

## GREZZO RAW CHOCOLATE RADDOPPIA E APRE IN CENTRO A ROMA



17 Settembre 2020

ROMA – La pasticceria crudista Grezzo Raw Chocolate di **Nicola Salvi** apre in pieno centro storico, in Piazza Mattei di fronte alla celebre Fontana delle Tartarughe. La location, inserita in un palazzo storico del '500, si integra nel contesto con una ristrutturazione che valorizza gli elementi architettonici esistenti.

Oltre alle classiche proposte come il cioccolato crudo, la Sacher crudista e il gelato integrale senza latte e zucchero bianco, con la nuova apertura arriveranno anche nuovi prodotti come il Dama, un dolce con crema di noci di macadamia e il Bocconotto Dark in cui una frolla crudista a base di cacao crudo essiccata a bassa temperatura, racchiude una morbida crema crudista all'arancia. Come per la storica sede di Via Urbana a Monti, tutti i prodotti saranno senza glutine, lievito e latte, oltre ad essere kosher come vuole la tradizione del Ghetto.

Il nuovo locale di Roma 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.

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 6 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 rilevanti nell'ambito della pasticceria crudista.

Ma quali sono i fattori di successo di Grezzo? Ingredienti biologici selezionati, processi produttivi a freddo, ricette originali e inedite, e una grande focalizzazione sulla salute del consumatore.

In questi anni Grezzo ha dimostrato che è possibile realizzare prodotti sani, gustosi, belli, senza usare artifici, ma, al contrario, solo prodotti naturali, integrali, 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’apristrada di questa nuova tradizione di pasticceria crudista, è senza dubbio Grezzo Raw Chocolate.

“Il nuovo store”, dice Salvi nella nota, “è il risultato di tante battaglie con la macchina burocratica di Roma e con il Covid, iniziate nel 2018. Fortunatamente siamo ospitati da proprietari delle mura che hanno creduto nel progetto e ci hanno sostenuto per tutto questo periodo. Senza di loro e senza la mia famiglia, non ci sarei riuscito. Avviare una nuova attività su strada in questo periodo è una scommessa rischiosa, tuttavia credo che bisogna tornare a credere in un futuro fatto di socialità e incontri, di scambio e di comunicazione dal vivo, in cui il cibo diventa strumento di benessere e di umanità. In questi anni le proposte di Grezzo sono cresciute costantemente grazie ad un intenso lavoro di ricerca e sviluppo per scoprire i confini della pasticceria crudista”.

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 dei dolci senza cottura.