

A MILANO APRE “GREZZO”, PRIMA PASTICCERIA E GELATERIA CRUDISTA

11 Febbraio 2019



MILANO – Finalmente anche Milano avrà il suo Grezzo Raw Chocolate. Dopo Roma e Torino anche la città più mitteleuropea d'Italia si apre al “non raffinato” e naturale. In una parola: Grezzo. Nella centrale zona Isola-Garibaldi, in Via Pastrengo 2, a pochi passi dal Bosco Verticale, sorge il terzo tempio crudista e vegan made in Italy dove gustare o comprare dolci senza glutine e senza lattosio, realizzati con prodotti biologici e rigorosamente senza cottura.

Il nuovo locale di Milano che ha appena aperto le porte, è caratterizzato, come gli altri del brand, da un design minimal motivato dall'esigenza di mettere tutta l'attenzione sull'atto della degustazione, senza distrazioni. Essere nel momento, assaporare ogni particolare, prendersi del tempo per sé stessi. Queste le esperienze che si possono vivere da Grezzo.

La pasticceria crudista nasce con Grezzo Raw Chocolate nell'aprile del 2014 a Roma, nel

cuore del quartiere Monti e, da allora, Nicola Salvi e la sua crew, hanno aperto altri store nel centro di Torino e adesso anche nel frizzante quartiere Isola di Milano.

Attualmente vanta tre punti vendita, un sito e-commerce molto attivo, e un grande laboratorio specializzato alle porte di Roma. L'universo della pasticceria crudista, nato come un esperimento visionario, si è ormai trasformato in una realtà consolidata e apprezzata da migliaia di consumatori.

Segno dei tempi che cambiano? Dopo 5 anni di attività, l'azienda esce dall'alveo delle startup ed entra a pieno titolo tra le realtà affermate nel panorama del food made in Italy e senza dubbio con una posizione di rilievo nel panorama mondiale dove non si registrano iniziative così importanti.

Ma quali sono i fattori di successo di Grezzo? Un brand con le idee chiare: luxury food con profonde radici nella responsabilità sociale, dove luxury significa naturale, incontaminato, ancestrale. In questi anni Grezzo ha dimostrato che è possibile realizzare prodotti sani, gustosi, belli, senza usare artifici, ma, al contrario, solo prodotti naturali, vegetali e biologici, processi produttivi a basse temperature e effetti collaterali positivi per i consumatori.

Se nel 2014 si poteva parlare di "scommessa", oggi si può tranquillamente affermare che il trend si è trasformato in tradizione. E l'apri strada di questa nuova tradizione di pasticceria crudista, è senza dubbio Grezzo Raw Chocolate.

"Ho sempre avuto un sogno: realizzare l'idea di un social business, ovvero una attività commerciale con un impatto positivo sulla società - spiega in una nota il fondatore e amministratore **Nicola Salvi** - Siamo sempre stati abituati all'idea che le imprese pensano al profitto e le onlus al benessere delle persone. Grezzo sintetizza queste due missioni in una. Producendo prodotti sani e piacevoli, come i dolci crudisti, riusciamo ad avere un impatto positivo su tante persone, soprattutto quelle che per motivi di scelta o di salute, non consumano più i classici prodotti di pasticceria. Ma non solo: l'intento è quello di accendere una miccia di consapevolezza con chi entriamo in contatto per spiegare l'importanza fondamentale che una corretta alimentazione ha sulla qualità della vita." E aggiunge: "Andremo avanti con la nostra espansione puntando all'internazionalizzazione. Abbiamo una visione chiara del futuro e un passato solido basato sulla tradizione della pasticceria italiana: un binomio vincente".

E per chi non sa nulla di pasticceria crudista? In ogni store c'è una squadra di Consulenti del gusto, personale preparato e appassionato, in grado di accompagnare chiunque nel viaggio di scoperta della pasticceria crudista.

E c'è chi dichiara senza dubbi che: "È questo il futuro". In occasione di questa apertura, anche l'accademia di cucina crudista Grezzo Faculty, avvia le sue attività a Milano con classi dedicate alla cucina crudista in generale e altre più specializzate in pasticceria. Appuntamenti dedicati a persone curiose e passionante di cucina che vogliono apprendere le basi del crudismo gourmet.