



## ***PPN FOOD - Roma: riapre la sede storica di Neve Latte con un restyling a cura di FraMe studio***

**Roma - 01 mar 2024 (Prima Pagina News) Neve di Latte riapre forte della propria tradizione per un'esperienza destinata a diventare un ricordo indelebile per chi assaggia i suoi gelati.**

Sabatino Baldassari e Roberto Tulli, imprenditori, amici accumulati dalla loro passione per il cibo nel 2011 decidono di investire su di un progetto innovativo: aprire una gelateria che offra gelato preparato con materie prime selezionate. La prima delle loro sedi apre nel quartiere Flaminio, in via Luigi Poletti, a pochi passi dal museo Maxxi, dal ponte della Musica e dall'Auditorium. Pur essendo questa la prima sede Neve di Latte il progetto imprenditoriale si caratterizza per non essere né una catena, né un franchising; ogni punto vendita ha un suo stile e una sua anima con un unico legame ossia il gelato. Nella prima sala i clienti saranno accolti dalla grande vetrina del gelato. Ogni gusto nasce dall'accurato studio delle materie prime scelte dai maestri gelatieri. Gelati artigianali, naturali, genuini fatti solo con l'eccellenza italiana e mondiale per rendere l'esperienza del consumatore unica. 28 gusti che vanno dall'iconico cioccolato nelle sue declinazioni (60, 70 e 80%), alle differenze consistenze date dai semifreddi, tutti eccezionali, ai gelati di frutta creati esclusivamente con frutta di stagione. L'architetto Francesca Contuzzi e l'interior designer Melissa Fabiano hanno scelto uno stile minimalista e industriale, con un'attenzione particolare alla sostenibilità con l'utilizzo di un tavolo sociale 100% riciclato di capsule del caffè e lampade nate dal riutilizzo di materiali. Neve di Latte riapre forte della propria tradizione per un'esperienza destinata a diventare un ricordo indelebile per chi assaggia i suoi gelati. Presente a Roma con 5 locali in zona Nomentana, Cavour, Flaminio, Via Veneto e Via dei Banchi Vecchi. Dalla cucina al laboratorio, la qualità degli ingredienti è assolutamente gastronomica, con latte delle Alpi biologico, zucchero di canna grezzo Demerara, vaniglia del Madagascar e cioccolato brasiliano e africano. Per info: <https://www.nevedilatte.it/>.

*(Prima Pagina News) Venerdì 01 Marzo 2024*