

**RASSEGNA STAMPA**

# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità

SITO	DATA INSERIMENTO	PAGINA
www.italiaatavola.net	6 ottobre 2010	

LOCALI > BAR, CAFFÈ, PASTICCERIE E GELATERIE

06/10/2010 16.25.00

## Nasce "Mordilatte" a Firenze Nuova oasi del gusto

**"Ingredienti secondo natura" è infatti lo slogan di Alessia - giovane imprenditrice toscana e titolare della gelateria "Mordilatte". Uno spazio calibrato e ottimizzato per poter offrire 24 gusti realizzati con ingredienti pregiati e naturali (solo frutta fresca di stagione per i gelati di frutta)**

C'è un nuovo punto di riferimento a Firenze per tutti gli appassionati di gelati, granite, frullati, centrifughe e molto altro ancora. È nata infatti "Mordilatte" una gelateria di nuova concezione.

Uno spazio calibrato e ottimizzato per poter offrire 24 gusti realizzati con ingredienti pregiati e naturali (ad esempio solo frutta fresca di stagione per i gelati di frutta). Oltre ai gelati si può scegliere anche fra un'ampia gamma di centrifughe, frullati e preparazioni diverse tutte arricchibili e personalizzabili con pezzettoni di frutta fresca oppure con granelle, cereali e topping.

Ma la vera peculiarità di "Mordifrutta" è quella di essere legata alla stagionalità. I prodotti a base di frutta verranno realizzati solo e unicamente con frutta di stagione: un calendario esposto evidenzierà i frutti di riferimento per quel mese e la disponibilità dei gusti sarà delegata alla generosità della natura.

"Ingredienti secondo natura" è infatti lo slogan di Alessia – giovane imprenditrice toscana e titolare della gelateria. «Da sempre ho una passione per il gelato» racconta "ma la mia ambizione era di riuscire a proporre qualcosa di originale e, soprattutto, di alta qualità. Volevo che i miei prodotti fossero unici, non assimilabili a un momento di consumo ma piuttosto a un momento di piacere, gusti in grado di raccontare storie di terre e di stagioni. Seguo attentamente tutte le fasi di approvvigionamento e lavorazione, soprattutto per la frutta. Per molti prodotti inoltre ho individuato in Giuso un fornitore affidabile e sulla mia stessa lunghezza d'onda per quanto riguarda i concetti di qualità, purezza e naturalità. I miei gelati mi devono assomigliare: devono essere morbidi ma rigorosi, pochi e buoni, fieri di "essere" invece che di "apparire"».



<http://www.italiaatavola.net/articoli.asp?cod=17506>