

Inaugurazione sabato 4 a Ravenna, in via IV Novembre con vista su piazza del Popolo. Da scoprire il «Gelato Amico» Papilla, la gelateria che ama gusto e salute

In pieno centro a Ravenna, esattamente in via IV Novembre 8 con vista su piazza del Popolo e la sua torre dell'Orologio e palazzo Merlato, apre la nuova e innovativa gelateria Papilla. Sviluppata su tre livelli, in un antico palazzo del 1600, ha il piano strada dedicato alla vendita e completamente a vista, il primo piano con microatmosfere domestiche per gustare in relax il gelato, il secondo piano invece dedicato interamente al laboratorio artigianale. La nuova struttura offre non solo il gelato presentato in tutte le sue declinazioni, ma anche frullati, frutteria, centrifugati e yogurt con frutta fresca.

È la prima gelateria in Italia a proporre, in un corner dedicato, oltre al gelato realizzato con le proprie ricette, anche il «Gelato Amico», il gelato tutto naturale senza zuccheri e lattosio, a bassissimo contenuto di grassi e calorie, «amico» di tutti i palati ottenuto solo da prodotti biologici e naturali. Un prodotto dal sapore eccezionale, pronto per deliziare il palato di ogni goloso.

Il Gelato Amico è di fatto un nuovo modo di gustare il gelato. Dopo un'accurata scelta di ingredienti naturali Cristian Ciacci (il suo creatore) ha sviluppato una ricetta dedicata a tutti coloro che si negano un buon gelato a causa di difficoltà alimentari, intolleranza a latte o zucchero, glicemia da tenere sotto controllo o semplicemente perché attenti alla linea o amanti



delle cose naturali e contrari all'utilizzo di grassi e proteine di origine animale.

Tra gli obiettivi c'è sicuramente non rinunciare alla cremosità e alla dolcezza di un buon gelato: la soluzione per aprire il mondo del gelato, quello vero, a diabetici, vegani, intolleranti al latte, soggetti sottoposti a particolari diete, o semplicemente a chi vuole godere senza problemi del piacere del mi-

gliore dei gelati con un bassissimo contenuto di calorie.

Il segreto del Gelato Amico realizzato da Cristian Ciacci nasce tutto dallo studio di una pianta straordinaria la Stevia Rebaudiana, proveniente dal Sud America, dove è conosciuta da millenni per le sue proprietà naturali, medicinali e curative, ma anche per il potere dolcificante delle sue foglie. A differenza del saccarosio, la Ste-

via non viene metabolizzata e non modifica la glicemia. La polvere ottenuta dalle foglie può essere utilizzata per addolcire cibi e bevande in sostituzione del saccarosio. Inoltre, come addensate, il nuovo Gelato Amico non utilizza prodotti elaborati, ma un ingrediente del tutto naturale e biologico: la farina di semi di Tara, un idrocolloide ricavato dalla decorticazione e macinazione calibrata dei semi del

Tara (*Caesalpinia spinosa*), pianta della famiglia delle Leguminose, tipica del sud America in particolare Perù e Bolivia.

Per il gelato di propria produzione lo staff Papilla usa esclusivamente materie prime di altissima qualità, lavorate artigianalmente, con rigorosi controlli della temperatura e senza coloranti o additivi chimici. Frutta fresca e di stagione, latte fresco intero di alta qualità per le creme, uova biologiche e selezioni dei migliori cacao e caffè. Totalmente banditi dai laboratori di Papilla i grassi vegetali e gli ogm. Sono rispettate le vere tradizioni della gelateria italiana artigianale. Ecco perché il latte fresco, il tuorlo d'uovo, lo zucchero e le migliori materie prime sono le vere protagoniste del gelato Papilla. La frutta viene scelta a seconda delle stagioni di coltivazione, ed anche per questo non sempre è possibile assaporare sempre gli stessi gusti. Papilla è insomma un caleidoscopio di gusti, sapori, colori, atmosfere e salute il tutto coordinato e diretto da un gruppo di giovanissimi imprenditori Nicole, Rebecca e Francesco. Il progetto di *interior-design*, l'immagine grafica e di campagna per Papilla è stata realizzata e curata dallo studio ravennate Quadrastudio.

Info: 0544-213433, oppure il sito www.papillagelateria.it.

Monte del Re

HOTEL | RISTORANTE | CENTRO CONGRESSI

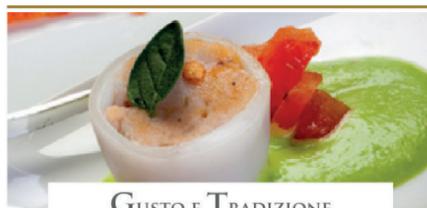


HOTEL



QUATTRO STELLE
PER SODDISFARE I VOSTRI SOGNI

RISTORANTE



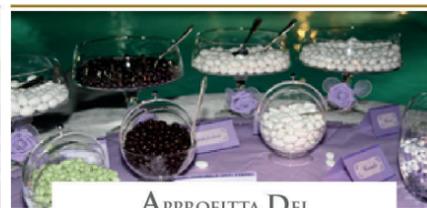
GUSTO E TRADIZIONE
SENZA LASCIARE NULLA AL CASO

MEETING



CENTRO CONGRESSI
IDEALE PER I VOSTRI MEETING

MATRIMONI



APPROFITTA DEI
MATRIMONI LAST MINUTE

MERCOLEDÌ

15

MAGGIO

il Mercoledì Disco Dinner



INAUGURAZIONE

VISITA IL NUOVO
SITO WEB DI
MONTE DEL RE

anche da smartphone



WWW.MONTEDELRE.IT

DAL MESE DI
MAGGIO

Tutti i Giorni



RISTORANTE PANORAMICO

