Il gelato Carapina agli Internazionali di Tennis

img-6530-7b8938b2

Per il secondo anno consecutivo il gelato prodotto da Simone Bonini in via dei Chiavari (zona Campo dei Fiori) viene servito anche nelle lounge di BNL, del centrale e del ristorante FIT agli Internazionali di Tennis. Classici i gusti proposti: limone, fragola, cioccolato, crema, nocciola e pistacchio oltre agli "special" per il ristorante ai gusti basilico, lime e ricotta che verranno abbinati ai piatti del menù.

«Purtroppo il gelato in questi anni – commenta **Simone Bonini** - *ha subito una brusca accelerata, a causa di due fattori: le aperture seriali di nuovi negozi, e quindi la percezione della facilità di produrre gelato, e l'appiattimento di un'offerta livellata, per quanto riguarda i sapori. Quindi anche quest'anno ho scelto di portare gusti e sapori tra i più classici, l'unico sistema per resettare il palato ed educarlo al buono. Inoltre* – prosegue Bonini - *per continuare la mia rEvolution, l'inserimento del gelato di Carapina in molti eventi sportivi, sta a rafforzare la mia idea di alimento, spostando la vecchia abitudine di riempipasto. Come sostengo da anni il gelato è un alimento che aiuta ad abbassare la temperatura corporea perché è fresco e quindi dona refrigerio dopo l'attività fisica; è fatto da carboidrati semplici e complessi per cui è un'ottima fonte di energia, mentre i gelati alle creme forniscono le proteine del latte e delle uova.*

IMG_6528Dunque il gelato soprattutto se corredato da un biscotto o una cialda – prosegue Bonini - *è in tutto e per tutto un alimento completo e per questi motivi sposa i concetti e la filosofia di vita connessa con una sana e intensa attività sportiva. Il gelato – conclude il gelatiere toscano - è sicuramente consigliabile subito prima dell'attività fisica, se si vogliono fornire all'organismo carboidrati di pronto impiego, sia subito dopo l'allenamento, soprattutto se particolarmente intenso: in questo caso sono da preferire i gelati con cialda o biscotto al fine di contribuire a reintrodurre non solo la giusta dose di proteine e di zuccheri semplici, ma anche di carboidrati complessi. Dopo il mondo della maratona che ha visto coinvolto Carapina, oggi anche il mondo del tennis e presto un'altra sorpresa»*.

Il mondo Carapina inizia con l'apertura nel 2008 del primo store a Firenze dove, nel 2010, Simone Bonini inaugura un secondo negozio. Il 2014 è l'anno del terzo locale a Roma; il 2015 quello dell'apertura di un temporary store a Milano. Il 2016 del Carapina Food Truck che dal mese di marzo è

on the road nella nostra Penisola con il suo stile inconfondibile fatto di eleganza e semplicità.

www.carapina.it