

Mamò apre a Ostia, il gelato dei fratelli Monaco conquista il mare di Roma

19 Maggio 2023

di Redazione



ROMA – Prosegue il successo del brand ‘Gelaterie Mamò’, che dopo la location al Pantheon in pieno centro storico a Roma apre anche ad Ostia – Lungotevere Paolo Toscanelli – un nuovo store. Il format dei fratelli Monaco – **Andrea, Simone e Cristian** Ambasciatore del Gelato nel Mondo per l’Associazione Italiana Gelatieri e Ambassador di ‘IceTeam1927’ – è sbarcato anche sul mare di Roma.

Il concept è lo stesso degli altri punti vendita, lo storico Largo Beltramelli e i successivi via Lorenzo il Magnifico, via Tripoli, via Ugo Ojetti e piazza Ragusa, gelato artigianale italiano

realizzato con prodotti naturali, genuini, non più di 3-4 ingredienti. Il segreto, ci tengono a dire, è quello di 'non avere segreti' ma il fatto di realizzare gusti sempre innovativi e una produzione giornaliera spiegano bene il riuscitissimo franchising, tutti di proprietà, di Mamò.

Una storia che parte da lontano, la famiglia Monaco ha un'importante tradizione pasticceria e da lì è partita la declinazione verso il gelato. Tra i gusti più gettonati quello al Campari, agli arachidi e molti altri ispirati alla pasticceria – quasi a rendere omaggio alla tradizione familiare – come la Paradiso, la Sacher, il Profitterol, il Millefoglie. E ancora, il gelato al gusto di caffè bianco all'anice; Sicilia Romana, gelato alla mandorla con cremino al pistacchio, mandorle e pistacchi caramellati.

'Gelaterie Mamò' è anche ricerca e formazione, oggi messa a disposizione con il progetto 'Mamò Lab' – in via Gabrino Fondulo al Pigneto – attraverso un esclusivo spazio, ampio e moderno, riservato alla produzione e ai corsi e agli stage aziendali, ma anche a degustazioni e dimostrazioni, con strumentazioni di livello e macchinari all'avanguardia.

"L'apertura di Ostia segna per noi un altro tassello del puzzle, che da anni stiamo costruendo con amore e sperimentazione, per un gelato artigianale sano, fatto con materie prime di qualità, semplici e naturali. Tutto è preparato 'come una volta', all'insegna della tradizione, forse è questo che ci permette di guardare al futuro e su questo siamo certi che 'Gelaterie Mamò' saprà nuovamente sorprendere buongustai e creamlover", spiega Cristian Monaco.