e l’azienda agricola Il Casale dell’Arcipretura di Carbognano, entrambe le aziende producono la Nocciola Romana D.o.p nella foto a sx Riccardo Baldinelli de Il Casale dell’Arcipretura al centro io Irma Brizi Nocciola day e a dx Antonio Sciardiglia de La Fescennina”



Ecco il comunicato ufficiale 🏆

Si è svolta Lunedì Giugno presso lo spazio Mamò Lab al Pigneto, la finale della seconda edizione del Premio DolceRoma Gelato: il contest che evidenzia le migliori realtà gelatiere della Capitale e dintorni segnalate da giornalisti e food ambassador.

Il Premio DolceRomaGelato, organizzato da Ciak si cucina e Deacomunicazione Eventi, è volto a promuovere le eccellenze agro-alimentari del Territorio, in gelateria.

Un'occasione unica per sostenere il territorio proponendo ai #gelatolovers le eccellenze della regione Lazio.

-Partner la 'perla della Tuscia', la Nocciola Romana D.O.P. ed Ariete Fattoria Latte Sano SpA .

Preziosa la collaborazione di

Irma Brizi (panel leader nocciola Italiana)che ha salutato Riccardo Baldinelli Ferri de Il Casale dell'Arcipretura ed Antonio Sciardiglia titolare de La Fescennina – Agricola Biologica Sciardiglia , le due aziende che hanno fornito il prodotto nocciola in varie declinazioni: cruda, tostata, pasta e pesto di nocciola.

La Giuria editoriale-social, composta da Lorenzo Coletta di 2night – locali e party della tua città ed i protagonisti di RomaOra Marco Fiocchi ed Andrea Comisi, insieme alla giuria tecnica capitanata dal Campione del mondo di gelato Eugenio Morrone – fresco di rientro da un'importante consulenza in Giappone – , confrontatasi con Cristian Monaco di Mamó Lab, ha così decretato i vincitori:

-PREMIO DOLCEROMA

Miglior Gelato vegan

a Manny's Gelateria Artigianale

Via Andrea Doria 1: l'ex giocatore di football americano Manuel Pallini,



convince con la sua fragola di Terracina in purezza, presentando un sorbetto al 50% di frutta.

🍪 Premio DolceRoma Gelato Miglior nocciola Romana D.O.P ad Emanuele Montana e la sua Retrò Gelateria Retro' , sita in Via Baldo degli Ubaldi 118.

🎨 Premio DolceRoma creativo -Fattoria Latte Sano- a Gelateria naturale La Corona Gelateria Naturale in via dei Santi Martiri di Selva Candida,18 col gusto 'Come i pini' , un'aromatica crema ai pinoli realizzata con la tecnica della doppia emulsione. Il patron Federico Molinari porta a Roma Nord anche il 'Premio Roma Ora'.

-🍌 Premio DolceRoma Gelato Healthy "sbarca" ad Anzio grazie a Maria Chiara Sanna de L'arte del Gelato, Via Ardeatina 202, che col suo pistacchio a basso contenuto di zuccheri strabilia tutti.

-Premio DolceRoma- 2night va a Gelato Romano di Simone Romano, nuovissima apertura in via Giacomo Boni 35 per il sorbetto al melone di Fondi: una refrigerante e golosa 'tentazione divina' senza latte, perfetto anche per un fine pasto.

Il mondo dei social si fa largo nel format DolceRoma Gelato, assegnando al gusto 'Pizza Bonci' di Manny's il Premio Annamo (a) Roma.

Gelatieri, comunicatori e produttori uniti nel comune interesse di sostenere il Territorio, con gusto!

Organizzatori e giudici esordiscono in diretta social con un 'w il gelato!' , anticipando le golose novità del format che 'degusteremo' durante l'estate Romana.

Grazie a tutti!

Premio DolceRoma Gelato: ecco i re della bontà

14 GIUGNO 2023



di Olga Iembo – Una settimana di degustazioni, tanta fantasia, maestria, arte e bontà, non potevano che concludersi con l'incoronazione dei re del gelato romano. Ad incoronarli una qualificata giuria di esperti che, al termine della finale della seconda edizione del Premio DolceRoma Gelato, che si è svolta presso lo spazio "Mamò Lab" al Pigneto, hanno decretato i vincitori del contest che evidenzia le migliori realtà gelatiere della Capitale e dintorni, segnalate da giornalisti e food ambassador.

Il Premio DolceRomaGelato, organizzato da Ciak si cucina e Deacomunicazione Eventi, e volto a promuovere le eccellenze agro-alimentari del territorio in gelateria, ha visto la partecipazione di numerosi locali, tutti espressione delle eccellenze della regione Lazio. Una manifestazione realizzata insieme ai partner la "Perla della Tuscia", la Nocciola Romana D.O.P. ed Ariete Fattoria Latte Sano Spa, con la preziosa

collaborazione di Irma Brizi – Nocciola Italiana Shop (panel leader nocciola Italiana), Riccardo Baldinelli Ferri de “Il Casale dell’Arcipretura” ed Antonio Sciardiglia titolare de “La Fescennina – Agricola Biologica” Sciardiglia, le due aziende che hanno fornito il prodotto nocciola in varie declinazioni: cruda, tostata, pasta e pesto di nocciola.

La Giuria editoriale-social, composta da Lorenzo Coletta di 2night – locali e party della tua città – ed i protagonisti di RomaOra, Marco Fiocchi ed Andrea Comisi, insieme alla giuria tecnica capitanata dal campione del mondo di gelato Eugenio Morrone, confrontatasi con Cristian Monaco di Mamó Lab, hanno così decretato i vincitori.

Miglior Gelato vegan a “Manny’s Gelateria Artigianale” (via Andrea Doria 1): l’ex giocatore di football americano Manuel Pallini, ha convinto con la sua fragola di Terracina in purezza, presentando un sorbetto al 50% di frutta. Premio DolceRoma Gelato Miglior nocciola Romana D.O.P ad Emanuele Montana e la sua “Gelateria Retrò” (via Baldo degli Ubaldi 118), cremosità e sapore unici per un gelato strepitoso.

Premio DolceRoma creativo -Fattoria Latte Sano Roma a “La Corona Gelateria Naturale” (via dei Santi Martiri di Selva Candida,18) col gusto “Come i pini” : un’aromatica crema ai pinoli realizzata con la tecnica della doppia emulsione. Il patron Federico Molinari, inoltre, porta a Roma Nord anche il “Premio Roma Ora”.

Premio DolceRoma Gelato Healthy arriva ad Anzio, assegnato a Maria Chiara Sanna de “L’arte del Gelato” (via Ardeatina 202) con il suo pistacchio a basso contenuto di zuccheri che ha strabiliato tutti.

Premio DolceRoma – 2night a “Gelato Romano” di Simone Romano (nuovissima apertura in via Giacomo Boni 35) per il sorbetto al melone di Fondi: una refrigerante e golosa “tentazione divina” senza latte, perfetto anche per un fine pasto.



Il mondo dei social, poi, ha trovato il suo spazio nel format DolceRoma Gelato, assegnando al gusto “Pizza Gabriele Bonci” di Manny’s il Premio Annamo (a) Roma.

Premio DolceRoma gelato: il Contest che premia le migliori gelaterie della Capitale

15 GIUGNO 2023



In giuria giornalisti e food ambassador

Si è tenuta presso lo spazio Mamò Lab al Pigneto, la finale della seconda edizione del Premio DolceRoma Gelato, il contest che evidenzia le migliori realtà gelatiere della Capitale e dintorni segnalate da giornalisti e food ambassador.

Il concorso, organizzato da Ciak si cucina e Deacomunicazione Eventi, è volto a promuovere le eccellenze agro-alimentari del territorio laziale, in gelateria. Partner dell'evento Fattoria Latte Sano, presenti in giuria e la 'perla della Tuscia' la Nocciola Romana D.O.P che si sono avvalsi della preziosa collaborazione di Irma Brizi.

Tra i premi assegnati, nella categoria Miglior Gelato Vegan il

riconoscimento a Manny's Gelateria, nella categoria Gelato Miglior nocciola Romana D.O.P a Retrò gelateria. Il premio Creativo va a Gelateria naturale La corona col gusto 'Come i pini' : un'aromatica crema ai pinoli realizzata con la tecnica della doppia emulsione. Il patron Federico Molinari porta a Roma Nord anche il 'Premio Roma Ora'.

Il Premio DolceRoma Gelato Healthy "sbarca" ad Anzio grazie a Maria Chiara Sanna de L'arte del Gelato che col suo pistacchio a basso contenuto di zuccheri strabilia tutti.

Il Premio DolceRoma-2night va a Gelato Romano di Simone Romano, nuovissima apertura, per il sorbetto al melone di Fondi: una refrigerante e golosa 'tentazione divina' senza latte, perfetto anche per un fine pasto.

Il mondo dei social si fa largo nel format DolceRoma Gelato, assegnando al gusto 'Pizza Bonci' di Manny's il Premio Annamo(a) Roma.

Premio DolceRoma Gelato, ecco tutti i vincitori

19 GIUGNO 2023



Si è tenuta la scorsa settimana presso lo spazio Mamò Lab al Pigneto, la finale della seconda edizione del Premio DolceRoma Gelato, il contest che evidenzia le migliori realtà gelatiere della Capitale e provincia segnalate da esperti del settore, giornalisti e food ambassador

Si è conclusa la scorsa settimana la seconda edizione del premio DolceRoma Gelato organizzato da Ciak si Cucina e Dea Comunicazione Eventi, con la finale di lunedì svolta presso lo spazio Mamò Lab al Pigneto. La giuria, composta da giornalisti, esperti gelatieri, food ambassador e presenziata dal Campione del Mondo di gelato 2020 Eugenio Morrone ha così premiato le realtà gelatiere più importanti di Roma città e provincia. Tra i Partner dell'evento Fattoria Latte Sano, presenti in giuria, e la 'perla

2night.

della Tuscia' la Nocciola Romana D.O.P che si sono avvalsi della preziosa la collaborazione di Irma Brizi.



Tra i premi assegnati la categoria miglior gelato al gusto di Nocciola Romana D.O.P. che ha visto trionfare Retrò Gelateria. Il miglior gelato Vegan va invece alla gelateria Manny's. Il premio, invece, dedicato al miglior gusto creativo ispirato alla tradizione romana è andato alla gelateria La Corona con il suo "Come i Pini di Roma", una crema aromatizzata al pino e ai pinoli ottenuta con la difficile tecnica della doppia emulsione. La Corona ed il suo titolare Federico Molinari portano a casa anche lo speciale Premio Roma Ora. Il premio gusto Healty sbarca, infine, in quel di Anzio con la bravissima Maria Chiara Sanna di "L'Arte del Gelato" con il suo pistacchio a basso contenuto di zuccheri.

2night.



Tra i premi speciali, inoltre, quello assegnato dai social – Premio Annamo a Roma – è stato assegnato a Manny's Gelateria per il gusto Pizza Bonci. Infine ecco il premio speciale Dolce Roma 2night assegnato a Simone Romano di Gelato Romano per il suo strepitoso sorbetto al melone di Fondi.

PADEL E SALUTE

Parte dell'incasso è devoluto all'Associazione Italiana Persone Down

Tutti nella gabbia per la prevenzione con Padel e Salute

Oggi e domani appuntamento con la 4a edizione dell'evento che porta a Roma visite gratuite e un torneo amatoriale con più di 500 giocatori

20 MAGGIO 2023

**Scendono
in campo anche
Celebrities,
sanitari e studenti**
Luca Parmigiani

Torna l'evento "Padel e Salute", la manifestazione volta a sensibilizzare l'importanza della prevenzione in ambito medico. La quarta edizione prenderà il via questo weekend con un torneo amatoriale che coinvolgerà oltre 500 giocatori distribuiti in 14 Circoli di Roma. La road map dell'evento, organizzato dall'Associazione Culturale Capire per Prevenire in sinergia di intenti e finalità, con "Sapienza" Università di Roma e l'Azienda Ospedaliero – Universitaria **Policlinico Umberto I** di Roma, prevede inoltre il Torneo Open FITP "Padel e Salute" Nuii dal 29 maggio al 4 giugno, in programma sui campi dello Juvenia prima del gran finale del 9 e 10 giugno.

OGGI E DOMANI. In questo weekend, infatti, scenderanno in campo le eccellenze mediche del **Policlinico Umberto I** per effettuare valutazioni mediche ed esami diagnostici gratuiti ed i giocatori di padel che avranno vinto le ri-

spettive fasi amatoriali svolte nei Circoli. Nella giornata conclusiva, in campo anche le Celebrities, i sanitari, gli studenti e gli amici AIPD (Associazione Italiana Persone Down), a cui sarà devoluta parte dell'incasso dell'evento. Il Villaggio della Salute sarà allestito all'interno dell'impianto sportivo "Sapienza Sport" di Roma in Via Fornaci di Tor di Quinto 64 e tutti i frequentatori potranno essere visitati gratuitamente in 23 diverse specialità mediche: Senologia, Ginecologia, Salute orale, Oculistica, Odontoiatria Pediatrica, Pediatria, Endocrinologia, Andrologia, Proctologia, Urologia, Dermatologia, Otorinolaringoiatria, Chirurgia Generale, Cardiologia, Fisiatria, Nutrizione Clinica, Chirurgia Vascolare, Angiologia, Radiologia, Medicina Interna, Immunologia Clinica, Medicina dello Sport e Gastroenterologia.

LE DICHIARAZIONI. «In questo momento c'è il bisogno di rilanciare la cultura della prevenzione – le parole di Stefano Arcieri, Presidente Associazione Culturale Capire per Prevenire –. È vero che il Covid è diventato un ricordo lontano, ma dobbiamo ricordare che proprio a causa della pandemia per due anni non si è fatta preven-

zione e per questo motivo sta aumentando la percentuale delle malattie non controllate in quel periodo. La nostra associazione ha come slogan 'la prevenzione è la medicina più efficace': poter agire sulla malattia e sulle fasi precoci significa poter avere una percentuale di successo altissima, quasi 100%. Ben vengano manifestazioni che stimolano a fare prevenzione. Il padel è uno sport emergente e aggregante, in forte evoluzione. Lo può fare chiunque. Accanto al padel giocato, costruiremo il villaggio della salute, con 23 branche specialistiche presenti. Parteciperanno professionisti del Policlinico che gratuitamente presteranno la propria opera. È a loro che va il mio sentito ringraziamento per aver messo la loro professionalità al servizio della cittadinanza. Lo scorso anno abbiamo svolto più di 1000 visite mediche, quest'anno ci aspettiamo un aumento del 30%. Ci tengo infine a ringraziare Alessandro Castiello, direttore marketing dell'evento».

«I centri sportivi sono stati molto contenti a partecipare – continua Iacopo Ciccarriello, Responsabile sportivo dell'evento –. Da tanti anni lo sport è vicino alla salute, le strutture saranno amplificatori di un messaggio sporti-

vo a favore della prevenzione. Lo Juvenia è stata apripista della manifestazione e ospiterà il torneo Open maschile e femminile della Federazione Italiana Tennis e Padel, con 3.000€ di montepremi». Tornando ai Circoli, la prima fase dell'evento Padel e Salute si disputerà nei seguenti Circoli: Juvenia, Pala Loca, Green House, Nuovo Tuscolo Sporting Club, Infinito Padel Club, Padel Albucceto, Labarvm, Grifone Padel, Villa Pamphili Padel Club, Fox Padel, Villa Aurelia Sporting Club, Joy Padel Club, Winner Memorable Center e Maximo Padel. Tanti i partner di livello che sosterranno questa quarta edizione: San Benedetto, Italo Treno, Forte Village Sardinia, Latte Sano, Decathlon, Autocentri Balduina, centri acustici Audio Experience, Artemisia Lab, Cerba HealthCare Italia e Heal Clinic.

EDIPRESS

TUTTOSPORT



Professor Stefano Arcieri
Presidente Capire
per Prevenire
e Dottor Fabrizio d'Alba
Direttore Generale
Policlinico Umberto I
di Roma

6 GIUGNO 2023

La manifestazione è organizzata dall'Associazione Capire per Prevenire

Padel e Salute: in campo per aiutare la prevenzione

Termina nel weekend la quarta edizione dell'evento tra iniziative, visite gratuite, match nella "gabbia" e tanto altro al Villaggio Sapienza Sport di Roma

di Luca Parmigiani

Siamo alle battute finali della quarta edizione dell'evento "Padel e Salute", la manifestazione volta a sensibilizzare l'importanza della prevenzione in ambito medico e organizzata dall'Associazione Culturale Capire per Prevenire in sinergia di intenti e finalità, con "Sapienza" Università di Roma e l'Azienda Ospedaliero - Universitaria Policlinico Umberto I di Roma. Dopo l'avvio dato dai 14 Circoli di Roma che hanno partecipato all'iniziativa con un torneo amatoriale, l'evento è continuato con l'Open FITP Nui chiuso domenica scorsa allo Juvenia prima del gran finale previsto il prossimo weekend al Villaggio Sapienza Sport, in Via Fornaci di Tor di Quinto 64.

CHIUSURA. Ora, lo sforzo dell'organizzazione è focalizzato sull'appuntamento finale del 9 e 10 giugno, dove si parlerà di prevenzione e di sport. Il 9 giugno si aprirà il Villaggio della Salute, con la battuta d'inizio che sarà data dal Ministro allo Sport Andrea Aboodi, in campo per una partita amichevole insieme al Direttore Generale del Policlinico Umberto I Fabrizio d'Alba e a due Celebrities appassionati di padel, Luca Marchegiani e

Nando Orsi, papà di Carolina, top player della Nazionale italiana. Nella giornata inaugurale, saranno presenti la Magnifica Rettore dell'Università La Sapienza di Roma Antonella Polimeni e tutta la comunità accademica universitaria che ha preso parte a quest'edizione. Invitate anche le istituzioni: già confermata la presenza dell'Assessore Servizi sociali, Disabilità, Terzo Settore, Servizi alla Persona Regione Lazio Massimiliano Maselli e del deputato Luciano Ciochetti.

VISITE GRATUITE. Sempre in tema di prevenzione, sabato 10 giugno dalle ore 9 tutti i frequentatori del Villaggio potranno essere visitati gratuitamente in 23 diverse specialità mediche: Senologia, Ginecologia, Salute orale, Oculistica, Odontoiatria Pediatrica, Pediatria, Endocrinologia, Andrologia, Proctologia, Urologia, Dermatologia, Otorinolaringoiatria, Chirurgia Generale, Cardiologia, Fisiatria, Nutrizione Clinica, Chirurgia Vascolare, Angiologia, Radiologia, Medicina Interna, Immunologia Clinica, Medicina dello Sport e Gastroenterologia.

LE SFIDE. Accanto alla prevenzione, ci sarà spazio per il padel giocato: si terranno infatti le Finali dei Master che coinvolgeranno le cop-

pie vincitrici della fase svolta nei Circoli e vedremo inoltre in campo anche le Celebrities, i sanitari, gli studenti e gli amici AIPD (Associazione Italiana Persone Down), a cui sarà devoluta parte dell'incasso dell'evento. Proprio loro, insieme a un team composto da boy scout, volontari universitari e di Sapienza in Movimento saranno di supporto per l'accompagnamento alle visite gratuite.

IL PRESIDENTE. «Sono molto soddisfatto di questa quarta edizione - il commento di Stefano Arcieri, Presidente dell'Associazione Capire per Prevenire - da evento di nicchia, Padel e Salute è diventato un evento istituzionalizzato, la presenza del Policlinico Umberto I e dell'Università La Sapienza è stata fondamentale per crescere. Ringrazio tutti coloro che hanno permesso di far crescere quest'evento: il direttore di Sapienza Sport Maurizio Barbieri, la dirigente Loredana Fani, la Magnifica Rettore, il DG del Policlinico Umberto I e lo staff di Capire per Prevenire, nella persona del Direttore esecutivo



Alessandro Castiello».

PREMIAZIONI E PARTNER. Al termine dell'evento, previsto per le 18.30 di domenica, si terranno tutte le premiazioni, alla presenza degli sponsor e dei testimonial di Padel e Salute, iniziando da Fabrizio Sabatucci e Laura Freddi (padrino e madrina della manifestazione) fino a Rossella Sensi e Tiberio Timperi

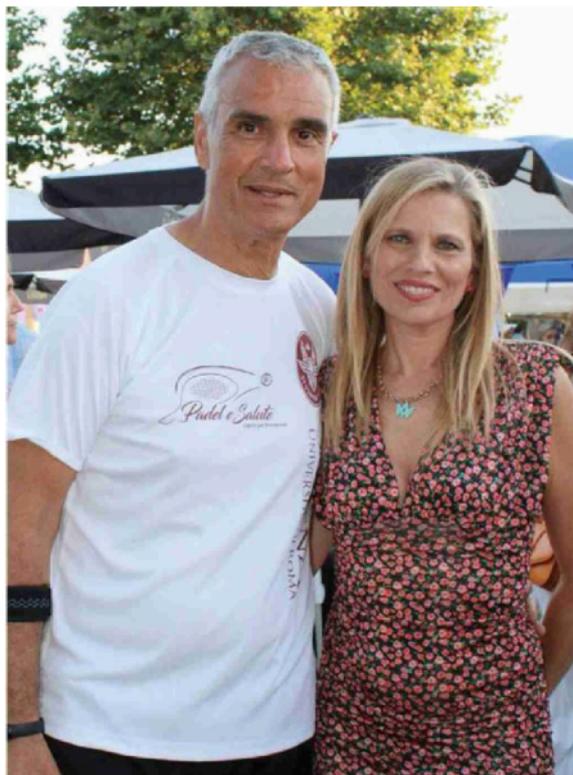
che omaggeranno i vincitori dei Master e dell'Open FITP. Tanti i partner di livello che hanno sostenuto questa quarta edizione di Padel e Salute: Nuii, San Benedetto, Italo Treno, Forte Village Sardinia, Latte Sano, Decathlon, Autocentri Balduina, centri acustici Audio Experience, Artemi-

sia Lab, Cerba HealthCare Italia e Heal Clinic.

EDIPRESS

**Il Presidente
Stefano Arcieri:
«Grazie a chi ci
ha fatto crescere»**

**A sinistra:
il DG del
Policlinico
Umberto I
Dott. Fabrizio
d'Alba, la
Prorettrice
per lo Sport
Prof. Cristina
Limatola e il
Presidente di
Padel e Salute
Prof. Stefano
Arcieri.
A destra:
Arcieri con
la madrina di
Padel e Salute
Laura Freddi**



“Padel e salute” il latte fresco locale di Fattoria Latte Sano

Azienda è da sempre vicina e eventi di sport e prevenzione

8 GIUGNO 2023



“La nostra azienda è da sempre stata vicina agli eventi di questo tipo nei quali sport e prevenzione sono collegati anche ai principi di una sana e corretta alimentazione. Per il secondo anno siamo ancora qui a fianco a La Sapienza – Università di Roma, all’Azienda Ospedaliero – Universitaria Policlinico Umberto I di Roma ed all’Associazione Culturale Capire per Prevenire che si occupa dell’organizzazione di questo evento, per dare il nostro apporto e sottolineare quanto, benessere, sostenibilità e corretto

stile di vita, siano fondamentali per mantenere in forma il nostro fisico e la nostra mente". Lo afferma il presidente dell'azienda lattiero casearia laziale, Marco Lorenzoni, a pochi giorni della quarta edizione di "Padel e Salute", manifestazione dedicata alla promozione del benessere psicofisico attraverso lo sport e le corrette abitudini sanitarie, in programma a Roma venerdì 9 e sabato 10 giugno presso il centro SapienzaSport a Tor di Quinto. "Per chi pratica attività sportiva ed è attento al proprio equilibrio psicofisico e del sonno, è fondamentale - aggiunge inoltre il Presidente Lorenzoni - il consumo del latte e dei latticini quale importante fonte di proteine, calcio e vitamine ma non solo, esso è un alimento tra i più completi in natura, da assumersi dall'infanzia e per tutto il ciclo vitale".

Fattoria Latte Sano, nei giorni dell'evento. sarà presente con uno stand in cui si potranno gustare del latte fresco locale e yogurt da bere per i più piccoli. Sarà possibile inoltre assaggiare un nuovo prodotto inserito nella gamma dell'azienda: il Latte Biologico "buono più a lungo" intero o parzialmente scremato, che sta entrando in questi giorni sul mercato e sarà possibile acquistarlo nei vari negozi sotto casa o nella grande distribuzione. Ci saranno anche attività di intrattenimento con i bambini protagonisti, per loro saranno disponibili dei brick di latte completamente bianchi con i quali potranno dare vita alla loro creatività e inventare il cartone di latte che vorrebbero vedere sulla loro tavola ogni mattina.

A Padel e Salute arriva il latte fresco locale di Fattoria Latte Sano. Azienda e' da sempre vicina a eventi di sport e prevenzione

8 GIUGNO 2023



Nei giorni dell'evento l'impresa lattiera casearia laziale sarà presente con uno stand che permetterà di degustare i prodotti tra cui il Latte Biologico "buono più a lungo"

"La nostra azienda è da sempre stata vicina agli eventi di questo tipo nei quali sport e prevenzione sono collegati anche ai principi di una sana e corretta alimentazione. Per il secondo anno siamo ancora qui a fianco a La Sapienza - Università di Roma, all' Azienda Ospedaliero – Universitaria

Policlinico Umberto I di Roma ed all'Associazione Culturale Capire per Prevenire che si occupa dell'organizzazione di questo evento, per dare il nostro apporto e sottolineare quanto, benessere, sostenibilità e corretto stile di vita, siano fondamentali per mantenere in forma il nostro fisico e la nostra mente". **Lo afferma** il presidente dell'azienda lattiero casearia laziale **Marco Lorenzoni** a pochi giorni della quarta edizione di "**Padel e Salute**", manifestazione dedicata alla promozione del benessere psicofisico attraverso lo sport e le corrette abitudini sanitarie, **in programma a Roma venerdì 9 e sabato 10 giugno** presso il centro SapienzaSport a Tor di Quinto.

"Per chi pratica attività sportiva ed è attento al proprio equilibrio psicofisico e del sonno, è fondamentale- **aggiunge inoltre il Presidente Lorenzoni-** il consumo del latte e dei latticini quale importante fonte di proteine, calcio e vitamine ma non solo, esso è un alimento tra i più completi in natura, da assumersi dall'infanzia e per tutto il ciclo vitale"

Fattoria Latte Sano, nei giorni dell'evento. sarà presente con uno stand in cui si potranno gustare del latte fresco locale e yogurt da bere per i più piccoli. Sarà possibile inoltre assaggiare un nuovo prodotto inserito nella gamma dell'azienda: **il Latte Biologico "buono più a lungo"** intero o parzialmente scremato, che sta entrando in questi giorni sul mercato e sarà possibile acquistarlo nei vari negozi sotto casa o nella grande distribuzione. Ci saranno anche attività di intrattenimento con i bambini protagonisti, per loro saranno disponibili **dei brick di latte completamente bianchi** con i quali potranno dare vita alla loro creatività e inventare **il cartone di latte** che vorrebbero vedere sulla loro tavola ogni mattina.



A "PADEL E SALUTE" ARRIVA IL LATTE FRESCO LOCALE DI FATTORIA LATTE SANO. AZIENDA È DA SEMPRE VICINA E EVENTI DI SPORT E PREVENZIONE

Nei giorni dell'evento l'impresa lattiero casearia laziale sarà presente con uno stand che permetterà di degustare i propri prodotti tra cui il Latte Biologico "buono più a lungo"

8 GIUGNO 2023

"La nostra azienda è da sempre stata vicina agli eventi di questo tipo nei quali sport e prevenzione sono collegati anche ai principi di una sana e corretta alimentazione. Per il secondo anno siamo ancora qui a fianco a La Sapienza - Università di Roma, all' Azienda Ospedaliero – Universitaria Policlinico Umberto I di Roma ed all'Associazione Culturale Capire per Prevenire che si occupa dell'organizzazione di questo evento, per dare il nostro apporto e sottolineare quanto, benessere, sostenibilità e corretto stile di vita, siano fondamentali per mantenere in forma il nostro fisico e la nostra mente". **Lo afferma** il presidente dell'azienda lattiero casearia laziale **Marco Lorenzoni** a pochi giorni della quarta edizione di "**Padel e Salute**", manifestazione dedicata alla promozione del benessere psicofisico attraverso lo sport e le corrette abitudini sanitarie, **in programma a Roma venerdì 9 e sabato 10 giugno** presso il centro SapienzaSport a Tor di Quinto.

"Per chi pratica attività sportiva ed è attento al proprio equilibrio psicofisico e del sonno, è fondamentale- **aggiunge inoltre il Presidente Lorenzoni-** il consumo del latte e dei latticini quale importante fonte di proteine, calcio e vitamine ma non solo, esso è un alimento tra i più completi in natura, da assumersi dall'infanzia e per tutto il ciclo vitale"

Fattoria Latte Sano, nei giorni dell'evento. sarà presente con uno stand in



cui si potranno gustare del latte fresco locale e yogurt da bere per i più piccoli. Sarà possibile inoltre assaggiare un nuovo prodotto inserito nella gamma dell'azienda: **il Latte Biologico "buono più a lungo"** intero o parzialmente scremato, che sta entrando in questi giorni sul mercato e sarà possibile acquistarlo nei vari negozi sotto casa o nella grande distribuzione. Ci saranno anche attività di intrattenimento con i bambini protagonisti, per loro saranno disponibili **dei brick di latte completamente bianchi** con i quali potranno dare vita alla loro creatività e inventare **il cartone di latte** che vorrebbero vedere sulla loro tavola ogni mattina.