

Prima mondiale a Monza per CERTO - Food For Good

***Giovedì 11 settembre si inaugura il primo GuStore al mondo di healthy food,
tutto italiano.***

Milano, 10 settembre 2014 – **Certo – Food for Good** – apre a Monza, prima assoluta nazionale con un progetto di divulgazione mondiale.

Conto alla rovescia per l'apertura di questo innovativo locale, che concentra tutte le caratteristiche della migliore tradizione gastronomica italiana con una grande attenzione alle materie prime che compongono i cibi quotidiani.

Da **CERTO** i prodotti sono realizzati al momento. Si possono degustare pane cotto in forno a legna, pasta fresca, dolci da credenza, frutta e verdura di stagione. C'è inoltre il caseificio che produce *Muvola*, una mozzarella davvero speciale.

Da **CERTO**, la freschezza degli ingredienti altamente selezionati si unisce alla semplicità del rapporto con clienti, enti e associazioni. Il *GuStore*, infatti, si pone come il cuore di una rete di relazioni e un punto di riferimento per tutto il territorio.

I prodotti sono creati sotto gli occhi dei clienti, da mastri artigiani che ne conoscono storia e segreti. I laboratori sono a vista, per mostrare lo spettacolo del “*fatto a mano*” e avere un'ulteriore garanzia in merito ai processi produttivi. Lo stile in cui l'elemento principe è il legno, rendono **CERTO** un ambiente *friendly* e altamente curato, dal sapore country chic.

L'idea è di **Marco Miglio**, giovane eclettico e appassionato imprenditore che ha un'idea molto chiara del progetto e che ha studiato nei dettagli per circa un decennio prima di approdare all'iniziativa odierna, che si appresta ad essere esportata nel mondo.

“**CERTO Food for Good** è un'esperienza di garanzia, frutto di una accurata ricerca scientifica i cui risultati sono raccolti nella prima *healthy food map*” - dichiara Miglio - “per la prima volta al mondo, i prodotti alimentari che **CERTO** produce e vende sono presentati attraverso una comunicazione specifica, un libretto di istruzioni che permette agli utenti di capire immediatamente che cosa contiene il prodotto, a cosa fa bene e perché. **CERTO** vuole unire gusto e salute, e mira a scoprire ricette e sapori di diverse regioni che, elaborati da sapienti mani italiane, verranno riuniti sotto un unico marchio che ne filtra il buono per la tutela del cliente”.

Prosegue Miglio: “L'esperienza di **CERTO**, per la sua originalità, prende vita in una tipologia di locale del tutto nuova - per cui è stato necessario coniare il neologismo “*GuStore*” - che è un po' un bar e un po' osteria, un po' ristorante e un po' bottega artigianale; è un luogo in cui si

possono degustare e acquistare prodotti freschi e confezionati nella apposita zona destinata alla vendita, allestita per ricreare l'atmosfera dei mercati delle piazze italiane.”

CERTO ha come missione quella di avvicinare le persone alle più importanti scoperte scientifiche in materia di alimentazione che, espresse attraverso una comunicazione immediata e efficace, permettono di gustare il cibo e apprezzarne i benefici per la salute.

È **CERTO** che c'è anche spazio per il charity perché **CERTO** userà l'1% dei ricavi al netto d'iva per aiutare quante più persone in Sudan e in particolar modo in Darfur.

Luoghi nei quali Marco Miglio, con l'aiuto della Presidente di Italian for Darfur, Antonella Napoli, ha già operato con successo.

Per informazioni:

Certo Food For Good

Ufficio Stampa e Comunicazione