

RASSEGNA STAMPA



INDICE

LATTE SANO – FESTIVAL DEL GELATO

• ROMA TODAY 27 Marzo 2023	pag. 4
• LA BUSSOLA TV 17 Aprile 2023	pag. 6
• TISCALI NEWS 17 Aprile 2023	pag. 8
• ASKANEWS 17 Aprile 2023	pag. 10
• AGEN FOOD 17 Aprile 2023	pag. 12
• LA VOCE DEL LAZIO 17 Aprile 2023	pag. 14
• EURO COMUNICAZIONE - FACEBOOK 17 Aprile 2023	pag. 16
• EURO COMUNICAZIONE - YOUTUBE 17 Aprile 2023	pag. 17
• HORECA NEWS 19 Aprile 2023	pag. 18
• LIFESTYLE #MADEINITALY 24 Aprile 2023	pag. 20
• LA REPUBBLICA 26 Aprile 2023	pag. 22
• TELE AMBIENTE 30 Aprile 2023	pag. 24
• AGENPARL 3 Maggio 2023	pag. 27
• AGENFOOD 3 Maggio 2023	pag. 30
• AGENFOOD 5 Maggio 2023	pag. 32
• ROMA TODAY 8 Maggio 2023	pag. 37
• ITALIA A TAVOLA 9 Maggio 2023	pag. 40

FESTIVAL DEL GELATO



"Roma è Gelato", l'evento per tutti i gelato lovers

27 MARZO 2023

Roma diventa la capitale del gelato, quello artigianale. Da sabato 29 aprile a lunedì 1 maggio arriva "Roma è gelato", il primo grande evento aperto al pubblico tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina, pasticceria e mixology.

I più grandi maestri gelatieri da tutta Italia, una grande e affascinante location in centro città (PratiBus District nel quartiere Prati) e una full immersion di assaggi, curiosità, laboratori, cooking show, degustazioni, incontri, talk, masterclass e musica. Un grande evento durante un lungo weekend di festa (per il ponte del 1 maggio), dove il gelato è il protagonista indiscusso e diventa attrazione per famiglie, addetti ai lavori e appassionati.

L'evento tutto dedicato al gelato

L'evento Roma è gelato è dedicato a tutti i gelato lovers. Una tre giorni dove gli operatori di settore si incontreranno tra loro e si presenteranno al pubblico in grande stile, durante la quale verranno affrontati tutti i temi della gelateria moderna con i suoi valori principali, e si parlerà di sostenibilità, di fare impresa, di qualità, di nutrizione e sport, sviluppo, tecnica, ricerca, nuovi trend ed educazione alimentare. Gli appassionati potranno vedere e conoscere l'intera filiera del gelato: dalle materie prime al prodotto pronto per essere gustato, dai gusti più tradizionali a quelli più innovativi.

Presenti più di 20 stand di famose gelaterie artigianali da tutta Italia, con i



loro gusti più iconici tutti da assaggiare. Solo qualche nome: Stefano Ferrara Lab, Gretel Factory, Greed Avidi di Gelato, Gelato San Lorenzo, Giuffrè, DeCore, Paolo Brunelli Lab, Ciacco Lab, Gunther Gelato, Neve di Latte, Sabotino.

Completano il programma: eventi musicali – musica live di cantautori nazionali con lounge bar tutte le sere – un’area street food e un finale col botto per la Festa del 1 Maggio, dove il grande spazio esterno di PratiBus District accoglierà un’enorme ‘scampagnata urbana’ come nella migliore tradizione romana, tra barbeque e gelato al gusto ‘fave e pecorino’.

L’organizzazione dell’evento è di Kitchen Strategy, food communication e consulting; Paolo Brunelli è il Direttore Artistico Gelato; Stefano Ferrara il Direttore Artistico Tecnico; Marco Pedron il Direttore Artistico Pasticceria; Dario Rossi è il Responsabile Gelato Naturale; Veronica Fedele la Responsabile Didattica Bambini. Food Confidential è Press Office e Content & Media Partner dell’evento. Lo Studio Pandiscia-Pecoraro è l’Advisor Legale dell’evento.



“Roma è gelato”, evento in programma dal 29 aprile al 1° maggio

17 APRILE 2023

L'azienda Fattoria Latte Sano fornirà i prodotti per la preparazione

Roma, 17 apr. (askanews) – Il latte e la panna di Fattoria Latte Sano ingredienti top e di qualità per un gelato gourmet e soprattutto genuino, utile per regalare una “coccola” ai più piccoli ma anche salutare per i più grandi di tutte le età. La riprova sarà “Roma è Gelato”, evento aperto al pubblico tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina, pasticceria e mixology, in programma nella Capitale presso il PratiBus District nel quartiere Prati da sabato 29 aprile a lunedì 1 maggio.

Alla rassegna l'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato con una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,5% e partner della manifestazione golosa dedicata al gelato artigianale, fornirà i suoi prodotti (Latte Fresco Alta Qualità, Latte Fresco Biologico e Panna Fresca) per il gelato che sarà offerto e in degustazione.

Fattoria Latte Sano, oltre a far conoscere e far comprendere l'importanza del prodotto e degli ingredienti utili per ottenere e degustare un gelato di qualità, proporrà nel suo stand, presente all'interno della rassegna, i prodotti aziendali: latte, yogurt e latte e cacao. Fattoria Latte Sano parteciperà inoltre, con i suoi prodotti alla merenda previsti dalla rassegna. Lancerà anche il contest “Disegna il tuo brick” in cui i bambini potranno dare spazio alla creatività e disegnare il brick che gli piacerebbe trovare in



commercio.

I vertici dell'azienda parteciperanno a momenti formativi intervenendo a workshop: il 29 aprile il direttore generale di Fattoria Latte Sano Simone Aiuti interverrà alle ore 14,00 all'incontro "gelato senza" insieme a Chiara Ghiron, Gelato Consapevole (Siena), Stefano Ferrara, Stefano Ferrara Lab (Roma) e parlerà di come si legge una etichetta in relazione ai valori nutrizionali. Il 30 aprile il presidente Marco Lorenzoni interverrà alle ore 11:00 al convegno "A noi piace Fresco" insieme a Veronica Fedele, Gretel Factory (Formia) e Carlo Catani, parlando del valore dei prodotti a KM0 e dell'importanza della filiera.

"Siamo molto orgogliosi di partecipare all'evento Roma è Gelato", il mondo delle pasticcerie e gelaterie ci vede protagonisti con i nostri prodotti da diverso tempo, siamo conosciuti di certo nel mondo degli addetti al settore e ci piacerebbe iniziare a comunicare con i consumatori relativamente al fatto che quando gustano un buon gelato o bevono un buon cappuccino devono conoscere quali ingredienti ci sono dietro e dare la giusta importanza. Latte e panna di qualità infatti contribuiscono a rendere una ricetta gourmet, in fondo la materia prima è sempre fondamentale", dichiara Simone Aiuti Direttore Generale di Fattoria Latte Sano.

"Roma è gelato", evento in programma dal 29 aprile al 1° maggio

17 APRILE 2023

Roma, 17 apr. (askanews) - Il latte e la panna di Fattoria Latte Sano ingredienti top e di qualità per un gelato gourmet e soprattutto genuino, utile per regalare una "coccola" ai più piccoli ma anche salutare per i più grandi di tutte le età. La riprova sarà "Roma è Gelato", evento aperto al pubblico tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina, pasticceria e mixology, in programma nella Capitale presso il PratiBusDistrict nel quartiere Prati da sabato 29 aprile a lunedì 1 maggio. Alla rassegna l'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato con una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,5% e partner della manifestazione golosa dedicata al gelato artigianale, fornirà i suoi prodotti (Latte Fresco Alta Qualità, Latte Fresco Biologico e Panna Fresca) per il gelato che sarà offerto e in degustazione. Fattoria Latte Sano, oltre a far conoscere e far comprendere l'importanza del prodotto e degli ingredienti utili per ottenere e degustare un gelato di qualità, proporrà nel suo stand, presente all'interno della rassegna, i prodotti aziendali: latte, yogurt e latte e cacao. Fattoria Latte Sano parteciperà inoltre, con i suoi prodotti alla merenda previsti dalla rassegna. Lancerà anche il contest "Disegna il tuo brick" in cui i bambini potranno dare spazio alla creatività e disegnare il brick che gli piacerebbe trovare in commercio. I vertici dell'azienda parteciperanno a momenti formativi intervenendo a workshop: il 29 aprile il direttore generale di Fattoria Latte Sano Simone Aiuti interverrà alle ore 14,00 all'incontro "gelato senza" insieme a Chiara Ghiron, Gelato Consapevole (Siena), Stefano Ferrara, Stefano Ferrara Lab (Roma) e parlerà di come si legge una etichetta in

relazione ai valori nutrizionali. Il 30 aprile il presidente Marco Lorenzoni interverrà alle ore 11:00 al convegno "A noi piace Fresco" insieme a Veronica Fedele, Gretel Factory (Formia) e Carlo Catani, parlando del valore dei prodotti a KM0 e dell'importanza della filiera. "Siamo molto orgogliosi di partecipare all'evento Roma è Gelato", il mondo delle pasticcerie e gelaterie ci vede protagonisti con i nostri prodotti da diverso tempo, siamo conosciuti di certo nel mondo degli addetti al settore e ci piacerebbe iniziare a comunicare con i consumatori relativamente al fatto che quando gustano un buon gelato o bevono un buon cappuccino devono conoscere quali ingredienti ci sono dietro e dare la giusta importanza. Latte e panna di qualità infatti contribuiscono a rendere una ricetta gourmet, in fondo la materia prima è sempre fondamentale", dichiara Simone Aiuti Direttore Generale di Fattoria Latte Sano.

"Roma è gelato", evento in programma dal 29 aprile al 1° maggio

L'azienda Fattoria Latte Sano fornirà i prodotti per la preparazione

17 APRILE 2023

Roma, 17 apr. (askanews) – Il latte e la panna di Fattoria Latte Sano ingredienti top e di qualità per un gelato gourmet e soprattutto genuino, utile per regalare una “coccola” ai più piccoli ma anche salutare per i più grandi di tutte le età. La riprova sarà “Roma è Gelato”, evento aperto al pubblico tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina, pasticceria e mixology, in programma nella Capitale presso il PratiBus District nel quartiere Prati da sabato 29 aprile a lunedì 1 maggio.

Alla rassegna l'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato con una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,5% e partner della manifestazione golosa dedicata al gelato artigianale, fornirà i suoi prodotti (Latte Fresco Alta Qualità, Latte Fresco Biologico e Panna Fresca) per il gelato che sarà offerto e in degustazione.

Fattoria Latte Sano, oltre a far conoscere e far comprendere l'importanza del prodotto e degli ingredienti utili per ottenere e degustare un gelato di qualità, proporrà nel suo stand, presente all'interno della rassegna, i prodotti aziendali: latte, yogurt e latte e cacao. Fattoria Latte Sano parteciperà inoltre, con i suoi prodotti alla merenda previsti dalla rassegna. Lancerà anche il contest “Disegna il tuo brick” in cui i bambini potranno dare spazio alla creatività e disegnare il brick che gli piacerebbe trovare in commercio.



I vertici dell'azienda parteciperanno a momenti formativi intervenendo a workshop: il 29 aprile il direttore generale di Fattoria Latte Sano Simone Aiuti interverrà alle ore 14,00 all'incontro "gelato senza" insieme a Chiara Ghiron, Gelato Consapevole (Siena), Stefano Ferrara, Stefano Ferrara Lab (Roma) e parlerà di come si legge una etichetta in relazione ai valori nutrizionali. Il 30 aprile il presidente Marco Lorenzoni interverrà alle ore 11:00 al convegno "A noi piace Fresco" insieme a Veronica Fedele, Gretel Factory (Formia) e Carlo Catani, parlando del valore dei prodotti a KM0 e dell'importanza della filiera.

"Siamo molto orgogliosi di partecipare all'evento Roma è Gelato", il mondo delle pasticcerie e gelaterie ci vede protagonisti con i nostri prodotti da diverso tempo, siamo conosciuti di certo nel mondo degli addetti al settore e ci piacerebbe iniziare a comunicare con i consumatori relativamente al fatto che quando gustano un buon gelato o bevono un buon cappuccino devono conoscere quali ingredienti ci sono dietro e dare la giusta importanza. Latte e panna di qualità infatti contribuiscono a rendere una ricetta gourmet, in fondo la materia prima è sempre fondamentale", dichiara Simone Aiuti Direttore Generale di Fattoria Latte Sano.

Con Latte Sano il gelato è più buono

17 APRILE 2023

(Agen Food) – Roma, 17 apr. – Il latte e la panna di Fattoria LatteSano: ingredienti top e di qualità per un gelato gourmet e soprattutto genuino, utile per regalare una “coccola” ai più piccoli ma anche salutare per i più grandi di tutte le età.

La riprova sarà “Roma è Gelato”, evento aperto al pubblico tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina, pasticceria e mixology, in programma nella Capitale presso il PratiBus District nel quartiere Prati da sabato 29 aprile a lunedì 1° maggio. Alla rassegna l’azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato con una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,5% e partner della manifestazione golosa dedicata al gelato artigianale, fornirà i suoi prodotti (Latte Fresco Alta Qualità, LatteFresco Biologico e Panna Fresca) per il gelato che sarà offerto e in degustazione.

Fattoria Latte Sano, oltre a far conoscere e far comprendere l’importanza del prodotto e degli ingredienti utili per ottenere e degustare un gelato di qualità, proporrà nel suo stand, presente all’interno della rassegna, i prodotti aziendali: latte, yogurt e latte e cacao. Fattoria Latte Sano parteciperà inoltre, con i suoi prodotti alla merenda previsti dalla rassegna. Lancerà anche il contest “Disegna il tuo brick” in cui i bambini potranno dare spazio alla creatività e disegnare il brick che gli piacerebbe trovare in commercio.

I vertici dell’azienda parteciperanno a momenti formativi intervenendo a



workshop: il 29 aprile il Direttore Generale di Fattoria Latte Sano, Simone Aiuti, interverrà alle ore 14,00 all'incontro "Gelato Senza" insieme a Chiara Ghiron, Gelato Consapevole (Siena), Stefano Ferrara, Stefano Ferrara Lab (Roma) e parlerà di come si legge una etichetta in relazione ai valori nutrizionali.

Il 30 aprile il Presidente Marco Lorenzoni interverrà alle ore 11:00 al convegno "A noi piace Fresco" insieme a Veronica Fedele, Gretel Factory (Formia) e Carlo Catani, parlando del valore dei prodotti a KM0 e dell'importanza della filiera.

"Siamo molto orgogliosi di partecipare all'evento Roma è Gelato, il mondo delle pasticcerie e gelaterie ci vede protagonisti con i nostri prodotti da diverso tempo, siamo conosciuti di certo nel mondo degli addetti al settore e ci piacerebbe iniziare a comunicare con i consumatori relativamente al fatto che quando gustano un buon gelato o bevono un buon cappuccino devono conoscere quali ingredienti ci sono dietro e dare la giusta importanza. Latte e panna di qualità infatti contribuiscono a rendere una ricetta gourmet, in fondo la materia prima è sempre fondamentale" dichiara Simone Aiuti, Direttore Generale di Fattoria Latte Sano

Roma e' Gelato: "con Latte Sano il gelato e' piu' buono"

17 APRILE 2023

"Con Latte Sano il Gelato e' piu' Buono": così recita il claim del main sponsor scritto sotto una grande installazione fatta di brick al Prati District in occasione di "Roma e' Gelato", manifestazione dedicata al gelato artigianale

Alla rassegna capitolina l'azienda lattiero casearia fornirà i suoi prodotti per la preparazione del gelato che sarà in degustazione. L'impresa di trasformazione parteciperà a momenti di formazione e curerà parte dell'intrattenimento dedicato alle famiglie

Il latte e la panna di Fattoria Latte Sano **ingredienti top e di qualità** per un gelato gourmet e soprattutto genuino, utile per regalare una "coccola" ai più piccoli ma anche salutare per i più grandi di tutte le età. La riprova sarà **"Roma è Gelato"**, evento aperto al pubblico tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina, pasticceria e mixology. e in programma nella Capitale presso il PratiBus District nel quartiere Prati da sabato 29 aprile a lunedì 1 maggio. Alla rassegna l'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, **terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco** pastorizzato con una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,5% e partner della manifestazione golosa dedicata al gelato artigianale, **fornirà i suoi prodotti** (Latte Fresco AltaQualità, Latte Fresco Biologico e Panna Fresca) per **il gelato che sarà offerto e in degustazione.**

Fattoria Latte Sano, oltre a far conoscere e far comprendere l'importanza del prodotto e degli ingredienti utili per ottenere e degustare un gelato di qualità, proporrà nel suo stand, presente all'interno della rassegna, i

prodotti aziendali: latte, yogurt e latte e cacao. FattoriaLatte Sano parteciperà inoltre, con i suoi prodotti alla merenda previsti dalla rassegna. Lancerà anche il contest "Disegna il tuo brick" in cui i bambini potranno dare spazio alla creatività e disegnare il brick che gli piacerebbe trovare in commercio.

I vertici dell'azienda parteciperanno a momenti formativi intervenendo a **workshop: il 29 aprile** il direttore generale di **Fattoria Latte Sano Simone Aiuti interverrà alle ore 14,00** all'incontro "gelato senza" insieme a Chiara Ghiron, Gelato Consapevole (Siena), Stefano Ferrara, Stefano Ferrara Lab (Roma) e parlerà di come si legge una etichetta in relazione ai valori nutrizionali. **Il 30 aprile il presidente Marco Lorenzoni interverrà alle ore 11:00** al convegno "A noi piace Fresco" insieme a Veronica Fedele, Gretel Factory (Formia) e Carlo Catani, parlando del valore dei prodotti a KM0 e dell'importanza della filiera.

"Siamo molto orgogliosi di partecipare all'evento Roma è Gelato", il mondo delle pasticcerie e gelaterie ci vede protagonisti con i nostri prodotti da diverso tempo, siamo conosciuti di certo nel mondo degli addetti al settore e ci piacerebbe iniziare a comunicare con i consumatori relativamente al fatto che quando gustano un buon gelato o bevono un buon cappuccino devono conoscere quali ingredienti ci sono dietro e dare la giusta importanza. Latte e panna di qualità infatti contribuiscono a rendere una ricetta gourmet, in fondo la materia prima è sempre fondamentale"- dichiara Simone Aiuti Direttore Generale di Fattoria Latte Sano

“Roma è gelato” il primo grande evento per tutti coloro che lo amano”

17 APRILE 2023



Da sabato 29 aprile a lunedì 1 maggio 2023 Roma diventa la Capitale del gelato. Un avvenimento aperto al pubblico tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina e pasticceria. I più grandi maestri gelatieri da tutta Italia, una grande e affascinante location in centro Città (PratiBus District nel quartiere Prati) e una full immersion di assaggi, curiosità, laboratori, cooking show, degustazioni, incontri, masterclass e musica

“Roma è gelato” il primo grande evento per tutti coloro che lo amano”

17 APRILE 2023



Da sabato 29 aprile a lunedì 1 maggio 2023 Roma diventa la Capitale del gelato. Un avvenimento aperto al pubblico tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina e pasticceria. I più grandi maestri gelatieri da tutta Italia, una grande e affascinante location in centro Città (PratiBus District nel quartiere Prati) e una full immersion di assaggi, curiosità, laboratori, cooking show, degustazioni, incontri, masterclass e musica

"Fattoria Latte Sano partner di "Roma è Gelato", l'evento dedicato al gelato artigianale

Alla rassegna capitolina Fattoria Latte Sano fornirà i suoi prodotti per la preparazione del gelato, parteciperà a momenti di formazione e curerà parte dell'intrattenimento dedicato alle famiglie

19 APRILE 2023

Il latte e la panna di Fattoria Latte Sano ingredienti top e di qualità per un gelato gourmet e soprattutto genuino, utile per regalare una "coccola" ai più piccoli ma anche salutare per i più grandi di tutte le età. La riprova sarà "Roma è Gelato", evento aperto al pubblico tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina, pasticceria e mixology. e in programma nella Capitale presso il PratiBus District nel quartiere Prati da sabato 29 aprile a lunedì 1 maggio. Alla rassegna l'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato con una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,5% e partner della manifestazione golosa dedicata al gelato artigianale, fornirà i suoi prodotti (Latte Fresco Alta Qualità, Latte Fresco Biologico e Panna Fresca) per il gelato che sarà offerto e in degustazione.

Fattoria Latte Sano, oltre a far conoscere e far comprendere l'importanza del prodotto e degli ingredienti utili per ottenere e degustare un gelato di qualità, proporrà nel suo stand, presente all'interno della rassegna, i prodotti aziendali: latte, yogurt e latte e cacao. Fattoria Latte Sano parteciperà inoltre, con i suoi prodotti alla merenda previsti dalla rassegna. Lancerà anche il contest "Disegna il tuo brick" in cui i bambini potranno

dare spazio alla creatività e disegnare il brick che gli piacerebbe trovare in commercio.

I vertici dell'azienda parteciperanno a momenti formativi intervenendo a workshop: il 29 aprile il direttore generale di FattoriaLatte Sano Simone Aiuti interverrà alle ore 14,00 all'incontro "gelato senza" insieme a Chiara Ghiron, Gelato Consapevole(Siena), Stefano Ferrara, Stefano Ferrara Lab (Roma) e parlerà di come si legge una etichetta in relazione ai valori nutrizionali. Il 30 aprile il presidente Marco Lorenzoni interverrà alle ore 11:00 al convegno "A noi piace Fresco" insieme a Veronica Fedele, Gretel Factory (Formia) e Carlo Catani, parlando del valore dei prodotti a KM0 e dell'importanza della filiera.

"Siamo molto orgogliosi di partecipare all'evento "Roma è Gelato", il mondo delle pasticcerie e gelaterie ci vede protagonisti con i nostri prodotti da diverso tempo, siamo conosciuti di certo nel mondo degli addetti al settore e ci piacerebbe iniziare a comunicare con i consumatori relativamente al fatto che quando gustano un buon gelato o bevono un buon cappuccino devono conoscere quali ingredienti ci sono dietro e dare la giusta importanza. Latte e panna di qualità infatti contribuiscono a rendere una ricetta gourmet, in fondo la materia prima è sempre fondamentale"- dichiara Simone Aiuti Direttore Generale di Fattoria Latte Sano

LIFESTYLE

#MADEINITALY

“Roma è Gelato: la manifestazione dedicata al gelato artigianale al Praticidistrict

“Roma è Gelato”, la rassegna capitolina che si terrà dal 29 aprile all’1 maggio con Fattoria Latte Sano che fornirà i suoi prodotti per la preparazione del gelato per le degustazioni, oltre a partecipare a momenti di formazione e curare parte dell’intrattenimento dedicato alle famiglie

19 APRILE 2023

Il latte e la panna di Fattoria Latte Sano ingredienti top e di qualità per un gelato gourmet e soprattutto genuino, utile per regalare una “coccola” ai più piccoli ma anche salutare per i più grandi di tutte le età. La riprova sarà “Roma è Gelato”, evento aperto al pubblico tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina, pasticceria e mixology, in programma nella Capitale presso il Praticidistrict nel quartiere Prati da sabato 29 aprile a lunedì 1 maggio.

Alla rassegna l’azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato con una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,5% e partner della manifestazione golosa dedicata al gelato artigianale, fornirà i suoi prodotti (Latte Fresco Alta Qualità, Latte Fresco Biologico e Panna Fresca) per il gelato che sarà offerto e in degustazione.

Fattoria Latte Sano, oltre a far conoscere e far comprendere l’importanza del prodotto e degli ingredienti utili per ottenere e degustare un gelato di qualità, proporrà nel suo stand, presente all’interno della rassegna, i

LIFESTYLE

#MADEINITALY

prodotti aziendali: latte, yogurt e latte e cacao. Fattoria Latte Sano parteciperà inoltre, con i suoi prodotti alla merenda prevista dalla rassegna. Lancerà anche il contest **“Disegna il tuo brick”** in cui i bambini potranno dare spazio alla creatività e disegnare il brick che gli piacerebbe trovare in commercio.

I vertici dell'azienda parteciperanno a momenti formativi intervenendo a workshop: il 29 aprile il direttore generale di Fattoria Latte Sano Simone Aiuti interverrà alle ore 14,00 all'incontro “gelato senza” insieme a Chiara Ghiron, Gelato Consapevole (Siena), Stefano Ferrara, Stefano Ferrara Lab (Roma) e parlerà di come si legge una etichetta in relazione ai valori nutrizionali. Il 30 aprile il presidente Marco Lorenzoni interverrà alle ore 11:00 al convegno “A noi piace Fresco” insieme a Veronica Fedele, Gretel Factory (Formia) e Carlo Catani, parlando del valore dei prodotti a KM0 e dell'importanza della filiera.

Per maggiori info e biglietti clicca [**QUI**](#).

Non ci resa che darti appuntamento da sabato 29 aprile a lunedì 1 maggio a “Roma è Gelato” per una rassegna golosa tutta da gustare 🍦

la Repubblica

Gelato festival venti artigiani e mille gusti da provare

Dolce e un po' salato tre giorni tra coni e coppette con Roma è Gelato

26 APRILE 2023

di Valentina Lupia

Assaggi, degustazioni guidate, laboratori, incontri, talk, masterclass, abbinamenti originali e una grande festa con tanto di musica. Da sabato 29 aprile a lunedì 1 maggio arriva al PratiBus District (viale Angelico 52) "Roma è gelato", evento dedicato a coni, coppette e creme artigianali organizzato da Kitchen Strategy. A supervisionare la manifestazione saranno, in qualità di "direttori", maestri come Paolo Brunelli, Stefano Ferrara, Marco Pedron e Dario Rossi. Veronica Fedele di Gretel Factory (Formia) sarà presente in qualità di responsabile dell'area didattica: toccherà a lei, col supporto di Agrigiochiamo, tenere impegnati bambini e bambine tutto il giorno con laboratori sui cinque sensi, workshop di decorazione con Letizia Grella, attività di «manipolazione per piccoli gelatieri», giochi a

quiz per imparare a rispettare l'ambiente, curiosità sulla frutta.

Per assaporare i gusti iconici proposti da venti stand di altrettante importanti gelaterie d'Italia non c'è invece età: Stefano Ferrara Lab, Gretel Factory, Greed Avidi di Gelato, Gelato San Lorenzo, Giuffrè, DeCore, Gunther Gelato, Neve di Latte, Manny's, Gelarmoney, Perfecto, Caduzini e Zoldani sono solo alcuni tra i nomi presenti.

E dopo qualche assaggio ci si può dedicare agli incontri: il 29 alle 10 Cinzia Otri (gelateria della Passera, Firenze) parlerà del gelato zero waste, a seguire si terranno un "viaggio intorno al cacao", appuntamenti sulla distillazione e sulla mixology applicate al mondo delle creme, la presentazione – insieme a Fattoria Latte Sano – di un lavoro sul gelato senza zucchero di Stefano Ferrara e Chiara Ghiron (con supporto del team di nutrizionisti del San Raffaele) e poi ancora curiosità sugli insetti, sulle creme gastronomiche e tanto altro.

Si riprende il 30 con un approfondimento sulle intolleranze, poi un altro sui valori nutrizionali del latte, sui metodi di conservazione, sull'abbinamento tra champagne e gelato insieme a Marco Radicioni di Otaleg e a Velier. Alle 17 c'è un talk sulla gelateria del futuro.

Poi l'1 maggio: alle 10 un appuntamento sul gelato romano, alle 15 uno sull'armocromia del gelato con Valentina D'Orazio, alle 15.30 sul gelato per gli amici a quattro zampe insieme a Bravo Cookies, alle 18 uno per imparare a fare creme a casa.

Nel frattempo nell'area esterna di PratiBus District una sorta di "scampagnata urbana" per festeggiare il Primo Maggio: musica, barbecue gelato al gusto fave e pecorino. Tanto per rimanere in tema. Parte dell'incasso della fiera – l'ingresso intero costa 10 euro, ma ci sono riduzioni e pacchetti per famiglie – verrà devoluto all'ospedale pediatrico Bambino Gesù, partner istituzionale della tre giorni tra coni e coppette.

la Repubblica

*Da sabato
al 1 maggio
(con tanto di
barbercue)
Venti gli
stand
di artigiani
famosi
in tutta
Incasso
devoluto
al Bambino
Gesù*



▲ **La coppetta** La classica coppetta di gelato con cialda



Roma è Gelato, seconda giornata tra chilometro consapevole e sostenibilità

30 APRILE 2023

“È l’unica macchina che manteca direttamente in carapina facendo risparmiare energia e fatica al gelataio”, Felipe Zuniga, Gelato e Pastry chef della Motor Power Company, presenta Principessa, macchina rivoluzionaria per il settore.

La seconda giornata di Roma è Gelato si apre all’insegna della consapevolezza dei prodotti utilizzati e dei processi necessari per assicurare una sostenibilità a 360 gradi.

Si parte con un focus sul latte fresco che ha visto l’azienda Latte Sano raccontare come tutelare questo prodotto. Marco Lorenzoni,



presidente fattoria Latte Sano, ha dichiarato sul tema a TeleAmbiente: "Tutelare il latte fresco significa dare un valore aggiunto all'economia di un territorio. È una scelta che ogni consumatore dovrebbe fare consapevolmente. Si tratta dell'alimento per eccellenza che preserva tutte le caratteristiche organolettiche del prodotto, il latte fresco è sottoposto a una blanda pastorizzazione, un blando trattamento termico compreso tra i 72 e i 74 gradi. Se il latte è stato conservato chiuso in frigorifero, sarà buono anche oltre i sette giorni, questo solo se è un latte di qualità."

Il settore della gelateria è particolarmente energivoro ma il progresso della tecnologia permette adesso di realizzare il gelato anche senza utilizzo di acqua e con un consumo energetico molto contenuto. Felipe Zuniga, Gelato e Pastry chef della Motor Power Company, ha presentato Principessa, una macchina rivoluzionaria per il settore: "Abbiamo eliminato il concetto idrico all'interno delle gelaterie eliminando completamente il ricircolo dell'acqua per la mantecazione, abbiamo un consumo energetico massimo di due kW di assorbimento, è una macchina che può essere collegata alla corrente di casa. È l'unica macchina che manteca direttamente in carapina facendo risparmiare energia e fatica al gelataio."

Altro focus della giornata è stato il chilometro consapevole, evoluzione del concetto di chilometro zero. Carlo Catani, autore del libro "Il chilometro Consapevole. Definire la sostenibilità a partire dalla tavola" spiega ai microfoni di TeleAmbiente cosa significa questo concetto: "Significa che la distanza è un grandissimo punto di partenza ma non può essere l'unico elemento che ci aiuta a fare scelte consapevoli quando scegliamo un prodotto e un cibo. Il prodotto di prossimità quasi sempre è una scelta eccellente, però magari il prodotto di prossimità non ha tenuto conto del benessere ambientale, di quello animale o del benessere dei lavoratori che



sono stati sfruttati o della difesa della biodiversità. A volte se aumento il packaging inquinato di più ma magari riduco lo spreco alimentare che è un altro tema importantissimo.”



COMUNICATO STAMPA ESTATE 2023 | NASCE IL “GELATO DI FATTORIA”, GUSTO CON SOLO INGREDIENTI DEL TERRITORIO: LATTE, PANNA E RICOTTA

3 MAGGIO 2023



ESTATE 2023 | NASCE IL “GELATO DI FATTORIA”, GUSTO CON SOLO
INGREDIENTI DEL TERRITORIO: LATTE, PANNA E RICOTTA Il nuovo gusto,
presentato alla rassegna capitolina Roma è Gelato”, nasce dalla
collaborazione tra l’azienda lattiero casearia Fattoria Latte Sano e il
gelatiere Stefano Ferrara. Il gelato è disponibile da oggi in tutti i punti



vendita Stefano Ferrara Lab.

Roma, 3 maggio 2023- E' il "Gelato di Fattoria" la new entry della stagione e il nuovo gusto artigianale dell'estate 2023 per tutti gli appassionati di gelato e più in generale per gli amanti e golosi di uno dei prodotti più rappresentativi del made in Italy. La novità, nata da una sinergia tra l'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano e Stefano Ferrara Gelato Lab, propone un gusto realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. "Gelato di Fattoria", presentato, dal presidente di Fattoria Latte Sano Marco Lorenzoni, dall'intero vertice dell'azienda lattiero casearia e dal gelatiere Stefano Ferrara per la prima volta a "Roma è Gelato" (evento svolto nella Capitale presso il PratiBus District nel quartiere Prati nei giorni 29 aprile-lunedì 1 maggio) sarà in vendita da oggi nei punti vendita di Stefano Ferrara Gelato Lab. Questo nuovo gusto, Gelato di Fattoria, – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Lab- nasce per l'evento Roma è Gelato" e soprattutto nasce per la collaborazione con Latte Sano, la nostra filiera molto corta e quindi abbiamo pensato a un gelato con pochi ingredienti, latte, panna e tanta ricotta e poi un solo zucchero, quindi una ricetta molto corta per valorizzare i prodotti del nostro territorio di Latte Sano e per avere un gelato con un grande gusto. Sicuramente è un gelato che è piaciuto molto e quindi si troverà in tutti i nostri negozi""Ci piacerebbe iniziare a comunicare con i consumatori- commenta Simone Aiuti, Direttore generale Fattoria Latte Sano- che quando gustano un buon gelato o bevono un buon cappuccino devono conoscere quali ingredienti ci sono dietro e dare la giusta importanza. Latte e panna di qualità infatti contribuiscono a rendere una ricetta gourmet, in fondo la materia prima è sempre fondamentale".

Nei giorni di "Roma è Gelato" i prodotti di Fattoria Latte Sano (Latte Fresco



AltaQualità, Latte Fresco Biologico e Panna Fresca) sono stati gli ingredienti del gelato che è stato offerto e in degustazione alla rassegna. Fattoria Latte Sano(terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato con una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,5%) oltre a far conoscere e far comprendere l'importanza del prodotto e degli ingredienti utili per ottenere e degustare un gelato di qualità, ha proposto nel suo stand, presente all'interno della rassegna, i prodotti aziendali: latte, yogurt e latte e cacao.Fattoria Latte Sano ha partecipato inoltre, con i suoi prodotti alla merenda previsti dalla manifestazione. L'azienda ha anche lanciato il contest Disegna il tuo brick" in cui i bambini hanno potuto dare spazio alla creatività e disegnare il brick che gli piacerebbe trovare in commercio.

I vertici dell'azienda hanno partecipato a momenti formativi intervenendo a workshop: in particolare il presidente Marco Lorenzoni è intervenuto al convegno "A noi piace Fresco" insieme a Veronica Fedele, Gretel Factory(Formia), Carlo Catani e Giuseppe Casu della Coldiretti Roma parlando del valore dei prodotti a KM0, dell'importanza della filiera e di come il latte ormai non è più considerato, secondo un recente sondaggio fatto da Fattoria Latte Sano al Festival dei Giovani, solo un prodotto ma sempre più un ingrediente da utilizzare in cucina a testimonianza dell'importanza che assume il latte tra i fornelli per i ragazzi.

Nasce il Gelato di Fattoria, con soli ingredienti del territorio

3 MAGGIO 2023

(Agen Food) – Roma, 03 mag. – E' il "Gelato di Fattoria" la new entry della stagione e il nuovo gusto artigianale dell'estate 2023 per tutti gli appassionati di gelato e più ingenerale per gli amanti e golosi di uno dei prodotti più rappresentativi del made in Italy.

La novità, nata da una sinergia tra l'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano e Stefano Ferrara Gelato Lab, propone un gusto realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. "Gelato di Fattoria", presentato, dal presidente di Fattoria Latte Sano Marco Lorenzoni, dall'intero vertice dell'azienda lattiero casearia e dal gelatiere Stefano Ferrara per la prima volta a "Roma è Gelato" (evento svolto nella Capitale, presso il PratiBus District nel quartiere Prati, nei giorni 29 aprile – 1° maggio) sarà in vendita da oggi nei punti vendita di Stefano Ferrara Gelato Lab.

"Questo nuovo gusto, Gelato di Fattoria, – afferma Stefano Ferrara di Stefano Ferrara Lab-nasce per l'evento Roma è Gelato" e soprattutto nasce per la collaborazione con LatteSano, la nostra filiera molto corta e quindi abbiamo pensato a un gelato con pochi ingredienti, latte, panna e tanta ricotta e poi un solo zucchero, quindi una ricetta molto corta per valorizzare i prodotti del nostro territorio di Latte Sano e per avere un gelato con un grande gusto. Sicuramente è un gelato che è piaciuto molto e quindi si troverà in tutti i nostri negozi".

"Ci piacerebbe iniziare a comunicare con i consumatori- commenta Simone



Aiuti, Direttore Generale Fattoria Latte Sano- che quando gustano un buon gelato o bevono un buon cappuccino devono conoscere quali ingredienti ci sono dietro e dare la giusta importanza. Latte e panna di qualità infatti contribuiscono a rendere una ricetta gourmet, in fondo la materia prima è sempre fondamentale”.

Nei giorni di “Roma è Gelato” i prodotti di Fattoria Latte Sano (Latte Fresco Alta Qualità, Latte Fresco Biologico e Panna Fresca) sono stati gli ingredienti del gelato che è stato offerto e in degustazione alla rassegna. Fattoria Latte Sano (terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato con una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,5%) oltre a far conoscere e far comprendere l'importanza del prodotto e degli ingredienti utili per ottenere e degustare un gelato di qualità, ha proposto nel suo stand, presente all'interno della rassegna, i prodotti aziendali: latte, yogurt e latte e cacao. Fattoria Latte Sano ha partecipato inoltre, con i suoi prodotti alla merenda previsti dalla manifestazione. L'azienda ha anche lanciato il contest Disegna il tuo brick” in cui i bambini hanno potuto dare spazio alla creatività e disegnare il brick che gli piacerebbe trovare in commercio.

I vertici dell'azienda hanno partecipato a momenti formativi intervenendo a workshop: in particolare il presidente Marco Lorenzoni è intervenuto al convegno “A noi piace Fresco” insieme a Veronica Fedele, Gretel Factory (Formia), Carlo Catani e Giuseppe Casu della Coldiretti Roma parlando del valore dei prodotti a KM0, dell'importanza della filiera e di come il latte ormai non è più considerato, secondo un recente sondaggio fatto da Fattoria Latte Sano al Festival dei Giovani, solo un prodotto ma sempre più un ingrediente da utilizzare in cucina a testimonianza dell'importanza che assume il latte tra i fornelli per i ragazzi.

Roma è Gelato 2023: buonissima la prima

5 MAGGIO 2023

(Agen Food) – Roma, 05 mag. – Buonissima la prima. Un enorme successo quello della prima edizione di 'Roma è Gelato', il primo grande evento aperto al pubblico e agli operatori di settore tutto dedicato al gelato artigianale italiano, andato in scena al PratibusDistrict di Roma dal 29 aprile al 1° maggio 2023.

Oltre 12.000 presenze, 5.000 kg di gelato prodotti, più di 20 stand di gelaterie da tutta Italia, 36 laboratori di degustazione con più di 2.500 partecipanti, 7 masterclass d'intrattenimento e 30 laboratori per i più piccoli, con più di 2.250 bambini che hanno imparato a fare il gelato e a scegliere il più adatto per la loro merenda perfetta. Inoltre durante i tre giorni sono stati coinvolti oltre 200 artisti di strada, per un intrattenimento d'autore per tutti i partecipanti.

Ma i numeri più belli sono quelli relativi alla donazione fatta dall'organizzazione dell'evento alla Fondazione Bambino Gesù: 5.000 Euro che saranno destinati al Programma Accoglienza della Fondazione, dedicato alle famiglie dei pazienti ricoverati presso l'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma. La parte più buona del gelato.

Roma per tre giorni si è trasformata nella capitale del gelato. Quello artigianale ovviamente. ROMA È GELATO è stato effettivamente il primo grande evento aperto al pubblico e contemporaneamente agli operatori di settore tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina, pasticceria, pizzeria e mixology. I più grandi maestri gelatieri da tutta Italia, una grande e affascinante location in



centro città (PratiBus District nel quartiere Prati) e una full immersion di assaggi, curiosità, laboratori, cooking show, degustazioni, incontri, talk, masterclass e musica. Un grande evento durante un lungo weekend di festa (quello del ponte del 1° maggio), dove il gelato è stato senza dubbio il protagonista indiscusso ed è diventato attrazione per famiglie, addetti ai lavori e appassionati.

Ecco solo alcuni dei grandi maestri gelatieri protagonisti degli eventi andati in secnadurante Roma è Gelato 2023: Paolo Brunelli (Paolo Brunelli), Marco Radicioni (Otaleg), Veronica Fedele (Gretel Factory), Eugenio Morrone (Il Cannolo Siciliano), Cinzia Otri (Gelateria della Passera), Valerio Esposito (Gelateria Tonka), Stefano Guizzetti (CiaccoLab), Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab), Maurizio Dattilo (Gelato San Lorenzo), Alessandro Giuffrè (Giuffrè), Dario Rossi (Greed-Avidi di Gelato) e tanti altri.

Ma non solo: tanti anche gli chef, maestri pizzaioli e pasticceri che si sono avvicendati sul palco dell'evento, tra masterclass, laboratori e cooking show. Eccone solo alcuni: i maestri pasticceri Marco Pedron (Direttore Didattico Pasticceria di Congusto Gorumet Institute) e Dario Nuti (Roma Cavalieri); i pizzaioli Alessio Muscas (San Martino Pizza & Bolle), Alessio Mattaccini (Spiazzo), Giuseppe Colletto (That's Amore Raffadali) e Mauro Pedone (SanBiagio Pizza & Bolle) e tanti altri. Presenti anche i celebri lingotti della Pizzeria Extremis, presentati qui in una versione inedita: 'Sembra fritto ma è Gelato'.

Protagonista indiscusso il vero gelato artigianale made in Italy, con tutti i suoi grandi trend del momento, per seguire e tracciare l'evoluzione del gelato in Italia e non solo: dal gelato in abbinamento alla pizza a quello più 'salutare' per gli sportivi, dal gelato al minestrone di verdure a quello



dedicato ai nostri amici a quattro zampe, dal gelato gastronomico a quello unito alla mixology, dal gelato in abbinamento allo champagne a quello da gustare insieme a rum e sigari, fino al gelato che utilizza gli insetti come parte proteica. Davvero per tutti i gusti.

Ogni tematica è stata sviluppata attraverso talk, laboratori, presentazioni, masterclass e show cooking dedicati. Solo qualche esempio: il laboratorio 'Assoluto di...' con Cinzia Otri (Gelateria della Passera), che ha illustrato come realizzare un gelato zero waste; 'Oggi serviamo insetti', il laboratorio con Taila Semerano (Ciccio Pastigel) ed Erika Quattrini (Il Pinguino), che ha esplorato l'utilizzo degli insetti come parte proteica nel gelato; 'Gelato Minestrone', il laboratorio di Paolo Brunelli in collaborazione con Roboqbo, che ha visto la realizzazione di un gelato gastronomico e salutare dalla terra al piatto; 'Viaggio nella Miscelazione Gelata', il laboratorio di Marco Pedron (Direttore Didattico Pasticceria di Congusto Gorumet Institute) per un omaggio al mondo della mixology unita al gelato (sabato 29 aprile alle 19.00); 'Champagne e Gelato' il laboratorio di Marco Radicioni (Otaleg) che ha realizzato per l'occasione un gelato gastronomico con lo champagne Billecart; la presentazione del libro 'Il Chilometro Consapevole' in presenza dell'autore Carlo Catani (docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), Angelo Raffaele Consoli (ambientalista, direttore dell'ufficio europeo di Jeremy Rifkin) e Livio De Santoli (Prorettore per la sostenibilità all'Università di Roma La Sapienza e docente di Energy Management alla Facoltà di Ingegneria per la stessa università).

Tanti gli appuntamenti dedicati al futuro della gelateria, durante i quali è stato esplorato l'avvenire del settore tra nuovi trend e nuovi modelli di fare impresa: come il talk 'Scalabilità della Gelateria e Franchising', con Maurizio Dattilo (Gelato San Lorenzo), Alessandro Giuffrè (Giuffrè) e Maurizio Manzi



(Naturalis Gelato, Australia); e 'Osservatorio sulla Gelateria del Futuro', altro talk con Carlo Meo, Pierfrancesco Romano e Maurizio Bernardini, Dario Rossi, Stefano Ferrara, Giuseppe Crea, Carlo Catani, Avv. Mario Pecoraro, Simone Capello, Amedea Visioni e Valentina Vitale.

Memorabili anche gli eventi d'intrattenimento, come 'Pizza + Gelato... e Bolle', con cookingshow a quattro mani di maestri pizzaioli e gelatieri che hanno realizzato ricette di pizza in abbinamento al gelato e allo champagne: come Alessio Mattaccini (Spiazzo) insieme a Stefano Ferrara; Alessio Muscas (San Martino Pizza e Bolle) e Mauro Pedone (San Biagio Pizza e Bolle) insieme a Dario Rossi.

E poi ancora 'Gelato e Workout', con la personal trainer Monica Rainaldi e il gelato proteico di Stefano Ferrara; e 'Sigaro + Gelato Cioccolato e Rum', con il gelato al gusto rum e cioccolato di Eugenio Morrone in abbinamento ad una selezione di rum e sigari curata da Massimiliano Cinque (Elvis Wine Bar).

Spazio anche alla ricerca, con il laboratorio 'Gelato Senza' condotto da Chiara Ghiron (Gelato Consapevole), Stefano Ferrara (Stefano Ferrara Gelato Lab) e Latte Sano insieme al Prof. Massimiliano Caprio – Responsabile del laboratorio di Endocrinologia Cardiovascolare dell'IRCCS San Raffaele e ordinario di Endocrinologia presso l'Università San Raffaele Roma – che tra cucina, pasticceria e mixology indaga con il suo team di ricercatori nuovi protocolli per la creazione di un prodotto low-carb o chetogenico dedicato, nell'ambito di percorsi nutrizionali, a persone con obesità o diabete.

"Con Latte Sano il gelato è più buono": così recitava il claim del main



sponsor scritto sotto una grande installazione fatta di brick al Prati Bus District in occasione di Roma è Gelato2023. Alla rassegna capitolina l'azienda lattiero casearia – terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato con una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,5% – ha fornito i suoi prodotti per la preparazione del gelato presente in degustazione. Fattoria Latte Sano ha anche presentato “Gelato di Fattoria”, il nuovo gusto con solo ingredienti del territorio: latte, panna e ricotta. Inoltre, ha partecipato ad importanti momenti di formazione e ha curato parte dell'intrattenimento dedicato alle famiglie.



Nasce il "Gelato di fattoria" fatto solo con latte, panna e ricotta

Il nuovo gusto nasce dalla collaborazione tra Fattoria Latte Sano e il gelatiere StefanoFerrara e si può assaggiare in tutti i punti vendita Stefano Ferrara Lab

8 MAGGIO 2023

È il “Gelato di Fattoria” la new entry della stagione e il nuovo gusto artigianale dell’estate 2023 per tutti gli appassionati di gelato e più in generale per gli amanti e golosi di uno dei prodotti più rappresentativi del made in Italy.

La novità, nata da una sinergia tra l’azienda lattiero casearia laziale Fattoria LatteSano e Stefano Ferrara Gelato Lab, propone un gusto realizzato con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

Il Gelato di Fattoria, cos'è e dove mangiarlo

“Gelato di Fattoria”, presentato, dal presidente di Fattoria Latte Sano Marco Lorenzoni, dall’intero vertice dell’azienda lattiero casearia e dal gelatiere StefanoFerrara per la prima volta a “Roma è Gelato” (evento svolto nella Capitale presso ilPratiBus District nel quartiere Prati nei giorni 29 aprile-lunedì 1 maggio) sarà in vendita da oggi nei punti vendita di Stefano Ferrara Gelato Lab.

"Questo nuovo gusto, Gelato di Fattoria - ha affermato Stefano Ferrara di StefanoFerrara Lab - nasce per l’evento Roma è Gelato e soprattutto nasce per la collaborazione con Latte Sano, la nostra filiera molto corta e quindi



abbiamo pensato a un gelato con pochi ingredienti, latte, panna e tanta ricotta e poi un solo zucchero, quindi una ricetta molto corta per valorizzare i prodotti del nostro territorio di Latte Sano e per avere un gelato con un grande gusto. Sicuramente è un gelato che è piaciuto molto e quindi si troverà in tutti i nostri negozi".

"Ci piacerebbe iniziare a comunicare con i consumatori - ha commentato Simone Aiuti, Direttore generale Fattoria Latte Sano - che quando gustano un buon gelato o bevono un buon cappuccino devono conoscere quali ingredienti ci sono dietro e dare la giusta importanza. Latte e panna di qualità infatti contribuiscono a rendere una ricetta gourmet, in fondo la materia prima è sempre fondamentale".

Nei giorni di "Roma è Gelato" i prodotti di Fattoria Latte Sano (Latte Fresco AltaQualità, Latte Fresco Biologico e Panna Fresca) sono stati gli ingredienti del gelato che è stato offerto e in degustazione alla rassegna. Fattoria Latte Sano (terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato con una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,5%) oltre a far conoscere e far comprendere l'importanza del prodotto e degli ingredienti utili per ottenere e degustare un gelato di qualità, ha proposto nel suo stand, presente all'interno della rassegna, i prodotti aziendali: latte, yogurt e latte e cacao. Fattoria Latte Sano ha partecipato inoltre, con i suoi prodotti alla merenda previsti dalla manifestazione. L'azienda ha anche lanciato il contest "Disegna il tuo brick" in cui i bambini hanno potuto dare spazio alla creatività e disegnare il brick che gli piacerebbe trovare in commercio.

I vertici dell'azienda hanno partecipato a momenti formativi intervenendo a workshop: in particolare il presidente Marco Lorenzoni è intervenuto al convegno "A noi piace Fresco" insieme a Veronica Fedele, Gretel Factory (Formia), Carlo Catani e Giuseppe Casu della Coldiretti Roma parlando del



valore dei prodotti a KM0, dell'importanza della filiera e di come il latte ormai non è più considerato, secondo un recente sondaggio fatto da Fattoria Latte Sano al Festival dei Giovani, solo un prodotto ma sempre più un ingrediente da utilizzare in cucina a testimonianza dell'importanza che assume il latte tra i fornelli per i ragazzi.



Italia a Tavola

A Roma nasce il Gelato di fattoria. Il segreto? Solo 3 ingredienti

A firmarlo è il maestro gelatiere, Stefano Ferrara, in collaborazione con Ariete fattoria latte sano. Il Gelato di fattoria è a base di latte, panna, ricotta e con un'aggiunta di amarena come top

9 MAGGIO 2023

Un nuovo gusto di gelato, all'insegna della genuinità e della salute, il "Gelato di Fattoria", è nato alla manifestazione romana "Roma è Gelato" che nei tre giorni dell'evento al PratiBus District ha contato varie migliaia di visitatori. La novità, a base di latte, panna, ricotta e con un'aggiunta di amarena come top, è firmata dal maestro gelatiere Stefano Ferrara in collaborazione con l'azienda lattiero casearia Ariete FattoriaLatte Sano e si riallaccia alle origini del gelato buono e naturale fatto partendo dal buon latte che lo rende cremoso e reso ancora più delizioso dall'aggiunta dei più vari ingredienti. Insieme alle altre creazioni signature, nate dalla tradizione italiana all'innovazione fino all'affermazione del gusto gastronomico che ha abolito il confine tra il dolce e salato, questo nuovo gelato sul cono o in coppetta arricchirà l'insegna romana dello Stefano Ferrara Lab, di Via Silvestri 224, nel quartiere Aurelio, già considerato tempio del popolarissimo dolce sempre più consumato anche d'inverno. «Abbiamo pensato a un gelato con pochi ingredienti, latte, panna e tanta ricotta e poi un solo zucchero - ha detto Ferrara - quindi una ricetta molto corta per valorizzare i prodotti del territorio laziale di LatteSano e per avere un gelato con un grande gusto».

Italia a Tavola



Il maestro gelatiere Stefano Ferrara. Foto: Kitchen Strategy

Latte e derivati sempre più amati della Generazione Z

All'assaggio il pubblico ha dimostrato di apprezzarlo particolarmente per la genuinità della materia prima, elemento sempre più alla base di ogni scelta alimentare e il latte e i suoi derivati, come panna e yogurt, stanno conoscendo un nuovo gradimento da parte dei giovani. Lo ha dimostrato una recente indagine condotta proprio da Ariete Fattoria LatteSano al Festivaldeigiovani (Gaeta, 19-21 aprile) Almeno il 55% di loro - secondo le interviste- usa latte e latticini per la colazione. «Ma soprattutto - come ha detto il direttore dell'azienda Simone Aiuti - è emerso come questo

Italia a Tavola

prodotto entri sempre più spesso in cucina come ingrediente e come i ragazzi siano considerati sempre più “decisori d'acquisto”. Le tendenze del mercato e i cambiamenti nelle abitudini al consumo confermano un feeling ritrovato tra la generazione Z ed il latte, in tutte le sue modalità di utilizzo». Dal punto di vista salutistico l'azienda è impegnata da tempo in collaborazioni a Roma con l'Università La Sapienza Università, con il Policlinico Umberto I e con l'Associazione Culturale Capire per Prevenire.

Per il presidente della Fattoria Latte Sano, Marco Lorenzoni, «il consumo quotidiano del latte, così come dei suoi derivati contribuisce a rendere l'alimentazione sana ed equilibrata a tutte le età. Fondamentale anche per chi pratica attività sportiva ed è attento al proprio equilibrio fisico. Come fonte di calcio e vitamine il consumo di questo alimento tra i più completi in natura può andare dall'infanzia e per tutto il ciclo vitale. Tra i suoi effetti benefici, inoltre, assunto la sera aiuta a prender sonno e concilia il riposo notturno».

Al fine di promuovere la conoscenza dell'alimento “latte” e del suo processo produttivo, lo stabilimento di Ponte Galeria è anche fattoria didattica e fino ad oggi ha ospitato 50 mila studenti con percorsi istruttivi-ricreativi e visita alle stalle modello per seguire tutta la filiera, dall'alimentazione controllata delle mucche alla loro mungitura fino al confezionamento di latte, panna, burro, mozzarella e formaggi freschi. A far parte della filiera laziale ci sono circa 450 allevamenti con una media di 80 capi ognuno.

Il gelato secondo il maestro Stefano Ferrara

Stefano Ferrara è maestro gelatiere da 20 anni, e opera nel settore della gelateria artigianale. Nel suo laboratorio l'attività principale è di ricerca e sviluppo di nuove tecniche e materie prime con approccio scientifico per

Italia a Tavola

un equilibrato apporto nutrizionale. In particolare, le sue ricerche riguardano il congelamento la chimica dei sapori, al fine di ottenere un gelato di ottima texture e di grande sapore. Al sistema di bilanciamento tradizionale affianca nuove tecniche sul controllo del ghiaccio e della mobilità dell'acqua. Inoltre, è tra i pionieri della ricerca e sperimentazione di nuovi ingredienti funzionali, quali ad esempio le fibre alimentari impiegate nella riduzione degli zuccheri aggiunti e su zuccheri naturali quali lo zucchero integrale di cocco. Citando Albert Einstein, il maestro gelatiere ama ripetere che "Imparare è un'esperienza. Tutto il resto è solo informazione".