



Lato G presenta il Lato "G"ioioso del gelato

LATO G inaugura la collaborazione con PROGETTO SORRISO NEL MONDO ONLUS creando un nuovo gusto la cui vendita verrà interamente devoluta in beneficenza all'associazione.

Si chiama **"Sorriso al pane e cioccolato"** l'inedito gusto creato dai maestri gelatai di LATO G: una soffice nuvola di crema di nocciola e di gianduia baciata da morsi di ruvido pane della Valtellina, con pioggia di uva passa, noci e satelliti di biscotto.

Un gusto pensato per dare "G"ioia ai palati dei bambini ed aiutare quelli meno fortunati di Bangladesh, Congo e Guatemala a ritrovare il Sorriso!

LATO G sostiene PROGETTO SORRISO NEL MONDO ONLUS e lo fa mettendo in vendita il gusto SORRISO da fine ottobre in tutti i punti vendita della catena e devolvendo l'intero ricavato all'associazione.

Una consuetudine consolidata che è diventata ormai un appuntamento attesissimo. Una gara di solidarietà che vede protagonisti nomi di prim'ordine del mondo della moda, del design e della cosmesi.

Progetto Sorriso nel Mondo è un'Onlus che opera in Bangladesh dal 1997, in Africa (Congo e Burundi) dal 2005 e in Guatemala dal 2008, occupandosi principalmente di correzione delle malformazioni del viso e di terapia delle ustioni. Dal 1997 al 2011 sono stati eseguiti oltre 3800 interventi. La maggior parte è stata realizzata per correggere malformazioni del viso, quali labio-palatoschisi e schisi facciali, oltre a interventi per la cura di tumori del viso e del collo e di chirurgia plastica per la correzione di esiti di ustione.

In questi anni sono stati visitati e curati più di 7500 pazienti, in prevalenza bambini.
www.progettossorisonelmondo.org

Lato G è diverso e fa la differenza

Partendo dal format dell'arredamento dei negozi, contemporaneo e caratterizzato da un'atmosfera avvolgente con un concept lifestyle, Lato G comunica ricerca e avanguardia creativa.

Un concetto innovativo che fonde le caratteristiche dell'alimento italiano più esportato nel mondo con la volontà di ricreare i sapori di altre culture, reinterpretando i gusti tipici di altri paesi, con un approccio "G" come "Glocal": decisamente contemporaneo.

Come recita del resto il pay off "i sapori del mondo nel gelato", italiano.

Rigorosa attenzione alla freschezza del prodotto, e alle proprietà degli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei gusti, con un taglio estetico e salutistico, qualità superiore su tutta la filiera produttiva dalla materia prima alla metodologia di produzione fino all'esposizione, Lato G offre un gelato di eccellenza grazie al supporto di maestri gelatai di grande esperienza.

Con il gusto Sorriso al pane e cioccolato LATO G propone Lato G propone una liason inedita tra palato e anima. Food & Charity. Perché condividere la gioia è il modo migliore per essere FELICI!

studiore
Public Relations

vanessa.olmi@studiore.net