

pubblinformazione

# Bontà

## fra Tradizione



*La volontà di tutelare il processo di realizzazione del vero gelato artigianale italiano, ha portato Città del Gelato a dare vita ad una linea premium di ingredienti per gelaterie denominata "Eccellenze Contadine". Un impegno che, dalla sua fondazione nel 2012, la vede prestigiosa ambasciatrice della cultura del gelato artigianale in tutto il mondo.*

Cosa è stato fatto? Grazie ad un attento studio sui partner è nato il **network delle Farm**, ovvero aziende agricole disposte a dedicare una specifica cultivar per Città del Gelato in modo sostenibile e mediante filiera controllata; da qui provengono le materie prime poi trasformate da Città del Gelato in prodotti naturali per la gelateria. Non si tratta solo di coltivazioni di qualità altissima, ma di una intera filosofia produttiva nata dal rispetto per i tempi della natura e dell'uomo.

Con questi prodotti i gelatieri hanno la preziosa opportunità di distinguersi, mostrando ai propri consumatori una vetrina ricca di gusti unici, realizzati con ingredienti provenienti da produttori certificati DOP, IGP e Slow Food. Così vengono esaltati i sapori e la genuinità delle materie prime, valorizzando le specificità dei territori, ma non è tutto: Città del Gelato con la sua fornitura permette di realizzare un gelato artigianale privo di coloranti chimici, aromi artificiali, e glutine.



# e Innovazione

Con questo approccio l'azienda ha ottenuto la **certificazione ISO22005:2008** che garantisce la piena rintracciabilità alimentare di ogni materia prima realizzata e la certificazione **CSQA-DTP 108** che attesta l'assenza di glutine nei prodotti.

### Metodologia artigianale

La filiera certificata ha lo scopo di monitorare attentamente e con costanti verifiche, la qualità del processo di produzione, fase per fase. In questo modo Città del Gelato può garantire il controllo totale del ciclo di vita delle sue varietà, dalla selezione delle materie prime, alla raccolta, passando per la trasformazione di queste in **prodotti per il gelato**

**artigianale** presso lo stabilimento di Noci (BA).

Nell'opificio vengono impiegati metodi di lavorazione sostenibili che mantengono inalterate le caratteristiche peculiari dei prodotti, proprio come avviene nei piccoli laboratori artigianali. Questo è il punto di forza dell'azienda, nonché il motivo per il quale un gelato realizzato con questi ingredienti ha un gusto deciso, inteso e praticamente inconfondibile.

Per ridurre quanto più possibile l'impatto ambientale, Città del Gelato ha inoltre introdotto una serie di soluzioni volte a favorire lo smaltimento di ogni singolo

componente delle sue confezioni. È stato ad esempio ridotto dell'80% l'utilizzo di plastica negli imballaggi: le confezioni delle paste sono infatti realizzate con la bagna stagnata, mentre per i prodotti in polvere viene utilizzato uno strato esterno in carta separabile dal triplice accoppiato.

### Un pieno di energia

Il legame fra tradizione e innovazione è il cuore di Città del Gelato che ha come obiettivo strategico la ricerca costante di prodotti nuovi. È il caso dell'esclusiva **base per la produzione di un gelato artigianale adatto ad una dieta chetogenica**. Si tratta di un modo per essere al passo con il consumatore e permettere alle gelaterie di rispondere ad esigenze più complesse. È nato così il Gelato Chetogenico, senza zuccheri aggiunti e fonte di proteine. Come è stato sostituito il saccarosio? Con dolcificanti naturali come l'eritritolo e la stevia. L'**eritritolo** si trova nella frutta e nella verdura fermentata; ha un indice glicemico pari a zero e un apporto calorico di 0,2 kcal per grammo (zucchero IG= 70 e 4kcal/g). La **stevia** viene estratta dalle foglie dell'omonima pianta e si caratterizza per il fatto che non apporta calorie.

Con la base chetogenica di Città del Gelato è possibile realizzare una gamma di gusti, grazie all'utilizzo di paste dedicate, quali la nocciola, il pistacchio, il cioccolato, l'arachide e la mandorla.

Lo studio costante e la collaborazione con esperti del settore permettono l'evoluzione, fino ad approdare ad invenzioni come questa, pensata e voluta per una fetta di mercato sempre più attenta e consapevole.