



Charles Leclerc, Federico Grom, Guido Martinetti e Nicolas Todt insieme per un grande progetto: il gelato irresistibile che supera i sensi di colpa.

LEC – Why resist?

Disponibile nei punti vendita della grande distribuzione in Italia da aprile 2024.

Torino, aprile 2024.

LEC – Why resist? Un gelato buonissimo e a ridotto contenuto calorico* che supera i sensi di colpa: **è questo il sogno che il pilota di Formula 1 Charles Leclerc**, consapevole che da impegno, allenamento e forma fisica dipendono il successo personale e la gioia di tanti tifosi, **condivide con gli amici Federico Grom e Guido Martinetti**, che hanno rivoluzionato il mondo del gelato con il gusto straordinario di Grom, e **Nicolas Todt**, manager di lungo corso del pilota monegasco.

Tutto ha avuto inizio dal **desiderio di Charles di aprire una gelateria a Montecarlo**, la sua città natale, raccontato all'amico Federico durante un pranzo. Questa idea si era evoluta in un primo momento nell'immaginare un gelato confezionato adatto agli sportivi. Tuttavia, è stato quando Charles ha confessato di sentirsi in colpa nel cedere alla tentazione di mangiare anche un semplice gelato che **è nata l'idea di un prodotto delizioso, leggero e adatto a tutti**, anche nell'ambito di uno stile di vita consapevole ed equilibrato

Fin da subito è stato coinvolto anche Guido Martinetti, il "mago del gelato", con il ruolo di responsabile del prodotto, che ha organizzato le numerose degustazioni necessarie per realizzare un gelato eccezionale, dal sapore unico e sorprendente, che avrebbe fatto la differenza.

LEC non è semplicemente un gelato a ridotto contenuto calorico: è un gelato **leggero* senza "se e senza ma"**, davvero buono e goloso, come ci si aspetta che un gelato sia.

LEC significa sentirsi bene, senza rinunciare al piacere di un gelato delizioso, qualunque sia il proprio stile di vita, per chi è attento alla propria alimentazione, chi è semplicemente goloso, o addirittura chi, come Charles, è un atleta professionista. Attraverso il suo eccezionale equilibrio tra bontà e leggerezza, **LEC vuole sfidare le convenzioni sociali che ci fanno sentire in colpa per aver ceduto ai piccoli piaceri della vita** e contribuire a innescare un cambiamento positivo.

LEC è un gelato unico, proprio come ognuno di noi! **È un invito a non resistere a ciò che ci rende felici. Quindi...Why resist?**

A partire dall'11 aprile LEC sarà disponibile nei punti vendita della grande distribuzione in Italia (Bennet, Borello, Despar Nord-Est, Esselunga, Iper La grande i), in formato barattolo da 460 ml (258-268 gr) nei gusti:

- Vanillove, gelato alla vaniglia.
- Salty Carammmel, gelato al caramello salato con fiocchi di caramello al cioccolato.
- Swirly Pistachi-oh!, gelato variegato al pistacchio con crumble al pistacchio.
- Peanut Caramel Tango, gelato all'arachide con variegato al caramello e fiocchi di caramello.
- Chocolate Crunch, gelato al cacao con pezzetti di cioccolato

Prezzo consigliato: € 4,99**.

** rispetto alla media dei gelati in vaschetta più venduti secondo Unione Italiana Food*

*** Il prezzo di vendita è a sola discrezione del rivenditore.*



IL GELATO DI LEC - NOTE TECNICHE

Per LEC il gusto deve sempre essere al primo posto, perché il gelato è piacere. La sfida è quella di ricercare il miglior equilibrio tra gusto e contenuto calorico: **i gelati di LEC, infatti, hanno al massimo 399 Kcal per barattolo (460 ml).**

Affinché un gelato possa essere considerato “a ridotto contenuto calorico”, è necessario che **le calorie siano inferiori di almeno il 30% rispetto ai parametri di riferimento del mercato.** Secondo UIF (Unione Italiana Food), a luglio 2023 l'energia (contenuto calorico) media dei gelati in vaschetta più venduti sul mercato italiano è di 221 Kcal/100 gr. Il contenuto calorico massimo di LEC, invece, è di 150 Kcal/100 gr, quindi **inferiore alla media almeno del 32%, con picchi di -41%** in alcuni gusti. Tipicamente la riduzione delle calorie si ottiene attraverso una riduzione dei grassi e/o degli zuccheri. Nel caso specifico di LEC, la riduzione delle calorie è dovuta principalmente alla riduzione dei grassi, mai superiori al 5,2%.

Inoltre, **gli zuccheri nel gelato di LEC sono normalmente inferiori di almeno il 30%, fino al 50% in alcuni casi, rispetto alla media UIF dei gelati in vaschetta più venduti sul mercato italiano,** grazie all'utilizzo di edulcoranti sempre più diffusi e noti, come eritritolo e stevia, al posto dei più datati dolcificanti "artificiali" come aspartame o sucralosio.

La struttura del gelato di LEC è ottenuta anche grazie a un **elevato contenuto di fibre, un nutriente molto importante ma spesso non presente a sufficienza nelle nostre diete.** Pur con nomi non sempre noti al pubblico, come polidestrosio e inulina, questi ingredienti sono largamente diffusi e sono ottenuti a partire rispettivamente da mais e cicoria. Infine, per la maggior parte dei gusti disponibili, **il gelato di LEC costituisce una buona fonte di proteine.**

I SOCI FONDATORI DI LEC

Charles Leclerc

Charles Leclerc è uno dei più grandi nomi dello sport mondiale. Attualmente gareggia in Formula 1, l'apice del motorsport. Dal 2019 corre per la leggendaria Scuderia Ferrari ed è il più giovane pilota della storia a essere ingaggiato dalla squadra di Maranello.

La passione di Charles per le corse nasce con il padre Hervé, che lo ha introdotto al karting all'età di 4 anni. Da quel momento in poi, Charles è stato determinato a vincere, facendosi strada nelle categorie giovanili diventando campione di GP3 e di Formula 2, fino a guadagnare un posto in Formula 1. Oggi Charles vanta varie vittorie in gara oltre alla reputazione di pilota più veloce sul singolo giro nelle qualifiche, una caratteristica che consacra il suo talento.

Charles Leclerc è protagonista della serie di successo Netflix "Drive to Survive" ed è amato dai fan e dalla comunità sportiva per la sua mentalità positiva e il suo approccio determinato e diretto.

Federico Grom

Federico Grom è un estroverso e pragmatico imprenditore, motivatore e promotore di progetti. Da sempre si interessa di economia e di tutto ciò che riguarda la gestione d'impresa. Con una laurea in Economia e Commercio e un importante background in consulenza finanziaria, nel 2003 fonda con l'amico di sempre, Guido Martinetti, l'azienda “Grom - Il gelato come una volta”, per la quale si occupava degli aspetti amministrativi, finanziari e commerciali. Grazie alla sua grande visione



d'insieme e alle sue spiccate doti relazionali, Federico è riuscito a portare il brand Grom in oltre 15 paesi, consacrando di fatto come una delle figure più influenti nel mondo del gelato.

Guido Martinetti

Guido Martinetti è un talentuoso enologo e imprenditore torinese. Sognatore e visionario, le sue passioni sono l'agricoltura e il creare emozioni. Dopo la laurea in Agraria, un Master in Enologia e importanti esperienze in cantine vitivinicole, nel 2003 apre a Torino assieme al suo grande amico Federico la prima gelateria Grom, marchio dal successo mondiale, per cui studiava le ricette, ricercava le migliori materie prime e coltivava diverse varietà di frutta nell'azienda agricola di Costigliole d'Asti, "Mura Mura".

La grande passione e la dedizione alla qualità del prodotto, a partire dalla gestione agricola delle materie prime, hanno portato Guido Martinetti a essere considerato uno dei palati più autorevoli nel mondo del gelato.

Nicolas Todt

Imprenditore, investitore e manager di professionisti di alto livello dello sport, Nicolas Todt ha il motorsport e l'Italia nel sangue.

Talent scout, da oltre vent'anni gestisce le carriere di piloti di Formula 1, tra cui nomi come Charles Leclerc e Felipe Massa. Appassionato di cultura italiana e con il gusto per le sfide, Nicolas è un azionista attivo e appassionato che scopre e sostiene sempre nuovi talenti.

RIFERIMENTI

Sito web: lec.it

Instagram: LEC

Facebook: LEC

Press Area: dal sito web lec.it, sezione "Contattaci"