

Come scoprire (e assaggiare) il segreto del successo

Pubblicato: Martedì 17 Maggio 2011



Per dire “gelato buono” ormai si pronunciano quattro lettere: **Grom**.

E per scoprire il segreto del successo di un gelato tutto naturale, che fa scoprire i presidi di slow food ed è buono da far paura, il **Gruppo giovani industriali di Confindustria Como** organizza per giovedì 19 maggio 2011 alle 20.30 nella sede di Confindustria Como un incontro dal tema “**GROM storia di un’amicizia, qualche gelato, molti fiori**”. Obiettivo della serata sarà non solo sentire la **testimonianza di una bella storia di imprenditoria italiana**, ma anche di **assaggiarla**: alla fine delle parole, è infatti prevista la **degustazione** del particolare gelato, partito dal Piemonte e diventato famoso in Italia.



Grom nasce dall’idea imprenditoriale di due giovani torinesi, **Federico Grom** (analista finanziario) e **Guido Martinetti** (enologo), che nel maggio del 2003 inaugurano nel **centro di Torino** la prima gelateria artigianale. Il successo fu subito immediato, con code di 20 metri e sorrisi entusiasti che hanno incoraggiato fin da subito, i due amici soci a fare ancora meglio: nel gennaio 2005 nasce, infatti, il laboratorio centrale di produzione destinato a soddisfare le esigenze degli altri negozi **Grom** che aprono nello stesso anno in Italia.

Partiti con un investimento iniziale di 30mila euro a testa, i due condividono ora un vero impero: sono infatti presenti in **32 città italiane e all'estero a Malibu, New York, Osaka, Parigi e Tokyo**. Il segreto del gelato Grom sta tutto nella scelta delle materie prime: il limone Sfusato di Amalfi, la nocciola delle Langhe, la pesca di Leonforte, il pistacchio di Bronte, e così via, garantendo, nel contempo la totale assenza di additivi come emulsionanti, coloranti, conservanti e aromi.

I principi del gelato **Grom** sono rigorosi: solo frutta fresca di stagione, provenienti dai migliori consorzi d'Italia e dell'azienda agricola di proprietà Mura Mura; nessun utilizzo di additivi chimici, acqua di montagna di Lurisia come base per i sorbetti e latte fresco intero di alta qualità per le creme, uova biologiche e selezione dei migliori cacao e caffè del Centro America. E nel 2009 anche il packaging viene coinvolto nell'esperienza di eccellenza solidale: la plastica utilizzata per cucchiaini, sacchetti per il gelato d'asporto e per la spazzatura viene sostituita dal Materbi, materiale completamente biodegradabile che deriva dall'amido di mais e da oli vegetali.

L'ingresso alla serata è gratuito, ma con prenotazione obbligatoria: il telefono del Gruppo Giovani è lo 031234111, l'e-mail è: gruppogiovani@confindustriacomo.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it