

La TOP 10 delle gelaterie d'autore d'Italia

di Elisabetta Torrieri

Un viaggio inedito a dieci gusti per assaporare uno dei nostri piaceri irrinunciabili. Per l'estate appena iniziata abbiamo selezionato **dieci location** dove poter trascorrere emozionanti weekend alla scoperta del mondo del gelato artigianale, assaporando le imperdibili creazioni di **"blasonati" Maestri Gelatieri**. Gelati gastronomici da Gambero Rosso, creati da campioni internazionali, magicamente uniti nel gruppo **"I magnifici del gelato"** di Franco Puglisi, per un viaggio imperdibile tra gusti e aromi dalla spinta innovativa e coppette a chilometro zero.

1. Gelateria Homemade (Peschiera del Garda, VR)

Un inconfondibile cappello arancione e una profonda passione per il gelato sono i tratti distintivi di **Juri Ceccon**, l'eccellente titolare della **Gelateria Homemade**. Coadiuvato dalla compagna **Katia** e dal figlio **Matteo**, Juri ha fatto del suo locale un punto di riferimento del Lago di Garda. Ubicato nel centro storico di **Peschiera**, fra le mura antiche patrimonio Unesco, il punto vendita si contraddistingue per l'attenzione ai dettagli e per la cortesia del personale. Propone un gelato artigianale di tradizione italiana realizzato con ingredienti di qualità: latte biologico, panna fresca, frutta di stagione e prodotti del territorio a km zero e bio.



Tra i gusti più apprezzati vi sono la **Crema di Peschiera**, la **Cheesecake di Capra** con Frolla della Lessinia e il **Croccante** della Fortezza. Fra i **sorbetti** spiccano la **Pera e Rosmarino**, **Maracuja e Basilico** e il **Persego Dop di Verona**. In estate l'offerta si arricchisce con ghiaccioli e granite di frutta fresca e verdure, insieme a stecchi al cioccolato aromatizzato alle erbe naturali. Oltre a partecipare a eventi e concorsi internazionali del settore, dove ha ottenuto importanti premi e riconoscimenti, Juri si dedica anche alla formazione e alla consulenza nel settore della gelateria.



INFO: www.gelateriahomemade.com

2. Golosi di Natura (Gazzo Padovano, PD)

Nel laboratorio artigianale della gelateria **Golosi di Natura** avvengono ogni giorno grandi magie. È lì che prendono forma, oltre al gelato, tantissime golosità create con amore e sapienza dal **Maestro Antonio Mezzalira**. Aperto nel **2007**, il locale punta da sempre alla più elevata qualità, privilegiando ingredienti naturali legati alla stagionalità e al territorio, anche a chilometro zero. Accanto alla proposta più classica, trovano posto nuove idee originali e sfiziose come il gelato gastronomico, insieme a tanti gusti buonissimi anche per gli intolleranti al lattosio e gelati con un basso indice glicemico.



La continua ricerca per la qualità e l'innovazione ha fatto ottenere ad Antonio molti premi e riconoscimenti prestigiosi. Nel 2008, con il suo raffinato **Gelato al Prosecco** ha vinto la **Coppa d'Oro alla Mig di Longarone**, considerata l'Oscar mondiale del gelato artigianale. Inoltre, è stato insignito per ben 4 volte dei **3 coni del Gambero Rosso**, il massimo riconoscimento riservato alle migliori gelaterie italiane. Nel **2020** ha ottenuto il premio speciale di **miglior gelatiere gastronomico d'Italia**. Tra le specialità più sfiziose: il gelato al gorgonzola. Da quasi 10 anni, pubblica un'accurata selezione delle sue ricette nella rivista Punto.IT.



INFO: www.golosidinatura.it

3. I Giardini di Marzo (Varazze, SV)

Chi scopre per la prima volta **Varazze**, in provincia di Savona, si trova davanti un panorama in cui montagna, mare e borghi medievali si fondono insieme creando un ricco cocktail di meraviglie naturali. Da non perdere, il **centro storico** che, per la sovrapposizione di stili ed epoche diverse, è uno tra i più belli e caratteristici borghi della Riviera Ligure; **la Chiesa di Sant’Ambrogio** (XIV secolo) e le sue cappelle laterali, **la Chiesa Di Santa Caterina**, del XVII secolo, il Santuario di Nostra Signora della Guardia; il **Parco Naturale del Beigua**, riconosciuto come **geoparco UNESCO nel 2005** e che oggi, con i suoi 39.230 ettari di estensione, racconta la storia floristica della Liguria.



Nella gelateria **I Giardini di Marzo**, di Venturino Ferrando, in Piazza Dante, 28, in zona centrale, si possono assaporare in un'atmosfera calda e accogliente, gelati spettacolari, torte al cioccolato, sorbetti strepitosi dai gusti a chilometro zero, come **quello limone e basilico**. Qui il gelato è un vero spasimo di passione: si tratta di ricette esclusive, ideate da Venturino Ferrando per offrire al cliente un gelato che ricordi il gusto della propria infanzia. Molto gettonata anche la parte di negozio dedicata alla frutta e a uno **spettacolare frullato**.



INFO: www.facebook.com/infogiardinidimarzo.it

4. Gelateria Caminia (Firenze)

Nella città del Rinascimento è possibile visitare a piedi il centro storico, piccolo e facile da esplorare: non solo chiese, musei e monumenti storici unici al mondo. In un'atmosfera magica e ricca di sorprese, troviamo la gelateria **Caminia** di Lavinia Mannucci (Viale Giannotti, 29), dove, tra un cono e una coppetta, dietro il banco frigo troviamo nientemeno che **Miss Toscana 2017**. Gelatiera nell'azienda di famiglia, una laurea e un master di economia aziendale, la 29 fiorentina **Lavinia Mannucci** è circondata da clienti che le chiedono, oltre alla coppetta, anche l'autografo o una foto insieme.



Ogni gelato viene prodotto artigianalmente dalla gelatiera Miss nel totale rispetto della tradizione più autentica, in sintonia con la natura e con la massima attenzione al benessere. I gusti tutti sapientemente abbinati, come dimostra **il gelato fico e mango**: praticamente perfetto, perché non troppo dolce e il sapore della frutta non viene mai coperto dallo zucchero. Tra le ultime creazioni di successo, un famosissimo dolce trasformato in gelato: la nuova versione della **crema catalana**. Pronta da sfilare in passerella.



INFO: www.facebook.com/gelateriacaminia1987

5. Gelateria Dondoli (San Gimignano, SI)

Antichissimo borgo della **Val d'Elsa**, San Gimignano, Patrimonio dell'Unesco dal 1990, è nota ai turisti di tutto il mondo come la "**Manhattan del Medioevo**", per l'incredibile quantità di torri che un tempo sveltavano sui tetti del paese. Situata nella centralissima Piazza della Cisterna a San Gimignano, la **Gelateria Dondoli** nasce nel 1992 dalla passione del celebre Maestro **Sergio Dondoli**. Inserito nel 2011 nella lista dei 10 "Best Gourmet Places in the World" di Lonely Planet, il locale si distingue per la proposta di gusti originali ed insoliti creati da Sergio.



Tutti i suoi gelati sono prodotti con ingredienti selezionati e di prima qualità, con un occhio di riguardo per i prodotti tipici del territorio come lo **Zafferano di San Gimignano DOP** e il **Vinsanto**; spiccano inoltre la **Nocciola Tonda Gentile delle Langhe** e il **Pistacchio di Bronte**.



Degno di nota è il gelato al cioccolato Amedei, premiato

a Londra con l'Oscar per il miglior cioccolato del mondo. Grande ideatore di abbinamenti di sapori innovativi, è l'autore di **sorbetti** profumati alle erbe aromatiche quali **Rosemary Baby**[®] (Sorbetto di lampone e rosmarino) e **Venere Nera**[®] (more e lavanda), **Curva Fiesole**[®] (ricotta e mirtilli), **Michelle**[®] (cantuccini allo zafferano, mandorle, miele e scorze di arancia), **Biske Rata**[®] (cioccolato bianco, olio di semi di zucca, biscotti).



INFO: www.gelateriadondoli.com

6. Il Cannolo siciliano (ROMA)

Nella Città eterna, tra negozi e botteghe del gusto dense di corposi e dolci sapori, in Piazza Malatesta 16, presso la **Gelateria Il Cannolo Siciliano**, si può gustare il gelato del maestro gelatiere e campione del mondo di gelateria **Eugenio Morrone**, che a luglio, alla XX edizione del BergaFest, ha ricevuto il prestigioso titolo di "**Ambasciatore dell'Accademia del Bergamotto**", insieme a Iginio Massari e

Filippo La Mantia. Già Vincitore Gelato Festival All Stars 2018 Miglior gelatiere Food&Travel Awards 2018.



Tra i gusti più amati dai clienti, il sorbetto di uva fragola, il sorbetto di fichi abbinato ad un gelato di noce pecan di altissima qualità, e il sorbetto di gelsi. E ovviamente, sua maestà il cannolo siciliano, farcito al momento in cialde fragranti con una delizia di ricotta. **Il Cannolo Siciliano è nelle prime trenta gelaterie d'Italia** secondo Dissapore.



INFO: www.ilcannolosiciliano.it

7. Gelateria Colalucci (Nettuno, Roma)

Considerata tra le città più belle del Lazio, Nettuno è situata a sud della Provincia di Roma, al confine tra l'agro romano e l'agro pontino. Da visitare, il suo caratteristico cuore antico: il **borgo medievale marinaro**, che racchiude un gruppo di case, chiese, palazzi tra cinte murarie interrotte da alcune torri cilindriche risalenti al 1300.



Nella **Gelateria Colalucci**, in **Piazza Mercato 13**, è racchiusa tutta l'esperienza e la passione di un grande **Maestro** del brivido: **Sergio Colalucci**, vincitore nel **2006** della **Coppa del Mondo della Gelateria** insieme al team italiano, ideatore di gelati che regalano sensazioni che dal palato arrivano fino al cuore. L'offerta in vetrina accoglie **"I Gusti Classici"**, con una ricca collezione di gusti attinti dalla tradizione italiana e che esalta i sapori e valorizza i territori da cui provengono le materie prime. La linea speciale **"Gusti Excellence"** eleva il sapore a un livello superiore con inedite proposte come il **Bacio Pralinato**, il **Pistacchio Salato** e la **Vaniglia Blend**.



INFO: www.colalucci.it

8. Gelateria Artigianale Maggiore (Vieste, FG)

È una storia dolcissima quella della **Gelateria Maggiore**, (Via Santa Maria di Merino, 40) fondata oltre **30 anni fa** a Vieste e divenuta in breve tempo un punto di riferimento per gli amanti del buon gelato artigianale. Ad apprezzare la sua proposta è una sempre più fitta schiera di clienti affezionati, a cui si affiancano le migliaia di turisti che popolano la città e i dintorni durante la stagione estiva.



La costante ricerca di gusti innovativi caratterizzati da ingredienti di prima qualità e del territorio unita all'esperienza del maestro gelatiere **Domenico Maggiore** (che è anche **Direttore Tecnico di Casa Optima**, centro di formazione professionale che opera nel campo delle **sweet art**), hanno portato la gelateria a sviluppare un'offerta in vetrina ampia, dinamica e soprattutto golosa che soddisfa le esigenze di ogni palato.



La proposta creativa include anche gusti senza glutine e senza lattosio. Ogni specialità viene servita da un team altamente professionale, oltre a presentare il gelato su coni e coppette con grande maestria, si fa apprezzare per la sua competenza e gentilezza.



INFO: www.gelateriamaggiore.it

9. Gelateria Just Café (Zapponeta, FG)

Amici d'infanzia, **Enzo** e **Mauro** condividono fin da subito le loro piccole, grandi passioni. Laureati entrambi in economia e commercio, nel **2013** decidono di dare una svolta alla loro vita e, sulla spinta di una vera dedizione per l'arte culinaria, intraprendono la loro avventura nel mondo del gelato.



Nasce così **Just Cafè**, un locale di tendenza che sa come stupire anche il consumatore più esigente. L'offerta di gusti in vetrina è il risultato di anni di ricerca e di sperimentazione, con l'obiettivo di creare specialità inedite che sanno parlare al cuore e conquistare i sensi. Ogni gusto viene prodotto artigianalmente nel totale rispetto della tradizione più autentica, in sintonia con la natura e con la massima attenzione al benessere.



Si tratta di ricette esclusive, ideate da Enzo e Mauro nel loro **laboratorio di Zapponeta** per offrire al cliente un gelato che ricordi il gusto della propria infanzia. Non mancano le specialità che sanno sorprendere per un sapore del tutto nuovo, anche inaspettato, e che rispecchia le caratteristiche sensoriali, olfattive e gustative della grande cultura culinaria italiana. Il risultato è sempre un gelato perfettamente bilanciato, frutto di competenza tecnica, sensibilità artistica e tanta voglia di rendere felice il cliente.



INFO: www.instagram.com/justcafezapponeta/?hl=it

10. Gelateria Caruso (Potenza)

È un'attività storica, quella della **Gelateria Caruso**, che prende avvio nel lontano **1956**. Da questo preludio si è sviluppata l'arte che viene oggi portata ai massimi livelli dal **maestro gelatiere Pina Caruso**. Dedizione, costanza, ricercatezza, è il patrimonio tramandato di generazione in generazione, a cui Pina aggiunge un innato estro creativo per realizzare le sue esclusive specialità, non solo da gustare, ma anche da ammirare. Il laboratorio è una vera fucina di idee, illuminazioni, sperimentazioni dedicate al consumatore finale. La gelateria, dallo stile puro e lineare, offre un'esperienza sensoriale ricca di emozioni.



I suoi gusti come l'**Infinito**, il **Lucano**, il **Mon Amour**, il **Rosetta**, il **Per Sempre** ed il **Dolce Betty** sono veri racconti sul territorio e sugli affetti. La pasticceria, vede nell'eleganza, nella semplicità, nei particolari e soprattutto nella tradizione, i requisiti fondamentali per un prodotto che si vuol far ricordare. Fra le sue specialità vi sono i **fichi del Salento** ripieni di mandorle tostate e ricoperti da cioccolato fondente, i dolci **Divino Amore** fatti con pasta reale, confettura di amarene e granello di nocciole ricoperti da bianca glassa di zucchero, i **Mostaccioli** dal profumo e sapore speziato, le **Mattonelle** e i **Ricciarelli**.



È l'eco di un passato dove la mescolanza di materie prime di alta qualità, nelle sue straordinarie sfumature del gusto, accarezza come un velluto i palati più raffinati. Da giugno anche Maratea ospita le prelibatezze di Caruso, mentre Castelmezzano già da tre anni.



INFO: www.gelateriacaruso.com