



PRESENTA

## **GELATO DAL GUSTO DI...VINO**

*Il gelato artigianale di Günther incontra i vini del Lazio*

In occasione della presentazione della rete d'impresе "Vigne di Roma" in programma venerdì 22 settembre (ore 12) presso la VIP Lounge dell'evento enogastronomico "Taste of Roma", si celebra un matrimonio insolito.

*Il gelato artigianale di Günther Rohregger incontra e si fonde con i vini del Lazio, dando vita a ben 14 differenti gusti, uno per ogni azienda vinicola della rete.*

### **I gelati al gusto di...vino presentati a "Taste of Roma"**

I vini utilizzati da Günther Rohregger per la preparazione dei gelati dal gusto di...vino sono i seguenti:

**KIUS - MARCO CARPINETI**  
**APHRODISIUM - CASALE DEL GIGLIO**  
**OLIVELLA - CASALE DELLA IORIA**  
**VERMENTINO - CASTELLO DI TORRE IN PIETRA**  
**CASTORE - CINCINNATO**  
**ALMA MATER - CONSOLI**  
**POMELE - FAMIGLIA COTARELLA**  
**SAPIENS - FEDERICI**  
**PROPIZIO - DONATO GIANGIROLAMI**  
**AMETIS - PAPALINO**  
**ROMA Rosso - POGGIO LE VOLPI**  
**STILLATO - PRINCIPE PALLAVICINI**  
**SOREMIDIO - TENUTA SANT'ISIDORO**  
**ZAMATHI - TERRE DI MARFISA**

### **Il gelato di Günther**

Il gelato di Günther Rohregger a Roma non è il classico gelato. Dalla scelta degli ingredienti al rispetto del ciclo stagionale, i prodotti utilizzati da Günther sono pregiati e naturali e raccontano la storia del territorio d'origine (Alto Adige).

./..

- 2 -

Ogni ingrediente è utilizzato sfruttando le sue qualità uniche ed è esaltato dall'abbinamento con altri ingredienti eccellenti, per raggiungere un mix armonico e irripetibile. Dall'acqua alla frutta, passando per il cioccolato o le spezie più rinomate, il gelato diventa un prodotto gourmet realizzato con le migliori tecniche e tutta la passione per un lavoro che è ricerca, tecnica e filosofia di gusto.

## **La filosofia**

La filosofia di Günther è quella di creare un prodotto che lasci il ricordo in bocca, che faccia tornare indietro nel tempo e che faccia ricordare quei gusti che oramai è difficile trovare. Il gelato di Günther è fatto di materie prime d'eccellenza come il cioccolato Domori, le nocciole del Piemonte o l'utilizzo dell'Acqua Plose che nasce proprio dal Monte Plose, una fonte che sa di casa e che lui conosce molto bene. Günther riesce a trovare il giusto equilibrio scegliendo sempre con cura gli ingredienti di base, e insieme all'amore che mette nel suo lavoro, arriva al centro del cuore di chi assaggia per la prima volta i suoi prodotti. Una filosofia semplice che nasce dall'amore per la natura: questo lo porta a utilizzare sempre prodotti naturali e biologici, rispettando il ciclo stagionale.

Da più di 9 anni Günther coltiva ancora questa passione e lo fa ogni giorno con amore e rispetto per il suo lavoro. Non si accontenta e così dalla prima gelateria fa un passo in più e apre il secondo punto vendita arrivando fino a tre locali, tutti situati nel centro storico di Roma, da Campo de' Fiori a Piazza di Spagna: "Punto Gelato" in Via Dei Pettinari e in Piazza Sant'Eustachio e "The Taste Gelato" in Via dei Due Macelli.

Roma, 22 settembre 2017

*L'Ufficio Stampa*

*Fabio Carnevali – RistorAgency – cell. 335.6001832  
email: [f.carnevali@ristoragency.com](mailto:f.carnevali@ristoragency.com)*

*Per Günther Rohregger  
Daniela Sestito – Aromicreativi – cell. 333.4202019  
email: [daniela.sestito@aromicreativi.com](mailto:daniela.sestito@aromicreativi.com)*