

IL PATRON DI CARPE DIEM SI DÀ AL GELATO, A MONTESILVANO APRE RIVARENO



MONTESILVANO - È inarrestabile l'ascesa del gruppo Carpe Diem che dopo le aperture delle pizzerie di Montesilvano (Pescara), Villa Raspa di Spoltore (Pescara), Avezzano (L'Aquila) e a breve anche L'Aquila, ha deciso di diversificare il suo business e aprire anche il laboratorio di gelato italiano RivaReno.

Il noto brand di gelato, nato a Bologna e poi diffuso in tutta Italia, dopo lo store di Via Venezia

a Pescara, da oggi è anche a Montesilvano in via Aldo Moro, proprio accanto alla pizzeria Carpe Diem “Diversamente Pizza”. Nella società della gelateria ci sono **Emilio**, sua moglie e i soci del punto vendita di via Venezia, il primo ad aprire in Abruzzo.

Ad accomunare la pizza di Carpe Diem e il gelato di RivaReno, due tra i cibi più amati al mondo – si legge in una nota – è sicuramente la qualità che contraddistingue da sempre la pizza napoletana di Carpe Diem diventata famosa per la sua bontà e la sua leggerezza.

Infatti Emilio ha deciso per la produzione del gelato di utilizzare i mantecatori a pala (oggi sempre meno utilizzati e più costosi) al posto dei consueti orizzontali poiché mantengono maggiore ossigenazione nel prodotto e di conseguenza un gelato più consistente.

“Quando qualche anno fa assaggiai il gelato di RivaReno in via Venezia – racconta il giovane pizzaiolo – ne rimasi folgorato, era gustoso e vellutato! Abbiamo aspettato qualche anno prima di fare questo investimento in franchising e quando siamo stati pronti abbiamo deciso di aprirlo proprio accanto alla pizzeria per dare un servizio in più ai nostri clienti che avranno diritto anche ad piccolo sconto”.

RivaReno nello specifico è gestito da un giovane staff guidato dal maestro gelataio del punto di Pescara che farà formazione e da 4 ragazzi che sono al banco. Lo spazio è stato curato dall’architetto **Francesco Anzivino** che segue tutti i punti vendita nazionali ma i neo titolari hanno voluto dare un tocco in più con l’aggiunta di materiali quali il legno e il marmo. Il locale ha circa 50 coperti all’aperto e una ventina all’interno.

Il marchio RivaReno nasce quando quattro amici (un manager, la sua compagna di vita e di affari nonché giornalista della Bbc, un affermato gelatiere di Bologna e un avvocato) decidono di lavorare insieme cercando di raggiungere un obiettivo ambizioso: aprire il miglior laboratorio di gelato italiano di sempre. Uno scopo sostenuto da una grande passione e dall’esperienza che i fondatori hanno portato, ognuno per il proprio campo. L’idea ha presto trovato il sostegno di altri imprenditori: nasce così RivaReno, marchio simbolo del buon gelato italiano di qualità.

I gusti di questo gelato variano dalle creme classiche, le specialità, fino alle novità in continua evoluzione. I fondatori hanno formulato 10 regole per ottenere il miglior gelato possibile: sempre freschissimo, prodotto esclusivamente in loco, un prodotto naturale senza conservanti, latte e panna provenienti dall'alto cuneese, caldo al palato, frutta reale fino al 70% per sorbetti e granite, gusto intenso e vellutato, gli ingredienti selezionati sono scelti con estrema scrupolosità in Italia e all'estero, ed infine qualità senza compromessi cioè gelato fresco di giornata e con ingredienti dosati in grande abbondanza.

“Credo che pizza e gelato di qualità - conclude Emilio - sia un'accoppiata vincente. Io ed Angelica abbiamo deciso di diversificare il nostro business ma sempre rimanendo nel settore alimentare, mantenendo l'artigianalità del prodotto e tutti gli standard qualitativi sempre elevati”.