Gnam, lo street food responsabile arriva a Milano

gam-evid-ff5a98d7

In centro a Milano, proprio di fianco al Tribunale, arriva Gnam, un locale dall’atmosfera piacevolmente diversa, adatta per le pause lavorative con proposte di altissima qualità realizzate a bassissimo impatto ambientale. La filosofia di Gnam è del resto ben spiegata proprio dal nome, acronimo di: Green, Natural, A(lmost)ll not processed food Milan - Italy

Il locale ha intrapreso il percorso del mangiare bene, sano e tradizionale. Un profondo studio di prodotti e produttori lombardi e padani ha infatti portato lo staff di Gnam nelle cascine, negli allevamenti, nei caseifici, nei salumifici e pastifici della Regione e ha permesso di riscoprire antichi sapori e tradizioni dimenticate. Questo vuol dire riallacciarsi ai temi del prossimo Expo, “Nutrire il pianeta, energia per la vita”

GnamLa filosofia del locale è "eticolistica", segue in ogni particolare l'etica e l'ecologia in un tutt'uno olistico abbracciando ogni aspetto: dall'ingrediente all'architettura, dalla gestione del locale alla confezione dei prodotti, dalla grafica alla gestione dei rifiuti.

Il concept del locale è inoltre green. Gnam è, infatti, interamente realizzato con materiali ecologici, atossici e naturali; parte degli interni è arredato con oggetti “riciclati” come vecchi scolapasta o frullini e via via altri oggetti di comune uso. L’attenzione per l’ambiente si traduce anche in illuminazione a led, frigoriferi ad acqua e confezioni compostabili che assicurano la massima eco-sostenibilità e il minor impatto sull’ambiente perché biodegradabili e riciclabili al 100%. Il grande bancone e i tavoli raccolti regalano la giusta tranquillità per accogliere i clienti come in una cucina di casa, lasciando fuori il caos milanese.

Sotto il profilo gastronomico, poi, fin dalla mattina Gnam delizia i propri clienti con tazze di latte al cioccolato, alla cannella, al miele o con una vasta gamma di prodotti di caffetteria accompagnata da frollini fatti in casa e da un assortimento di torte "casalinghe”. Il locale continua poi durante la giornata

con proposte salate per la pausa pranzo, quando la dolcezza lascia spazio ai panini farciti con prodotti di prima qualità e selezionati con grande attenzione. Il cliente può "creare il proprio panino" scegliendo tra una vasta gamma di ingredienti e materie prime. Inoltre ogni giorno, secondo la stagionalità, sono disponibili sfiziosi piattini tratti dai menu della tradizione. Senza dimenticare i frullati e le centrifughe, ideali per uno spuntino, preparati al momento con verdura e frutta di stagione scelta dal cliente stesso sempre a km 0.

Da sottolineare anche che è attivo il servizio di delivery, per una pausa super veloce (tramezzini, panini, torte, macedonie, yogurt, succhi e bevande) o per altri piatti ordinati ad hoc. Le consegne, in linea con la filosofia del locale, sono effettuate in bicicletta o con veicoli elettrici.

I fornitori

Come detto, Gnam ha selezionati fornitori in grado di garantire un prodotto pregiato, biologico e una filiera produttiva caratterizzata dal minor numero di passaggi possibile, garantendo la stagionalità, la qualità e i legami con la tradizione agraria.

Nel dettaglio, i salumi: i salumi lombardi sono prodotti da un’azienda a conduzione familiare che tramanda la propria arte di generazione in generazione sin dal 1880, insieme a valori fondamentali come il rispetto della natura e dei suoi equilibri, per portare in tavola tutto il piacere della tradizione bergamasca e lombarda. Un bagaglio di esperienze e di conoscenze importante per garantire carni sane, genuine, digeribili, sicure e dal sapore antico.

Il prosciutto crudo, invece, proviene da una particolare zona di Langhirano dove, secondo la tradizione, i salumi - a detta dei viandanti - diventavano di gran lunga i più buoni e profumati della zona. Ciò accadeva grazie all’incontro magico tra la brezza del torrente Parma e il miscuglio di fonti che scendono dalle colline circostanti, che regala un'umidità costante tutto l'anno creando così un microclima unico e irripetibile, ideale per la stagionatura del prosciutto.

Lo yogurt poi arriva dalla Valtellina, dove aziende agricole e piccoli artigiani hanno fondato la propria attività avendo come obiettivi unici e imprescindibili la tradizione, in tutti i suoi aspetti, e la qualità. Per i succhi di frutta, infine, sono state scelte solo coltivazioni italiane e biologiche che consentono alla frutta di essere prodotta senza concimi chimici, antiparassitari, diserbanti e di non contenere né conservanti, né additivi.

La formula di affiliazione

Gnam è un format pensato per essere replicato attraverso formule di affiliazione. Tutti i materiali e il concept stesso del locale sono realizzati in modo da poter essere replicati in altre città. Anche la

stessa rete dei fornitori con i loro prodotti di alta qualità è a disposizione dei nuovi affiliati. Lo sviluppo è certamente possibile in Italia, ma per la sua natura è ancor più appetibile per investitori stranieri proponendo cibo italiano, sano e di alta qualità e con la sua scelta di eco-compatibilità.

La scheda

Gnam, fare bene le cose
Via Luciano Manara 7, 20100 Milano
Tel. 02.546.58.06
www.gnam-milano.com
info@gnam-milano.com
Per gli ordini telefonici: 02.546.58.03
Orari: Dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 17.00