



SIGLATO L'ACCORDO TRA FRUTTICOLTORI E MAESTRI GELATIERI PER IL GELATO DI ECCELLENZA DI ROMA

Si chiamerà il Frutto di Roma: il gelato artigianale con la frutta a km zero nelle migliori gelaterie della Capitale.

E' il nuovo progetto per la superqualità del gelato di Roma promosso dall'associazione Italiana gelatieri e i produttori frutta della Coldiretti di Roma e della Sabina.

È una grande soddisfazione per noi, dichiara **Claudio Pica**, presidente dei gelatieri domani, poter stringere questo accordo che ci consente di offrire ai consumatori domani, in questo momento di difficoltà, degli straordinari nuovi prodotti, ma sarà nostro impegno poter portare queste specialità anche nel mondo della ristorazione, e in prospettiva anche nel mercato turistico della capitale, che speriamo possa riaprire al più presto.

I maestri gelatieri hanno progettato una nuova gamma di gusti appositamente ideati sulle qualità della frutta locale che sarà diffusa già dai prossimi giorni nelle gelaterie della città.

È un onore per noi partecipare da protagonisti a questo progetto, dichiara **Alan Risolo**, Presidente di Coldiretti Rieti e della cooperativa La Cerasa Sabina, perché ci permette di presentare le nostre eccellenze al pubblico romano e di stabilire una collaborazione di altissimo livello con la migliore gelateria artigianale italiana presente nella Capitale.

I produttori sono impegnati a proporre la migliore frutta fresca, che sarà fornita ai Maestri Gelatieri in perfetto grado di maturazione, e i prodotti derivati dalla frutta estiva, con delle tipologie più originali ed accattivanti.

Oltre ai prodotti freschi la Cooperativa La Cerasa Sabina sta infatti producendo dei preparati di frutta, in particolare ciliegie essiccate a bassa temperatura, che consentono di produrre gusti straordinari di gelato durante tutto l'anno...

I primi gusti prodotti dalla collaborazione, già sperimentata in occasione del Festival Internazionale del Gelato a Berlino, Londra e Barcellona, sono a base di pera spadona, uva fragola, pesca tardiva, e cerasa della Sabina