

DOVE

IL GELATO ARTIGIANALE IL CIBO È CULTURA

1



CHE GUSTO PRENDIAMO?

di MARIAROSARIA BRUNO

NICOLA UGHÈ





1 | Il gelato di design di Glacé - Sweet Concept store, a Milano. 2 | Il mascarpone con fichi di Carmignano di Fiordipanna, ad Arese (Mi). 3 | La Gelateria De' Coltelli, a Lucca. 4 | Maurizio Poloni (a destra), con lo staff di Artico, a Milano. 5 | Il gelatiere Stefano Soban. 6 | Un cono di frutta mista da Otaleg, a Roma.



IL GELATO ARTIGIANALE

Crema o sorbetto.
Tradizionale
o innovativo.
Cono o coppetta.
L'importante
è che sia buono,
fatto con ingredienti
genuini. Dal
Piemonte alla Sicilia,
ecco i nostri preferiti.
Buon assaggio!

La sua consistenza cremosa e avvolgente ha il potere di incantare chiunque. Eppure nasce da una semplice miscela a base di latte, uova e zucchero. Il **gelato artigianale** è una magia. È il ricordo dell'infanzia, ma anche il primo amore dell'estate, la merenda meritata, il dolce epilogo di una cena. Un piacere e un'abitudine per il 94,2 per cento degli italiani, che coinvolge 39mila attività e centomila addetti, per un volume di affari pari a 3,5 miliardi di euro, stando ai dati del rapporto 2019 di Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi. Gran parte del successo si deve al gusto e alla bontà delle materie prime. Perché il gelato è anche e soprattutto espressione del territorio, di qualità e sperimentazione. Di tradizione e genuinità.

Come si riconosce un buon prodotto artigianale? Dal sapore e dalla struttura, che deve essere morbida e cremosa, vellutata e fondente, ma anche dalla capacità di emozionare, dal racconto e dalla passione di chi lo fa. Il settore sta infatti rinascendo grazie ai gelatieri che creano ricette personali e declinazioni innovative, proprio come gli chef. *Dove* è andato alla ricerca degli artigiani del gusto che stanno cambiando il mondo del gelato e che puntano all'eccellenza con dedizione, studio e nuove sperimentazioni.

L'ALBERO DEI GELATI, SEREGNO (MB)

Un buon gelato artigianale può anche essere etico. Lo dimostrano i fratelli brianzoli **Fabio e Monia Solighetto**, assieme ad **Alessandro Trezza**, marito di Monia, con **L'albero dei Gelati**: tre punti vendita nella Brianza lombarda - a Seregno, Cogliate e Monza -, uno a New York e un altro in apertura questo luglio a San Paolo, in Brasile. "Abbiamo tolto dalle ricette tutti gli ingredienti non naturali, dai grassi vegetali idrogenati ai coloranti". Un approccio ecologico a 360 gradi: latte biologico dalla Valtellina, solo frutta di stagione italiana, acqua proveniente da un sistema a circuito chiuso per evitare gli sprechi, energia elettrica da fonti rinnovabili, confezioni biodegradabili e arredi con legno certificato Fsc, da foreste a gestione responsabile. Misure che sono valse alla gelateria il *Premio speciale sostenibilità* della guida *Gelaterie d'Italia 2019* del Gambero Rosso. "Le varietà esotiche - mango, frutto della passione e avocado - vengono dalla Sicilia. Le fragole? Abbiamo più di 15mila piantine sparse in Brianza. Siamo partner dei contadini, il che significa conoscere il modo in cui vengono coltivate e garantire ai fornitori una sicurezza". Il rispetto della natura e dei suoi tempi, per la realizzazione di quello che amano definire "gelato contadino", si traduce anche nella scelta di antiche cultivar locali, come la mela Florina della Valtellina. Oltre ai 24 gusti da banco, va citata la nuova linea di gelati in vaschetta, *Anno dopo anno*, il cui filo conduttore è l'attesa. Ecco allora il mascarpone, con whisky Samaroli invecchiato 17 anni e cioccolato di Flavio Corallo, la crème brûlée con Marsala De Bartoli del 1950, la ciliegia con rum Agricole di Capovilla riposato sette anni.

GELATERIA MARCHETTI, TORINO

"Buono, pulito e giusto". Per il suo gelato, **Alberto Marchetti** ha adottato il motto di Slow Food. All'attivo ha 80 riconoscimenti, tra cui il titolo di "maestro del gusto della città di Torino", tre punti vendita all'ombra della Mole, l'ultimo all'interno del nuovo Mercato Centrale di Porta Palazzo, un negozio ad Alassio, uno a Milano e uno appena inaugurato ad Alba. Al fuo-





1-3 | Marco e Matteo Pastorino, nella gelateria di Calice Ligure. Loro il gelato alla castagna di Calizzano e Murialdo. 2 | Una delle creazioni di Golosi di Natura, a Gazzo Padovano: zucca, gorgonzola e rosmarino. 4 | Alberto Marchetti, pluripremiato gelatiere di Torino.





riclasse piemontese la Fondazione Slow Food affida regolarmente la curatela della gelateria dei presidi, al *Salone del Gusto* e a *Cheese*. "Persone, posti e prodotti. È quello che cerco di raccontare con il mio gelato. Dietro ogni gusto ci sono una storia, un territorio, un piccolo produttore", spiega Marchetti. Che non rinuncia a mantecatori verticali vecchio stile. "Mi ricordano l'infanzia, quando nel laboratorio di mio padre, a Nichelino, mangiavo il gelato direttamente dalla macchina", racconta. Oggi il maestro cerca di trasmettere le stesse emozioni durante le "esperienze gelato", laboratori di circa un'ora, durante i quali prepara in diretta creme e sorbetti, illustrandone le caratteristiche a gruppi di otto persone. Un viaggio nel gusto dei territori. Assaporando la pesca di Volpedo o la nocciola Piemonte igp, il palato fa un giro nell'Alessandrino e accarezza il sapore delle Langhe. Con l'amaretto di Mombaruzzo, assaggia un classico della pasticceria astigiana. Per finire, meliga e lime: una rivisitazione del biscotto piemontese di mais, presidio Slow Food.

GELATERIA SOBAN, VALENZA (AL)

La storia dei fratelli **Andrea, Stefano e Chiara Soban**, divisi tra il Piemonte e il Nordest, corre parallelamente a quella del gelato artigianale. Una saga familiare cominciata con papà Paolo, di Monfalcone, e mamma Gianpiera, della bellunese Val di Zoldo, nota come la "valle dei gelatieri", da cui partirono migliaia di artigiani alla fine dell'Ottocento, per esportare l'arte del gelato nelle città austroungariche. I due si conobbero nel 1970 in Germania, poi decisero di aprire un'attività in Italia. Nel 1977 la scelta cadde su **Valenza**, in Piemonte, dove presero in gestione una gelateria attiva dal 1924. Oltre allo storico punto vendita, che oggi vede impegnato alla regia il fratello maggiore, Andrea, ne sono nati altri due ad Alessandria (nel 2006 e nel 2013), gestiti da Stefano. Poi, una gelateria a Trieste, il regno di Chiara, inaugurata due anni fa, e dal 2018 lo spazio

Nuovi gusti e **abbinamenti azzardati**. In questo settore la sperimentazione non conosce sosta

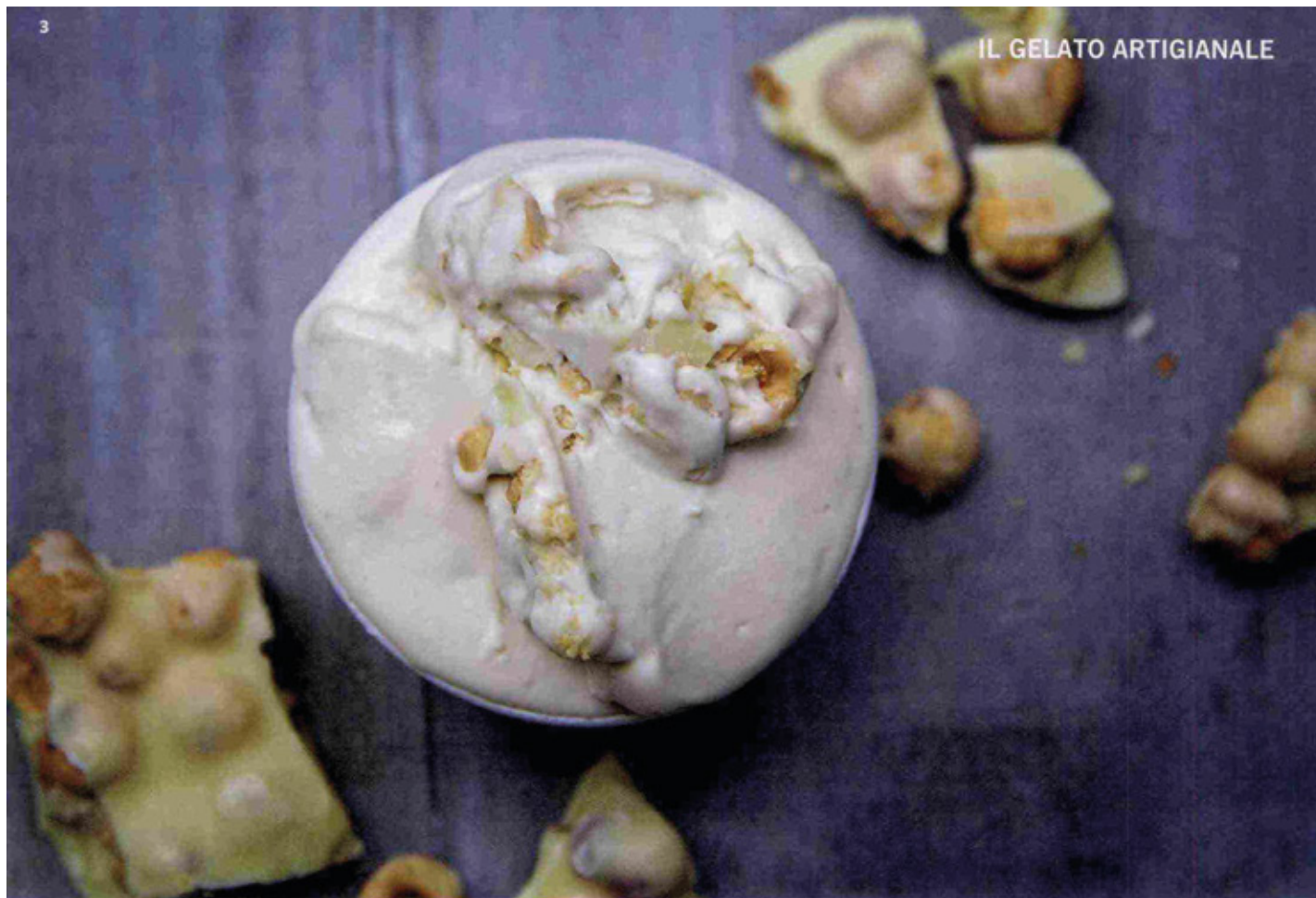


2 | **Stefano Guizzetti** della gelateria **Ciacco**, con punti vendita a **Milano** e **Parma**. Tra le creazioni, i gusti **cheesecake** e **pistacchio**.
3 | Il cremino alla nocciola della **Cremeria Capolinea**, a Reggio Emilia.

all'interno di Eataly, a Milano. Tanti luoghi, ma una sola filosofia. "Usiamo solo prodotti del territorio: latte, uova fresche e frutta di stagione. Il nostro gelato nasce dal continuo aggiornamento, ma anche dall'eredità dei saperi familiari". Così, a Trieste si respira aria di frontiera con gusti quali *profumi del Carso*, fiordilatte con erba Luisa lasciata in infusione, miele del Monte Hermada e mirtilli rossi essiccati, e *gibonica*, ispirato all'omonimo dolce sloveno, con ricotta, miele, pasta fillo, semi di papavero e noci. Nelle boutique piemontesi si prova *oro di Valenza*, con amaretti margherita di Valenza, scaglie d'oro alimentare e mascarpone, grazie al quale Andrea si è aggiudicato, nel 2010, il secondo posto allo *Sherbet Festival*, rassegna internazionale del gelato artigianale, in Sicilia.

GELATERIA BRUNELLI, SENIGALLIA (AN)

"Un giorno ho abbandonato la musica e mi sono dedicato anima e corpo al gelato". Così racconta **Paolo Brunelli**, dell'omonima gelateria di **Senigallia**, inaugurata nel 2015. Musicista, sommelier e artigiano, Brunelli impara le ricette dallo zio e dalla nonna, negli spazi di Al Belvedere, attività di famiglia fondata nel 1934 e tuttora esistente. "Il classico albergo di paese con bar, dove si fa tutto, compreso il gelato", commenta. La svolta avviene nella prima metà degli anni Novanta. "Volevo diventare un grande gelatiere e per



farlo mi sono concentrato sugli ingredienti del territorio, scegliendo i piccoli produttori, le materie prime di qualità: tematiche poco diffuse all'epoca". Una voce fuori dal coro che rivoluziona la proposta dello storico punto vendita, trasformandolo in un indirizzo di culto. Da provare la mitica *crema Brunelli*, nata vent'anni fa. "Una crema classica che ho profumato con un sentore legato all'area marchigiana, fanice, e arricchito con ingredienti che fanno il giro del mondo: nocciole di Cravanzana caramellate, vaniglia del Madagascar e cioccolato del Venezuela, che conferisce aromaticità". Uno dei capolavori che affiancano i nuovi gusti del 2019 dedicati al ricordo degli anni Ottanta: la *spagnola*, realizzata con le visciole locali, lo *zabaione* marchigiano, con il vino cotto di Loro Piceno, la *zuppa inglese*, con un alchermes naturale messo a punto dal bartender Oscar Quagliarini. Gusti impeccabili, che interpretano la tradizione a regola d'arte. La vera rivoluzione.

GELATERIA PASTORINO, CALICE LIGURE (SV)

"Non sappiamo ancora come nostro nonno, in un paesino sperduto dell'entroterra ligure, abbia appreso la tecnica per fare il gelato negli anni Trenta", affermano Marco e Matteo Pastorino. Un mistero che i due fratelli di Calice Ligure non hanno mai risolto, ma di cui hanno felicemente accolto l'eredità. Gestiscono insieme la gelateria di famiglia, fondata nel 1942. "Prima di aprire il negozio, il nonno faceva l'ambulante: la materia prima non gli mancava, raccoglieva il latte direttamente nelle fattorie della zona". Oggi gli stessi locali, nel cuore del paese, immerso nel verde del Finalese, ospitano il loro laboratorio e una sala interna con posti a sedere, dove sfilano coppe che

UN PO' SALATO

Sempre più gelatieri si confrontano con gusti salati. **Simone Bonini** della *Carapina* di Firenze è stato tra i primi a ideare declinazioni come *I Grandi Formaggi Italiani*, a base di pecorino, Parmigiano Reggiano, gorgonzola, mozzarella di bufala, o altri prodotti caseari. Scommette sul sapido anche **Stefano Guizzetti** di *Ciaccio*, insegna vocata al gelato fatto senza alcun tipo di additivo o addensante, a **Parma** e a **Milano**. Organizza aperitivi tematici e, a rotazione, propone sorbetti territoriali come *guanciale di suino di Parma*, *ossobuco e midollo*, *salsa tonnata*: creazioni che gli sono valse il premio *Miglior gelato gastronomico* della guida 2019 del Gambero Rosso. **Oswaldo Palermo** della boutique *Fiordipanna* di **Arese** (Mi), invece, accanto a bestseller come *mascarpone con salsa di caramello croccante al caffè* o *biscotto croccante con arachidi e pistacchio*, con cui ha vinto la tappa milanese del *Gelato Festival 2019*, su richiesta prepara gusti quali *senape di Digione* o *Parmigiano*. Cavalca la tendenza anche **Antonio Cipriano** di **Toldo**, a **Milano**, che ha lanciato il gelato all'oliva taggiasca, pensato per l'aperitivo.

IL GELATO ARTIGIANALE



L'ORO NERO

È il gusto più amato dagli italiani, preferito dal 21,8 per cento delle persone che scelgono una crema, seguito da nocciola e pistacchio (dati Fipe 2019). Il gelato al cioccolato resta un classico. Ma c'è chi sperimenta nel freddo a partire proprio dal cibo degli dei. Come **Maurizio Poloni di Artico a Milano**, che nel suo laboratorio a vista ogni giorno prepara almeno otto declinazioni diverse: si va dal cioccolato al basilico all'*Apero 95*, un fondente extra 95 per cento di **Amedei**, dal cuneese al rum al cioccolato bianco al pistacchio. Ogni anno, nel mese di settembre, organizza il *Chocolate Show*, un weekend in cui propone ben 32 gusti al cioccolato. Le evoluzioni del cacao sono infinite: la pastry chef **Ilaria Forlani**, approdata a **Milano** da poco con l'insegna **Glacé - Sweet Concept Store**, propone un originale gelato di design. Ecco prodotti creativi che vanno dagli *Ice Stones*, sassi che racchiudono gusti diversi ricoperti da gusci di cioccolato artigianale, al *sushi gelato*, che riproduce le fattezze del cibo giapponese, con gusti come cioccolato fondente, lychee e mandorle. È solo a base acqua, senza latte o uova, il dolce freddo di **Gelato Libre**, appena inaugurato a **Milano** (vedere l'*Agenda Milano* a pag. 20): si va dal ciollo al cioccolato con whisky.

celebrano il territorio ligure e i suoi sapori. Così, a rotazione, ecco apparire gelati preparati con presidi Slow Food: dalla crema al chinotto di Savona alla castagna essiccata di Calizzano, con il caratteristico retrogusto affumicato. E omaggi alle tipicità regionali: il basilico dop di Albenga, lo zabaione al Pigato, o la *prescinua*, la cagliata genovese, variegata con miele di castagno di apicoltori della zona. Un gelato orgogliosamente ligure, che amano definire "semplice, leggero e digeribile". Da assaporare senza fretta, con i ritmi della campagna.

GELATERIA DE' COLTELLI, PISA E LUCCA

Un passato trascorso nella ristorazione. Poi, la voglia di portare anche a Pisa, città d'adozione, la vera granita siciliana. Originario di Milazzo, **Gianfrancesco Cutelli**, patron della Gelateria de' Coltelli, ricorda così i suoi esordi: "Ho aperto il primo negozio nel 2004, in un periodo in cui si iniziava a parlare di eccellenze nella gastronomia e nel vino. Così è nata la sfida: spostare l'attenzione sulla qualità delle materie prime anche nel gelato". Banditi semilavorati e coloranti, si affida a due maestri: Francesco Lazzara e Palmiro Bruschi. Poi, tanta ricerca e aggiornamento lo portano ad aprire la seconda gelateria a Lucca, nel 2012, e ad affermarsi nel settore. Ecco allora il gusto *Puffo 4.0*, "un fiordilatte con panna, miele e *butterfly-pea flower*, un infuso di petali di *Clitoria ternatea*", spiega Cutelli. Il quale non dimentica di celebrare la Sicilia, con il pistacchio crudo, e la Toscana, con il gusto *A. Serena*, dedicato alla compagna, realizzato con le tipicità del parco di San Rossore: ricotta di latte delle pecore allevate nella riserva, pinoli bio e "miele di spiaggia" di Donatella Baldi, ricavato dalle arnie sul litorale pisano. Tra gli ultimi esperimenti, le essenze idroalcoliche spruzzate sul gelato, "per creare suggestioni olfattive".



CREMERIA CAPOLINEA, REGGIO EMILIA

Un informatico convertito al gelato. Del suo vecchio mestiere, **Simone De Feo**, nato in Campania, cresciuto a Reggio Emilia, ha conservato l'approccio empirico che lo porta a sperimentare senza tregua gusti e accostamenti. "È cominciata quasi per sfida: volevo capire come distinguere un gelato di qualità e ho iniziato a girare per assaggiare coni e coppette in tutta Italia", racconta. Nel 2009 resta folgorato dal gelato di Gianfrancesco Cutelli e da quello preparato dai ragazzi di Galliera 49, a Bologna. Così, studia la tecnica alla scuola bresciana di Cast Alimenti, e nel 2010, con la compagna Monica Fantuzzi, rileva la **Cremeria Capolinea**. Un luogo che diventa in poco tempo un laboratorio vocato alla ricerca di gusti d'avanguardia, o ispirati alla purezza dei sapori: oltre venti declinazioni divise tra classici, creativi ed essenziali. Il segreto del suo gelato? "Uova di galline allevate a terra di un produttore locale, zucchero di canna grezzo, che lascia una maggiore pulizia al palato, e il latte del vicino Podere Giardino, lo stesso usato per fare il Parmigiano Reggiano, che pastorizzo personalmente", spiega. Ed ecco il gettonatissimo *zabijone*, ma anche *burro e alici*, un gelato gastronomico proposto in occasione delle degustazioni di birra che organizza periodicamente. Un tocco di sapidità accarezza pure l'*albicocca*, preparata con vaniglia e sale integrale di Cervia.

GOLOSI DI NATURA, GAZZO PADOVANO (PD)

"La cucina è fantasia, la pasticceria è precisione. Ma il gelato è perfezione". Parola di **Antonio Mezzalana**, gelatiere veneto e docente con un trascorso ai fornelli. Nel 2000 bussava alla porta della famiglia Alajmo (tre astri Michelin con il ristorante Le Calandre, a Rubano) che lo prende a lavorare al Golf Club

1 | **Ilaria Forlani**, di **Glacé - Sweet Concept Store**, a Milano. 2 | Il gelato molecolare prodotto con azoto liquido dei fratelli **Soban**. 3 | **Gianfrancesco Cutelli**, con il fratello **Marco** (a destra) e **Paul De Bondt**, della gelateria **De' Coltelli** di Pisa.



IL GELATO ARTIGIANALE



della Montecchia. Colleziona una serie di esperienze in cucina, fino a quando decide di sposare il freddo. Il suo primo gelato? "L'ho preparato in cucina, con gorgonzola, pere caramellate e croccante", ricorda. Nel 2007 apre *Golosi di Natura* a Gazzo (Pd). E si fa conoscere per il *Prosecco*, gusto con cui vince la Coppa d'Oro 2008 alla *Mostra internazionale di gelato artigianale*, di Longarone. Un sorbetto che va chiesto: "Non lo tengo mai in vetrina: per la quantità elevata di alcol va conservato a 20 gradi sottozero". Immancabile, l'assaggio di ricotta vaccina locale con miche d'acacia e noci, o i gusti alla frutta come lo yuzu, agrume giapponese. Da provare anche il *caffè al cubo*, "preparato con chicchi lasciati in infusione nel latte e nella panna per 24 ore, espresso e caffè macinato in polvere, aggiunto in fase di mantecazione". Gestì che non lasciano nulla al caso, perché "la ricetta di ogni gelato è una questione di equilibri".

GELATERIA SANTO MUSUMECI, RANDAZZO (CT)

Una laurea in economia e poi la grande passione per il dolce e, in particolare, per il *cake design*. **Giovanna Musumeci** è figlia d'arte, ma scopre la sua vocazione per il gelato solo dopo aver accompagnato nel 2013 il padre **Santo Musumeci**, maestro pluripremiato dell'omonima gelateria e pasticceria di Randazzo, ai piedi dell'Etna, alla selezioni per la Coppa del mondo di gelateria. Approfondisce la tecnica confrontandosi con il gelatiere Luca Caviezel e scommette su questa professione. Con buoni risultati. Nel 2016 si aggiudica proprio il premio Caviezel, nel 2017 vince la Foodies Challenge nella categoria gelato. Prodotti locali, frutta di stagione, niente coloranti: così nascono gusti come *Pirandello*, con mandorla tostata, zest di limone, croccante di mandorla e cioccolato fondente, o *l'oro verde di Sicilia*, con pistacchio, buccia di mandarino in infusione, croccante di pistacchio e mandarino. Vale la pena di spingersi

Il buon gelato di qualità ha una consistenza cremosa e vellutata. Racconta il territorio. E sa emozionare



In alto, i gelatieri di **Fiordipanna**, **Oswaldo Palermo** (a destra) e **Alessandro Fraccola** (a sinistra). In basso, da **Otaleg** si assaggia la *Susina sangue di drago* e *Croccante totale* un fiordilatte con frutta secca, miele e sesamo.

nella storica bottega, di fronte alla basilica di santa Maria Assunta, anche per assaggiare *Straffico* (fichi e nocciola) e granite con le brioche col tupper.

OTALEG, ROMA

Si scrive **Otaleg** e si legge gelato (al contrario). **Marco Radicioni** ha voluto chiamare così la sua bottega romana. Aperta sette anni fa e trasferita da Monteverde a Trastevere nel 2018. Nessuna scuola alle spalle, ma tanta curiosità lo ha portato a trovare la sua strada. "Ho cambiato spesso lavoro, perché mi annoio facilmente: sono passato dal culturismo al catering", racconta. "La passione per il gelato, però, c'è da quando ero ragazzino". Nel suo laboratorio usa latte crudo di fattoria dal Viterbese; un solo tipo di zucchero, a seconda del gelato, fra questi tre: "muscovado grezzo, saccarosio, zucchero di canna sbiancato al vapore". E mantecatori verticali, "che immettono meno aria e rendono il gelato più cremoso". Ogni giorno un gusto nuovo. Quello da non perdere è la liquirizia, preparata con radici in infusione e l'aggiunta di spezzatina (pura in tronchetti). "Nera, tosta, incisiva: è un omaggio alle mie origini calabresi", commenta Radicioni. Non mancano versioni fredde di popolari dessert romani: dalla *ricotta della domenica*, di pecora con cacao amaro, a quella insaporita con cannella e scorzetta di limone. Interessanti, i gelati con erbe spontanee raccolte intorno a Formia: fiori di acacia e rosmarino, santoreggia. Non c'è mai limite alla fantasia. Per fortuna. **D**

IL GELATO ARTIGIANALE

Le nostre scelte

Le 20 gelaterie di DOVE

CASA MARCHETTI

Due piani con laboratorio a vista. Si organizzano minicorsi con Alberto Marchetti. Negozi anche a Milano e Alassio | **Indirizzo:** piazza CLN 248, Torino
Tel. 011.54.43.83 | **Web:** albertomarchetti.it

SOBAN

Tre fratelli di una storica famiglia di gelatieri divisi tra Valenza, Alessandria, Trieste e Milano | **Indirizzo:** piazza Gramsci 23, Valenza (Al) | **Tel.** 0131.94.18.06
Web: gelateriasoban.com

L'ALBERO DEI GELATI

Gelato contadino, a filiera corta e sostenibile. Anche a Seregno e a Cogliate | **Indirizzo:** via G. Sirtori 1, Monza
Tel. 039.38.89.81 | **Web:** alberodeigelati.it

ARTICO

Scuola di gelateria e tante declinazioni al cioccolato ideate da Maurizio Poloni | **Indirizzo:** via Porro Lambertenghi 15, Milano | **Tel.** 02.45.49.46.98
Web: articogelateria.com

GLACÉ SWEET CONCEPT STORE

Il gelato di design di Ilaria Forlani, a forma di hamburger o di sushi | **Indirizzo:** via Archimede 12, Milano
Tel. 02.27.01.89.37 | **Web:** ilaglaccie.it

PAVÉ GELATI & GRANITE

Simona Carmagnola propone gelati golosi e stagionali: sbrisolona, pane, burro e marmellata con il 160 per cento di frutta | **Indirizzo:** via C. Battisti 21, Milano | **Tel.** 02.94.38.36.19 | **Web:** pavemilano.com

TOLDO

Bottega storica. Provare i gusti salati: olive taggiasche e senape di Digione | **Indirizzo:** via Ponte Vetro 9, Milano | **Tel.** 02.86.46.08.63 | **Web:** gelateriatoldo.com

FIORDIPANNA

Di Osvaldo Palermo. Ottimo il mascarpone con caramello croccante al caffè. Anche a Bollate e Arese
Indirizzo: piazza Libertà 36, Cornaredo (Mi)
Tel. 02.93.56.64.74 | **Web:** fiordipanna.com

PASTORINO

Gelato con prodotti e presidi Slow Food liguri
Indirizzo: via Vittorio Veneto 37, Calice Ligure (Sv)
Tel. 019.65.472 | **Web:** gelateriapastorino.it

CIACCO

"Gelato senz'altro" è il motto di Stefano Guizzetti: un prodotto di ricerca, senza additivi. Anche a Milano
Indirizzo: via Mentana 91/A, Parma
Tel. 0521.57.02.08 | **Web:** ciacolab.it

CREMERIA CAPOLINEA

Gelati creativi o classici. Assaggiare quello allo zabajone
Indirizzo: viale Ettore Simonazzi 14, Reggio Emilia
Tel. 0522.45.27.22 | **Web:** cremeriacapolinea.com



Il gelato *Torta Cioccolatino*, della *Cremeria Capolinea*, a Reggio Emilia.

GOLOSI DI NATURA

Il regno di Antonio Mezzalana. Chiedere il gelato al Prosecco | **Indirizzo:** via Vittorio Emanuele 22, Gazzo Padovano (Pd) | **Tel.** 049.94.26.264 | **Web:** gelateriegolosidinatura.wordpress.com

DE' COLTELLI

Creme e sorbetti del pluripremiato Gianfrancesco Cutelli. Provare il gelato blu, con petali di *butterfly pea flower*. Negozio anche a Lucca | **Indirizzo:** lungarno Pacinotti 23, Pisa | **Cell.** 345.48.11.903 | **Web:** decolteilli.it

CARAPINA

La casa golosa di Simone Bonini, che ha scommesso da tempo sul gelato gastronomico | **Indirizzo:** piazza G. Oberdan 2/r, Firenze | **Tel.** 055.67.69.30
Web: carapina.it

GELATERIA DONDOLI

Il famoso gelato del maestro Sergio Dondoli. Da non perdere la crema di Santa Fina, con pinoli e zafferano di San Gimignano | **Indirizzo:** piazza della Cisterna 4, San Gimignano (Si) | **Tel.** 0577.94.22.44 | **Web:** gelateriadondoli.com

PAOLO BRUNELLI

La boutique moderna del pluripremiato maestro Paolo Brunelli. Provare la crema che porta il suo nome
Indirizzo: via Carducci 7, Senigallia (An)
Tel. 071.60.422 | **Web:** paolobrunelli.me

OTALEG

Assaggiare i gusti alla frutta con prodotti stagionali e antiche varietà | **Indirizzo:** via San Cosimato 14/A, Roma | **Tel.** 338.65.15.450 | **Web:** otaleg.com

CREMERIA GABRIELE

Latte e panna dei Monti Lattari, mele annurche, nocciole di Giffoni e albicocche pellecchiette del Vesuvio: sapori campani | **Indirizzo:** corso Umberto I 8, Vico Equense (Na) | **Tel.** 081.87.98.744 | **Fb:** Cremeria Gabriele

SANTO MUSUMECI

Gelati e granite con prodotti siciliani creati da Giovanna Musumeci | **Indirizzo:** piazza Santa Maria 9, Randazzo (Ct) | **Tel.** 095.92.11.96 | **Web:** santomusumeci.it

CAPPADONIA GELATI

Il gelato di Antonio Cappadonia, direttore dello *Sherbeth Festival*: mandarino tardivo di Ciaculli, limone di Santa Flavia | **Indirizzo:** corso V. Emanuele 401, Palermo
Cell. 392.56.89.784 | **Fb:** Cappadonia Gelati



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili