

GIUFFRÈ, IL SAPORE DEL GELATO MODERNO COMPIE TRE ANNI



ROMA - È alle porte il terzo compleanno di Giuffrè, la gelateria con pasticceria situata nel cuore di Trastevere a Roma, un locale legato al valore della tradizione ma nel quale al tempo stesso si propone un gelato moderno e gustoso.

Ideata da **Alessandro Giuffrè**, che gestisce la gelateria con sua moglie **Giorgia Tarengi**, questa insegna di recente apertura - si legge in una nota - ha saputo conquistare il palato dei trasteverini e dei romani grazie al sapore autentico dei gusti realizzati quotidianamente in

laboratorio. Un'idea moderna di gelateria, la versione 3.0 di un luogo dedicato non solo al gelato ma anche alla pasticceria di qualità, senza dimenticare le proposte salate, per vivere da Giuffrè ogni momento della giornata.

Un formato innovativo che unisce due mondi che sembrano lontani ma che sono nati per stare insieme, con l'intento di portare il gusto ad un nuovo livello. Un progetto figlio della passione di Alessandro, da sempre legato al mondo della ristorazione grazie al ristorante di famiglia, che si è avvicinato ad un nuovo di pensare al gelato traendo ispirazione dagli insegnamenti da **Paolo Brunelli**, l'apprezzato gelatiere di Senigallia.

Una filosofia gastronomica che ha la forma ed il sapore del gelato, ma che parte da molto lontano, da un lavoro di ricerca sia di materie prime che di realtà artigianali ideali per sposare il credo di Alessandro: spazio quindi a piccole o medie realtà produttive che seguono il ritmo del tempo e delle stagioni nel rispetto della terra.

Dal pistacchio alla ricotta di pecora, dal miele presidio Slow Food al cioccolato Valhrona, ogni elemento che viene utilizzato in laboratorio è il frutto di un lavoro unico. Le eccellenti materie prime vengono lavorate fresche ogni giorno per avere un gelato sempre gustoso: nel laboratorio accanto alla macchina "orizzontale" di moderna concezione ce n'è anche una "verticale", a bastone, che richiama le lavorazioni di altri tempi, per dar vita ad un gelato che nasce da una filosofia che fa coesistere passato e presente per proporre un gelato d'avanguardia.

Questo approccio ha portato alla creazione di gusti divenuti rapidamente un must, dal Trasteverino (con biscotti al sale e gianduia) al Porta Portese (gelato alla nocciola con mandorle tostate affogate nella gianduia), passando per il Portonovo (cioccolato al caramello variegato con polvere di arachidi salate e caramellate, un omaggio a Paolo Brunelli) e "Ricotta manu" (con ricotta al miele, polvere di caffè, frutta secca pralinata e zeste di limone di Amalfi). Spazio ai gusti classici con più tipi di cioccolato, da quello al latte 46% al fondente fatto con massa di cioccolato, fino al cioccolato a base acqua fatto con un cioccolato al 74%. Sono circa 30 i gusti disponibili, a rotazione, tra proposte alla frutta (utilizzando l'estrattore per creare intriganti mix), granite e gelati all'acqua, ideali per gli intolleranti al lattosio.

Giuffrè è gelato ma non solo, grazie alla ricca offerta di pasticceria con prodotti da forno quali le brioches “cu tупpo”, quella siciliana ma anche crostate, biscotti e lievitati per la prima colazione, oltre ai maritozzi ed alle proposte salate. Altro grande protagonista della credenza di Giuffrè è il Panettone da 400 grammi, il Panfrè, preparato tutto e ideale abbinamento al gelato, un prodotto dal gusto stagionale e non natalizio.

Le tante proposte presenti in carta possono essere gustate nello spazio esterno che ospita circa 15 coperti, o magari su una delle panche posta accanto al dehors, per mangiare un buon gelato in compagnia. Molto ricca ed interessante l’offerta tavolo, che vede il gelato protagonista della colazione all’aperitivo grazie ad una serie di proposte creative: è possibile infatti scegliere tra una delle tante buonissime Coppe gelato, per una golosa merenda, ma anche un cocktail come il Gin Lemon, preparato con un gin artigianale sardo e con la granita al limone di Giuffrè, accompagnato da una tartelletta con una confettura ai mirtilli per un aperitivo davvero sorprendente; e ancora la rivisitazione della Pesca e vino, preparata con pesche saltate in padella con il vermouth e servite con due palline di gelato alla crema. Il gelato ha però un suo spazio anche nel momento della colazione con il riuscito connubio tra granita artigianale (o gelato) e brioches.

La proposta di Giuffrè è completata dalla caffetteria e dalla grande attenzione rivolta agli Specialty Coffee: le varietà di caffè presenti sono tutte monorigine ed il gelato e la granita al caffè sono preparati con queste qualità che conferiscono un sapore davvero unico al prodotto finale.

I prodotti di Giuffrè possono essere acquistati e ricevuti a domicilio grazie al servizio di Delivery, effettuato in prima persona nelle zone di Trastevere, Testaccio e Portuense, e disponibile in tutta Roma (entro il Raccordo) tramite Cosaporto, o in alternativa in asporto prenotando i prodotti desiderati e passando in negozio per ritirarli.

Giuffrè punta molto anche sulla sostenibilità, grazie a materiali e packaging compostabili e che possono essere smaltiti in ambiente naturale, dalle coppette alla carta passando per tutti gli elementi in plastica. Una filosofia estesa anche alla fase produttiva, grazie all’utilizzo di macchinari che lavorano mediante recupero dell’acqua, ma anche rivolgendosi

esclusivamente a fornitori di energia rinnovabile, per produrre un gelato buono e sostenibile.