

Primo frutto concreto del protocollo d'intesa, firmato a gennaio fra il Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Cuneo e Giovani Impresa di Coldiretti

Il successo della gelateria Grom nasce dall'equilibrio

Carrù. L'incontro con Guido Martinetti dal titolo "Grom. Il gelato come una volta", svoltosi al Castello di Carrù, sede della Banca Alpi Marittime, che ha contribuito alla realizzazione dell'evento, è il primo frutto concreto del protocollo d'intesa, firmato a gennaio fra il Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Cuneo e Giovani Impresa di Coldiretti.

Lo scopo dell'accordo, che per molti aspetti si può definire storico, consiste nella valorizzazione dell'imprenditoria giovanile in generale, ma specialmente nell'intento di trovare strategie comuni attraverso lo scambio di idee ed esperienze, atte a sfruttare al meglio le potenzialità di entrambi i comparti.

L'iniziativa è stata orga-

nizzata per presentare un caso di successo tutto piemontese: la Gelateria Grom. La prima gelateria, fondata da Guido Martinetti e Federico Grom, è stata inaugurata a maggio del 2003 nel centro di Torino ed il successo è immediato. Grom attrae da subito le attenzioni della stampa specializzata e non. Nel 2007 nasce il primo negozio all'estero, a

New York, a cui segue l'apertura nel 2008 a Parigi e nel 2009 a Tokyo.

Gli elementi di successo vi erano tutti fin dall'inizio: materie prime di assoluta qualità, come nocciola Tonda Gentile delle Langhe, limone di Amalfi, latte selezionato, pistacchio di Bronte e il bando assoluto ad ogni tipo di colorante artificiale. Ne deriva un prodotto di ec-



DA ST: Battaglia, Martinetti e Perrucca

cellenza grazie all'uso solo di frutta fresca di stagione proveniente da agricoltura biologica e dall'uso di acqua minerale di montagna delle fonti di Lurisia e così via. Nel 2007 è stato messo in piedi un altro progetto ambizioso: l'azienda agricola "Mura Mura", 11 ettari a Costigliole d'Asti, coltivati a pere, fichi, albicocche, pesche, meloni, fragole, tutto con metodo biologico, cercando di farla buona e non bella. In più vi è un frutteto sperimentale di 80 piante.