# Autentico Piacere: un progetto fotografico celebra i primi vent'anni di attività di Grom

20230626102531nuovagelateriagrom-milanocorsogaribaldi-2c6bace6

Fin dall'anno della sua fondazione, **Grom** ha sempre cercato di essere **innovatore e pioniere nel mondo del gelato**. La propensione costante all’innovazione si riflette anche nella selezione delle materie prime di alta qualità e nel processo produttivo, sempre nel rispetto della natura e del pianeta.

Grom oggi celebra i primi vent'anni di attività con **Autentico Piacere**, campagna presentata ed esibita nella nuova gelateria milanese in Corso Garibaldi 115. A realizzarla il fotoreporter **Franco Pagetti**, artefice di un progetto che ripercorre i quattro lustri con gelati assaporati e persone felici. Per Grom, Autentico Piacere è una **sensazione spontanea e sincera** che un gelato fatto con cura, con ingredienti di origine naturale e selezionati, può regalare.

Preparato con latte fresco italiano di alta qualità e uova di galline allevate a terra, il gelato Grom ha un’etichetta corta, senza aromi, coloranti, conservanti e additivi emulsionanti. È realizzato solo con **addensanti di origine naturale**, come la farina di carrube, motivo per cui il gelato si scioglie più in fretta. Inoltre il suo colore varia in base ai cambiamenti della natura ed è caratterizzato da un **gusto intenso**, dato dalle materie prime di altissima qualità attentamente selezionate. Chiuso in carapine per proteggerlo da aria e luce che potrebbero comprometterne il gusto, è **adatto** alle esigenze di tutti, **anche all’alimentazione celiaca**, essendo senza glutine.

All’interno di questo impegno rientra anche la scelta di lavorare insieme a fornitori che applichino le pratiche e i principi dell’Agricoltura organico-rigenerativa, che si pone come obiettivo la **rigenerazione dei suoli impoveriti** per ricostituire gli agroecosistemi e i servizi ecosistemici che ne derivano. Un percorso iniziato insieme all’azienda agricola produttrice di limoni “Campisi Italia” che ormai da anni adotta un approccio innovativo all’agricoltura focalizzato su alcuni principi chiave come ridurre al minimo l'alterazione fisica, biologica e chimica del suolo; il terreno inerbito, la presenza di siepi che aiutano a incrementare la biodiversità.

“Siamo orgogliosi del nostro percorso ventennale, riconosciuto tra i principali attori del settore" commenta **Sara Panza**, General Manager di **Grom**. *"Nel tempo abbiamo saputo rivoluzionare il concetto di gelateria, portando il nostro gelato in diversi altri canali, senza mai cambiare le nostra fondamenta, che si poggiano su una qualità imprescindibile delle materie prime".*