

WINE & FOOD tasting

beverage and culinary experience

VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE
PROMOZIONE DELLE IMPRESE TURISTICHE E COMMERCIALI
SUL GOLFO DI NAPOLI



DJ SET LELLO FLY 



Programma 2017



Mamma

La Capricciosa sbagliata

Aristeus

Margherita in giallo

Partenope, Il polpo incontra la stracciatella di bufala.

Super Paoletta



Stabia Wine Event V Edizione

Si svolgerà venerdì 5 luglio dalle ore 20,00, nell'incantevole cornice di "Villa Cimmino", la V edizione dello Stabia Wine Event. Dopo il successo dello scorso anno, la manifestazione che si è ormai affermata nel mondo dell'enogastronomia come l'evento più atteso della provincia di Napoli, ritorna per gli appassionati del settore ma non solo.

Una notevole proposta di qualità di vini e di gastronomia di altissimo livello: oltre 60 referenze di brands daranno vita ad una dimensione di piacere legata al mondo del *Buon Gusto* e del *Lifestyle* di grande successo.

Per il quinto anno consecutivo, a grande richiesta, verrà valorizzata la nostra costa attraverso la collaborazione e **valorizzazione** delle attività presenti nelle nostre zone, in un autentico scenario di bellezza naturale sul mare.

Come dalla prima edizione, la manifestazione gode del patrocinio e della partecipazione dell'Associazione Italiana Sommelier, delegazione Penisola Sorrentina e per la seconda volta, il **Consorzio Tutela Vini Vesuvio DOP**, che permetterà ai presenti di degustare il meglio della produzione nell'area Vesuviana, con l'utilizzo del calice che verrà regalato all'ingresso ad ogni ospite della serata.



Stabia Wine Event V Edizione

In questa edizione il valore aggiunto all'arte culinaria, sarà il gemellaggio di due grandi realtà che ci delizieranno con le loro buonissime specialità.: da Nola, Casa Caldarelli ristorazione con Raffaele Caldarelli pasticceria e Gran Caffè Napoli 1860 di Cmare di Stabia.

Accompagnati da un piacevole sottofondo musicale, l'eccellente gastronomia, sarà inebriata, da numerose e scintillanti bollicine, (champagne, franciacorta, spumanti) che apriranno le danze della degustazione, per passare ai vini provenienti dalla Campania e da varie regioni d'Italia, tra cui i fermi bianchi e i rossi come l'Amarone ed il Chianti.

Questo percorso, di respiro internazionale, si concluderà con la degustazione di Cioccolata fine, Thè francesi, Rum e Distillati speziati di Ron Especiado e i Cocktails dell'Associazione Bar Tender di Napoli, oltre all'angolo cubano curato dalla Tabaccheria d'Amora in collaborazione con l'azienda Ambasciatori Italo.

Di anno in anno lo SWE sta diventando il contesto perfetto in cui incontrare e sperimentare il mondo dei Vini. Un'esperienza sensoriale in cui scoprire le ultime novità e il meglio della produzione vinicola direttamente dai migliori marchi di rilevanza anche internazionale.

Una sinergia virtuosa di gusto, confronti, socialità e sperimentazioni di appassionati e professionisti del settore.

Il successo delle scorse edizioni ha permesso di far crescere l'evento rinnovando l'impegno degli organizzatori ad offrire il meglio dal punto di vista di marketing e formativo.

Con queste premesse l'inizio della kermesse è previsto per le 16:30, solo per gli addetti

Articoli correlati

 [Laurea ad onorem all'enologo Cotarella: le testimonianze di Bruno Vespa, Luciano Pignataro e Domizio Pigna](#)

 [La città della pizza a Roma: i magnifici trenta pizzaioli della grande kermesse](#)

 [Nebbiolo nel cuore 2018](#)

 [Pechino: Heinz Beck, Umberto Bombana, grandi chef e maestri della gastronomia italiana ad un summit senza precedenti \(7-15 giugno 2016\)](#)

 [TuttoPizza, dal 21 al 23 maggio il salone internazionale a Napoli](#)

garantito
i giovani professionisti
lgp



Ultimi commenti

Francesco Mondelli: Champagne uguale eleganza ma senza esagerare. La parte gassosa se ingerita in quantità esagerate potrebbe avere effetti disastrosi a conclusione...

Bruno: Il burro ci vuole...i monti lattari sono l'unico posto dove al sud (data la presenza di caseifici) veniva usato in molte preparazioni...nomen o...

Giancarlo: Mi piace come nella descrizione di Vannulo non si cita la parola mozzarella: meglio non creare illusioni, da Vannulo, purtroppo, o la mozzarella...

Luigi: A mio modesto parere, Vannulo numero uno!

Marco contursi: Gentile Bruno leggere questo tuo messaggio a quest ora mi ha fatto veramente

ai lavori, per i quali si terrà la degustazione tecnica del **Consorzio Vini Vesuvio, Cantine Iovine Penisola Sorrentina e Frescobaldi Vini Toscana**, durante la quale gli **Operatori del Settore Horeca** saranno impegnati alla presentazione didattica dei Vini selezionati.

Lo Stabia Wine Event, un format che in ogni suo appuntamento, cresce anche grazie all'incessante sostegno degli sponsor, dei partner e dei visitatori.

L'organizzazione dello **SWE** anche per il 2019 sceglie la solidarietà. Parte dell'incasso sarà devoluto al Distretto sanitario dell'Asl Na3 Sud attraverso l'acquisto di attrezzatura sanitaria.

Grande importanza è stato il ruolo dei Main Sponsor : **L'Enoteca Online** di proprietà di Gidal Spa e Adhoc Castellammare di Stabia e l'affezionata **G.I.R.Va International Broker srl** di Castellammare di Stabia, due realtà che hanno fatto sì che questa ennesima edizione venisse realizzata in un contesto di qualità ancora più interessante, con il supporto anche degli "sponsor cosiddetti commerciali"

Il ticket di ingresso è di 25 euro – Rivendita Gran Caffè Napoli 1860 di C.mare di Stabia .

Ad inizio serata sarà regalato un calice di vino e la tasca per degustare in tutta libertà durante tutta la serata

La **conferenza stampa di presentazione** dello Stabia Wine Event si terrà **sabato 29 Giugno al Gran Caffè Napoli** di Castellammare di Stabia. Parteciperanno alla presentazione per la stampa e agli addetti ai lavori anche gli Chef Angelo Tramontano e Raffaele Caldarelli, un delegato per la penisola sorrentina dell'Associazione italiana Sommelier, Ciro Giordano presidente del Consorzio Tutela Vini Vesuvio Dop, la direttrice dello Stabia Wine Event Giulia Coppola.

Ecco a voi tutto il circuito SWE edizione 2019

Ristorazione e Pasticceria

- Gran Caffè Napoli – Castellammare di Stabia – Na
- Casa Caldarelli – Nola – Na
- Raffaele Caldarelli Pasticceria- Nola – Na
- Cucinieri per Casa – Castellammare di Stabia – Na
- Via Porto Bistrot – Salerno
- **Agrimontana** – Piemonte
- **Domori** Cioccolata – Piemonte

Gastronomia

- Sapori in Corso – Castellammare di Stabia – Na
- Caseificio De Rosa – Castellammare di Stabia – Na
- Panificio Esposito – Pompei – Na
- Gioli Pomodorini del Piennolo – San Giorgio a Cremano – Na

Beverage

- Faito Bibite – Castellammare di Stabia – Na
- Scuola Barman di Napoli
- Bacco & Malto – Campania

Cantine

- Consorzio Vini del Vesuvio – Campania

felice visto che stavo un po' giù. Grazie di cuore.

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Assaggi

Vini francesi

Bollicine

I Grandi Classici

I vini del Mattino

in Abruzzo

in Basilicata

in Calabria

in Campania

Avellino

Benevento

Caserta

Napoli

Salerno

in Molise

in Puglia

in Sardegna

in Sicilia

nel Lazio

Appuntamenti, persone

Appuntamenti Slow Food

Polemiche e punti di vista

50 best restaurant 2017

50 best restaurant 2018

50 Best Restaurant 2019

50 top Italy

50 top pizza

Album

Alimentazione corretta

Bracerie

Breaking News

Cinema e cibo

Città e paesi da mangiare e bere

Cucina cinese

Cucina giapponese

Cucina Vegetariana e Vegana

Curiosità

Documento

Enotavole

Eventi da raccontare

Fraasi sotto spirito

GARANTITO IGP

Giro di vite

Gli agriturismi più belli

Gluten free

Guida ai ristoranti e alle trattorie

d'Italia del Centro Sud

Guida ai Ristoranti e alle Trattorie

d'Italia del Nord

Guida ai ristoranti e le trattorie

dentro e fuori le guide

- San Salvatore – Azienda Agricola – Campania
- La Guardiense – Campania
- Cantina Iovine – Campania
- Poggio Ridente – Campania
- Sertura Vini – Campania
- Frescobaldi – Toscana
- Elem – Casa Sant’Orsola – Piemonte
- Masi – Veneto
- Canevel – Veneto
- Riva dei Frati – Veneto
- Cantore di Castelforte – Puglia
- Lo Giudice Az Agr – Sicilia
- La Rajade – Friuli Venezia Giulia
- Casale del Giglio – Lazio
- Cantina Tollo – Abruzzo
- Champagne – Francia

Relax

- Ron Espesiado – Ex salumeria – Campania
- Tabaccheria d’Amora Castellammare di Stabia – Na
 - Club Ambasciatori dell’Italico
- Vecchio Amaro del Capo – Calabria
- Damman Thé – Francia

Partner del settore

- AIS Associazione Italiana Sommelier Delegazione Penisola Sorrentina
- Vesuvio DOP Consorzio Tutela Vini -Sant’ Anastasia – Na –

Main Sponsor

- Villa Cimmino – Castellammare di Stabia – Na
- L’EnotecaOnline – Castellammare di Stabia – Na
- I.R.Va International Broker srl – Castellammare di Stabia – Na
- Adhoc Cash & Carry – Castellammare di Stabia – Na

Sponsor Commerciali

- Le Fer Preziosi – Castellammare di Stabia – Na

Tabaccheria D’Amora – Castellammare di Stabia – Na

- Casolaro spa – Nola – Na

Partners Immagine

Francesco Cataldo Fotografo – Castellammare di Stabia – Na

Intrattenimento musicale

DJ Set : Lello Fly

[Hamburgerie](#)
[I miei prodotti preferiti](#)
[I primi piatti](#)
[L’olio d’oliva](#)
[La cazzata del giorno](#)
[La Tavola di Pulcinella](#)
[Le pizzerie](#)
[Le ricette](#)
[Le stanze del gusto](#)
[Le torte e i dolci di Claudia Deb](#)
[LSDM 2014](#)
[LSDM 2015](#)
[LSDM 2016](#)
[LSDM 2017](#)
[LSDM 2018](#)
[LSDM 2019](#)
[michelin](#)
[Midailaricetta?](#)
[Minima gastronomica](#)
[News dalle aziende e dagli enti](#)
[paninoteche](#)
[pasticcerie](#)
[Pizza nel ruoto](#)
[Salotti del gusto](#)
[TERZA PAGINA di Fabrizio](#)
[Scarpato](#)
[Verticali e orizzontali](#)
[Visti In Tv](#)
[Voglia di Birra](#)
[World’s 50 Best Restaurants 2018](#)



FORMA E GUSTO

nutrizionisti

[Ci prendiamo un caffè?](#)
[Dieta e stagionalità](#)
[Il piatto sostenibile](#)
[Tutti i nutrienti nella giusta quantità](#)
[Prima, durante e dopo le Feste](#)
[Il pesce è un superfood senza tempo](#)



[Guida low cost: le](#)

[Guida Michelin](#)

[L’Intruso Brillo col](#)

[Latte Nobile: dalle](#)



Food Milano Gelato Libre Venerdì 7 giugno 2019

Gelato Libre (e vegan): a Milano la nuova gelateria che non usa uova e latte

Gelato Libre rappresenta una novità nel panorama delle [gelaterie di Milano](#), facendosi promotrice di un nuovo modo di intendere il gelato. Come? Liberando la materia prima dalla *schiavitù* da latte e uova e valorizzando al meglio le sue qualità attraverso l'acqua, rigorosamente di sorgente.

Aperta da fine maggio in via Carducci 12, questa gelateria avanguardista che non usa né latte né uova è dunque destinata a diventare un indirizzo di riferimento per gli appassionati di **gelato vegano**.

Gelato Libre è il nuovo progetto di [Gianluca Franzoni](#), presidente e fondatore di [Domori](#), e utilizza esclusivamente **cacao e frutta secca**, gli unici ingredienti a poter garantire la massima espressione della materia prima, che viene esaltata dall'acqua in termini di aromi e cremosità. Sono **otto i gusti** disponibili, presentati **esclusivamente in coppetta** biodegradabile e a basso impatto ambientale: Cioccolato Criollo, Cioccolato e Whisky, Crema Libre, Tiramisù, Caramello, Makaron, Pistacchio e Nocciola.

I **prezzi**? La coppetta piccola costa 2,50 euro, quella media 3,50 e la grande 4 euro; il gelato da portare a casa costa 24 euro al chilo.

Potrebbe interessarti anche:

- ▶ [Aperitivo in terrazza? Visionair Rooftop a Lambrate è la novità l'estate 2019](#)
- ▶ [Sagre a Milano e in Lombardia: giugno 2019 tra pesce, ciliegie, risotti, cipolle e passeggiate gastronomiche](#)
- ▶ [Dove fare aperitivo in zona Navigli? 10 locali tra cocktail e buffet](#)
- ▶ [Tour gastronomici ed esperienze culinarie a Milano e in Lombardia con Foody](#)
- ▶ [Vivienne Westwood Café: a Milano la prima caffetteria europea della stilista](#)



© Fustolab



Se non avete ancora visto *Animali da Bar*, non potete perderlo con i biglietti **SUPER SCONTATI**



Rami, ceppi, tronchi, radici: le opere di Erminio Tansini nella mostra **Concrete illusioni**



L'Ultima Cena dopo Leonardo: una mostra con riletture del capolavoro eseguite da artisti internazionali



La lettura scenica tratta dal libro *L'aversario* di Emmanuel Carrère. Il 20 e il 26 giugno a prezzo **SPECIALE**

Scopri [cosa fare oggi a Milano](#) consultando la nostra agenda eventi.
Hai programmi per il fine settimana? Scopri gli [eventi del weekend](#).

Per quest'estate la tendenza del gelato vede tutti d'accordo: mangiatelo salato

Mariella Caruso

Dici estate, pensi gelato. E con l'estate che sembra finalmente scoppiata, anche a Milano è tempo di tomare a discutere di gelato. Soprattutto per scoprire quali saranno le tendenze della bella stagione che sta per cominciare. Se un anno fa imperavano dovunque i gelati alcolici quest'anno ad andare per la maggiore è il gelato salato, o gastronomico come dicono i più eruditi. Non stupitevi quindi se entrando in una gelateria, accanto agli intramontabili classici come crema, cioccolato e fragola, troverete anche gelati all'asparago, alla maionese, al gorgonzola, alle olive taggia-

sche, alla senape o addirittura al peperone.

GASTRONOMICI • Un azzardo? Forse. Ma non certo una novità assoluta. Già da qualche anno i maestri gelatieri stanno sperimentando il gelato gastronomico che, ormai, non è più relegato nell'alta cucina dove, preparato in genere con il pacojet (uno strumento che sminuzza, trasforma e manteca amato dagli chef e invisio ai gelatieri), è utilizzato per accompagnare qualche piatto. La sperimentazione attuale è tutta appannaggio dell'ora dell'aperitivo e Milano, città che ha inventato l'happy hour, non poteva che diventare terreno di sperimentazione. Solo a fine stagione, però, si tireranno le somme e si capirà se la birra accompagnata dal panino all'olio d'oliva e sesamo bianco farcito con gelato di maionese allo zafferano abruzzese Navelli finito con lattughino e rondella di wurstel servito da Terra Gelato o il gelato di crema di caprino erborinato in cera d'api abbinato al Porto Sandeman Fine Ruby

diventato anche un gusto di gelato alla gelateria Dorelli di via Magenta 27, avranno la meglio sul classico aperitivo.

GLI INGREDIENTI • Classico o alternativo, però, l'importante è che il gelato sia sano. Se scegliendo gelaterie come Pagnelli o Pavé, premiate con i Tre con i 2019 del Gambero Rosso, non si corrono rischi, chi desidera assaggiare un gelato artigianale deve prestare molta attenzione perché sono tantissime le gelaterie che preparano il loro gelato partendo da semilavorati. Per capire che tipo di gelato vi stanno servendo basta chiedere il libro degli ingredienti e non puntare sul gelato dai colori brillanti (il pistacchio genuino, per esempio, non è verde ma molto più vicino al colore della nocciola) e su quello impilato in altezza nelle vaschette in bella vista. E non abbiate paura a chiedere al gelatiere che tipo di "neutro" (serve per legare gli ingredienti) utilizza. Se lo vedete tiubare la prossima volta potete anche cambiare gelateria.



Meglio all'asparago o al

Tra le 13.30 e le 14.30 al banco caffetteria di Toldo Milano non c'è un centimetro quadrato libero. La confusione, però, non scoraggia chi si mette pazientemente in fila per bere il proprio espresso. A non far demordere gli affezionatissimi clienti non è soltanto la qualità del caffè (che non fa mai male), ma la consuetudine ormai consolidata della gelateria di servire, in quel lasso di tempo, la classica tazzina con una pallina di semifreddo al gusto croccantino o panna meringata poggiata su un piattino bianco. A dare vita a questa dolce tradizione è stato, ormai oltre quindici anni fa, Antonio Cipriano, che da apprendista è diventato il titolare della gelateria, oggi anche pasticceria. «Ogni giorno insieme all'espresso vengono serviti dieci chili di semifreddo. Non è una forma di pubblicità, ma una



«Il nostro cono olive e senape»

Antonio Cipriano,
Toldo Gelato:
«Provocatori e artigianali»

coccola dedicata ai nostri clienti che ha fatto diventare il nostro semifreddo un must che non possiamo togliere dal nostro banco gelati neppure nella stagione estiva», ammette Cipriano che da qualche settimana ha aggiunto alla gamma dei suoi gelati quello alle olive taggiasche e quello alla senape di Digione.

Due gusti salati per seguire le tendenze?

«Non proprio. In Italia, patria del gelato, non siamo pronti per una rivoluzione del genere. Il gelato salato, o gastronomico che dir si voglia, va bene come accompagnamento a un piatto, ma non me lo vedo qualcuno che arriva al banco e ordina una cappelletta o un cono olive e senape (sorride, ndr). Qui da Toldo, fino adesso, è successo una sola volta».

Allora perché ha deciso di inserire questo tipo di gelato in assortimento?

«Si tratta di una provocazione per rimarcare l'artigianalità del nostro gelato che è tutto preparato con ingredienti naturali senza alcuna base industriale. Dalle 17.00 in poi ne serviamo una pallina, insieme agli altri stuzzichini, come accompagnamento all'aperitivo.

C'è chi lo assaggia, ma anche chi lo lascia sciogliere sul piattino».

Come preparate i gusti salati?

«Sono due gusti a base latte. Per quello alle olive taggiasche, oltre alle olive, utilizziamo olio extra vergine Carli e schiacciate genovesi sbricciate della stessa azienda che, qui a Brera, è nostra "vicina" di negozio. Per quello alla senape usiamo la Digione originale e frolla sbriciolata di streusel salato al cacao».

Tra le altre chicche c'è il gelato all'alga spirulina e al Golden milk. Provocazione anche questa?

«Testimonianza di artigianalità. Con i gelati alla frutta, tutti a base acqua, rappresentano la nostra proposta per vegani e intolleranti al lattosio. Per gli altri ci sono tutti i nostri gelati tradizionali,

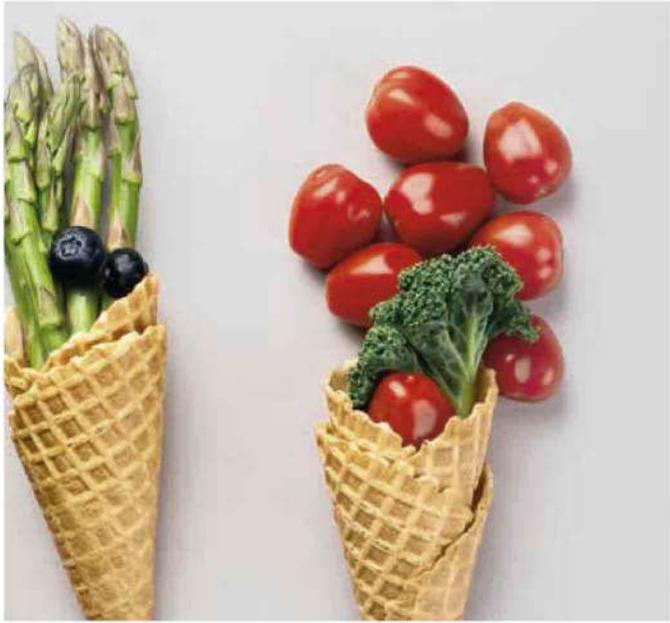
nel banco ci sono almeno 20 creme».

I gelati li prepara lei?

«Non più, se ne occupa Marco Bernasconi che ha sviluppato anche la pasticceria, da noi anche le brioche sono rigorosamente artigianali. Nel 1996 ho lasciato il laboratorio, dove avevo cominciato come apprendista barista prima di frequentare il corso di gelateria del Capac. Adesso faccio l'imprenditore della bottega storica di Milano che ho rilevato dai figli dei miei ex datori di lavoro, ma sono ancora io a scegliere tutte le materie prime» **MC**

Gelateria Toldo
Via Ponte Vetro 9, Milano
Dal lunedì al sabato dalle 7.00 alle 20.00
02.86.46.08.63
info@gelateriatoldo.com





A guidarci è la stagionalità

Massimo Grosso, Terra: «Qui l'aperitivo è speciale»



Nella collezione "limited edition" di Terra Gelato ci sono quattro gusti innovativi. Sono due creme e due sorbetti salati perfettamente in sintonia con quella che è la "nouvelle vague" del gelato gastronomico. Sono il gelato all'asparago di Altdo Igp, alla maionese allo zafferano abruzzese Navelli, al gorgonzola di Camerì Dop e al peperone di Carmagnola che, ogni mercoledì e giovedì pomeriggio a partire dalle 18.30 saranno protagonisti di uno speciale aperitivo con birra artigianale Ocro di diciottozenouno voluto da Gianfranco Sampò, socio fondatore del locale di via Vitruvio. A dare vita ogni giorno ai gusti gastronomici (e pure a tutti gli altri) di Terra Gelato, invece, sono il maestro gelatiere cosentino Massimo

Grosso, quella di nocciola è delle Langhe. La ricerca ha riguardato anche il cioccolato, da alcune settimane utilizziamo un black toscano Amedei 70%».

Come scegliete i gusti da proporre?

«A guidarci è la stagionalità. Per scelta, per esempio, usiamo solo fragole fresche e quando, per necessità vista la richiesta dei bambini passiamo a quelle congelate lo specificiamo. Poi ci sono anche le mode. In questo momento, per esempio, facciamo il gelato proteico, utilizziamo ingredienti healthy e semi. Poi c'è la frutta e anche gli ortaggi come il peperone di Carmagnola che, al momento, è una primizia. Non dimentichiamo nemmeno gli eventi milanesi, inventiamo sempre gusti nuovi per la fashion week o per la Design Week».

In quale gelato si riconosce di più?

«Sicuramente la crema che è diversa da quelle di tradizione milanese perché utilizzo il 15% di tuorlo pastorizzato per chilo e aromatizzato con scorze di limone e arancia e pasta di vaniglia».

Fare aperitivo con il gelato diventerà un'abitudine a Milano?

«Non lo so, ma da noi la richiesta è molto alta. La formula è nata un anno fa durante l'evento d'apertura. La gente che tornava in gelateria continuava a chiedere l'aperitivo con il gelato salato. Così da quest'anno abbiamo deciso di farlo diventare un appuntamento fisso, ogni settimana oltre ai quattro gusti "limited edition" proponiamo alcune novità». **MC**

Terra Gelato

Via Vitruvio 38, Milano

Aperto da domenica a giovedì

dalle 11.30 alle 23.00,

venerdì e sabato fino a mezzanotte

02.91.94.84.58

terragelato.it

peperone?



C'è anche quello "Libre" da latte e uova

L'idea vegana è di **Gianluca Franzoni**

Tra le novità di questa tarda primavera 2019 c'è Gelato Libre, un gelato "libero" da latte e uova. A farsi promotore di questa via, ideale per i vegani, è il fondatore di **Doma Gelato**, **Gianluca Franzoni** che, oltre a quella per il cioccolato, coltiva la passione per il gelato. È Franzoni stesso ad aver elaborato le ricette dei soli otto gusti proposti nella nuova bottega di design (il progetto è di Andrea Pezzoli e Giulia Urciuoli) di via Carducci: cioccolato Criollo, cioccolato e whisky, crema Libre, tiramisù, caramello salato, makaron, pistacchio e nocciola. Tutti i gelati sono proposti esclusivamente in coppetta biodegradabile. Alla base

di ognuno dei gusti ci sono cacao e frutta secca tostata artigianalmente 12 kg per volta. Gli anacardi, per esempio, sono alla base della crema Libre il cui sapore è arricchito da zafferano e crema di limone, ma si trovano anche nel gelato al tiramisù. La mandorla della Val di Noto insieme al liquore Umeshu prodotto in anfora in Giappone dallo stesso Franzoni con le albicocche Gojira ume, invece, è alla base del makaron. **MC**

Gelato Libre

Via Carducci 12, Milano

Aperto dalle 12.00 alle 22.00,

tutti i giorni della settimana

info@gelatolibre.com

Home > Approfondimenti > Free from: a ...

[Approfondimenti](#) [Attualità](#)

Free from: a Milano arriva Gelato Libre di Domori

Giu 6, 2019



Il gelato senza latte e uova. E' la ricetta al centro dell'offerta di Gelato Libre, il nuovo locale aperto a Milano da [Gianluca Franzoni](#), presidente e fondatore di [Domori](#). La nuova gelateria – spiega Efa News – utilizza esclusivamente cacao e frutta secca, ridefinendo il ruolo della filiera, delle tostature e dell'accostamento di ingredienti nel gelato. Tre sono i pilastri su cui si fonda la filosofia del progetto: purezza degli ingredienti, selezionati da Franzoni instaurando una relazione diretta con i coltivatori; caramellizzazione, ovvero il processo di tostatura che trasforma la materia prima consentendo la formazione di nuovi composti aromatici; camouflagage, vale a dire la riproduzione di gusti e consistenze complessi (come il Tiramisù), pur rinunciando a ingredienti caratterizzanti come il mascarpone, il latte e le uova.

TAGS [Domori](#) [Gelato Libre](#)
[Twitter](#) [Facebook](#) [G+](#) [Google+](#) [Pinterest](#) [Print](#)

Restiamo in contatto



Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di MixerPlanet

sky per i bar

69€/mese
fino al 31 agosto 2019
anzichè 269€/mese

Chiamaci
800 024 420

[SCOPRI DI PIÙ](#)


[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER »](#)
 [Search](#)

Mixtura 320

Un prodotto
alcolico
premium
per un nuovo
concetto di
miscelazione

[Sfogliare gli ultimi numeri](#)


316 Maggio 2019



315 Aprile 2019

Questo sito contribuisce alla audience di



Previsioni Meteo Firenze 16° 31° ☀

lunedì 10 giugno 2019

Mi piace 10.160



nove
da Firenze
eventi • fatti • opinioni

Internet per il tuo ufficio
con la nostra Fibra



Home Cronaca Economia Spettacolo **Inchieste & Speciali** Imprese & Professioni Dossier Rubriche Servizi
Contatti

Prima / Mostre / Guido Harari e Art Kane In mostra al Leica Store di Firenze

Cerca in archivio

Cerca

Rubrica — Mostre

Guido Harari e Art Kane In mostra al Leica Store di Firenze

lunedì 10 giugno 2019 ore 15:14 | Mostre

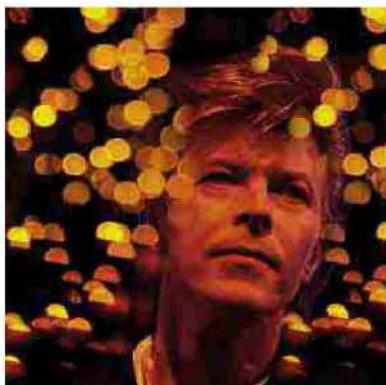
Mi piace 0

Condividi

Tweet



Internet per il tuo ufficio
con la nostra Fibra



Da giovedì 13 giugno fino a fine luglio, a ingresso gratuito

Giovedì 13 giugno alle 18.00 sarà inaugurata negli spazi espositivi del **Leica Store di Firenze** la mostra dedicata a due dei fotografi più influenti nel campo della moda, del cinema e della musica del secolo scorso: **Guido Harari e Art Kane**. Fino a fine luglio saranno visibili alcuni dei loro scatti più belli e significativi realizzati a diverse star di fama mondiale.

La mostra è la prima delle tappe del progetto "Wall Of Sound Tour" che toccherà tutte le Leica Gallery in Italia: una vetrina d'autore sui maggiori fotografi italiani e internazionali che hanno operato nell'ambito musicale. Le immagini esposte sono alcune tra quelle che colgono meglio il rapporto di fiducia e complicità con alcuni degli artisti preferiti di Guido Harari: Lou Reed e Laurie Anderson, una storica coppia nell'arte e nella vita, Tom Waits colto in un momento di follia nel 1992 a Parigi, Patti Smith fotografata all'apice del suo ritorno alle scene dopo anni difficili, Leonard Cohen in una gag improvvisata nella hall di un albergo, a Milano, nel 1992 e infine David Bowie ritratto a Roma, nel 1987, durante una presentazione alla stampa del suo nuovo disco "Never Let Me Down".

Nel corso della serata di inaugurazione, giovedì 13 giugno, sarà presente anche Jonathan Kane, figlio di Art, che parlerà del padre ai presenti insieme a Guido Harari. *Di Kane ho scelto cinque icone senza tempo* - spiega Harari - *gli Who avvolti nella bandiera britannica, forse l'immagine più famosa del gruppo, utilizzata anche sulla copertina del disco "The Kids Are Alright"; "Harlem 1958", lo storico ritratto di 57 jazzisti colti nel 1958 su un marciapiede di Harlem per la rivista "Esquire"; Bob Dylan in piena epopea psichedelica, nel 1966; i Rolling Stones nella formazione*



MARCO SUISSOLA
AMMINISTRAZIONI S.P.A.
**L'Amministratore
Risponde**



Come si verificano le
tabelle millesimali di
un immobile?

Sezione sponsorizzata

Europe Direct



La mobilità per
formazione e
professionale in
Europa

Sezione sponsorizzata

Imprese & Professioni



Mediazione in sanità:
le professioni si
organizzano



In 1.000 alla sfilata-
evento dell'Istituto
Modartech

originale von Brian Jones, fotografati dal basso con un grandangolo, lanciando uno stile che avrebbe presto piede tra i fotografi musicali; i Cream con Eric Clapton, Jack Bruce e Ginger Baker fotografati per "Life" nel 1968.

La mostra di Guido Harari e Art Kane sarà visibile fino a fine luglio al Leica Store in Vicolo dell'Oro, 12 a Firenze.

Per informazioni: Leica Store Firenze+39 055 286053 info@leicastore-firenze.com

Art Kane (1925-1995) è stato un audace visionario e uno dei fotografi più influenti del ventesimo secolo. La sua opera abbraccia la fotografia editoriale e di moda, il ritratto di celebrities, i reportage di viaggio e il nudo, con uno sguardo sempre implacabile e innovativo. Di quella piccola schiera di fotografi del secondo dopoguerra che include Guy Bourdin e Helmut Newton, Kane è stato il ragazzo selvaggio: deciso, irremovibile e spassionato. Dopo essersi laureato con lode alla Cooper Union nel 1950, Kane esordì come grafico impaginatore alla rivista Esquire e a soli 27 anni fu nominato art director di Seventeen (il più giovane di una grande rivista newyorchese). Nel 1956 studiò alla New School sotto la guida di Alexey Brodovitch insieme ad altri studenti come Richard Avedon, Irving Penn e Diane Arbus. Trent'anni prima di Photoshop e della fotografia digitale, armato di nient'altro che di un tavolo luminoso e una lente d'ingrandimento, Kane inventò l'immagine "sandwich": due, quattro o più diapositive stratificate, posizionate al contrario o sottosopra, accuratamente messe a registro e fissate ai bordi con nastro adesivo. Grazie a questa tecnica, Kane è diventato un pioniere della narrativa fotografica, caricando le proprie immagini di metafore e di poesia e trasformando così efficacemente la fotografia in illustrazione. Mentre infuriavano la battaglia per i diritti civili e la guerra del Vietnam, Kane non esitò ad affinare una risposta consapevole alle istanze di quel periodo con fotografie capaci di comunicare col pubblico più vasto. Nel 1958 Kane radunò le più grandi leggende del jazz per realizzare quella che divenne in breve una delle sue immagini più famose, "Harlem 1958". Negli anni Sessanta e Settanta fotografò i Rolling Stones, Bob Dylan, Aretha Franklin. Un numero storico della rivista Life, intitolato The New Rock, era arricchito dalle sue iconiche foto degli Who, Jefferson Airplane, Janis Joplin, The Doors e Cream. Kane ha lavorato per le maggiori riviste di moda della sua epoca, negli Stati Uniti come in Gran Bretagna e in Europa, creando campagne pubblicitarie per grandi marchi della moda e della bellezza. Nel corso della sua vita Kane è stato premiato da quasi tutte le associazioni di photo design degli Stati Uniti: American Society of Magazine Photographers, Photographer of the Year, Newspaper Guild of America, Page One Award, Augustus Saint-Gaudens Medal for Distinguished Achievement, Cooper-Union, New York Art Directors Club, 14 medaglie e 28 Awards of Distinctive Merit. Nel 1984 Kane ha ricevuto il Lifetime Achievement Award dell'American Society of Magazine Photographers, oltre a premi dell'Aiga, Society of Typographic Arts and Communication Arts Magazine e degli art director club di Filadelfia, San Francisco, Chicago e Detroit.

Nei primi anni settanta Guido Harari si è affermato come fotografo e giornalista musicale. Nel tempo ha esplorato e approfondito il ritratto, il reportage, la pubblicità e la moda, sulle maggiori riviste italiane e internazionali. Numerose le copertine di dischi firmate per Kate Bush, David Crosby, Bob Dylan, B.B. King, Paul McCartney, Lou Reed, Simple Minds e Frank Zappa. In Italia ha collaborato soprattutto con Claudio Baglioni, Pino Daniele, Mia Martini, PFM, Vasco Rossi. È stato uno dei fotografi personali di Fabrizio De André, al quale ha dedicato quattro libri (E poi il futuro, 2001; Una goccia di splendore, 2007; Fabrizio De André & PFM. Evaporati in una nuvola rock con Franz Di Cioccio 2008; Sguardi randagi 2018) e di cui ha curato la mostra multimediale prodotta da Palazzo Ducale, e Genova. Tra i suoi libri illustrati The Beat Goes On (con Fernanda Pivano, 2004), Vascol (2006), Mia Martini. L'ultima occasione per vivere (con Menico Caroli, 2009), Gaber. L'illogica utopia (2010), Pier Paolo Pasolini. Bestemmia (2015), The Kate Inside (2016). Ha realizzato diverse mostre personali in Italia e all'estero, esponendo anche alla Galleria nazionale dell'Umbria, a Perugia, e al Rockheim Museum, in Norvegia. Nel 2011 ad Alba, dove risiede da tempo, ha lanciato il progetto di una galleria fotografica e casa editrice, Wall Sound Gallery & Editions, dedicata all'immaginario della musica e ai suoi maggiori autori, tra cui Art Kane. Insieme a Jonathan Kane, nel 2015 ha curato la mostra "Art Kane. Visionary" per la Galleria civica di Modena e nel 2018 il volume "Art Kane. Harlem 1958", pubblicato da Wall Of Sound Editions. Da quest'anno è art director di [Domori](#) e responsabile del progetto ["Domori Fotografia"](#).

Redazione Nove da Firenze



Il russamento scomparirà in una notte, basta prendere del comune...



Una mamma racconta: "Ho 5 figli e a tutti loro ho comprato questo SVILUPPANTE..."



Soluzione sbiancante per denti praticamente gratis! Basta spalmare...



Università: aumentano i percorsi internazionali e in lingua inglese

Sei un'azienda? Hai qualcosa da raccontare? **Contattaci!**

Ultimi articoli



Forza Italia: "Non chiudete via Palazzuolo!"



Uffizi Rocks! Il direttore invita le star al museo



Lavori sulla FI-PI-LI, raccolta di firme per farli h24 e 7 giorni su 7



FloReMus, a Firenze il festival internazionale del rinascimento musicale

Calendario 2019



Articoli più letti

Ultima Settimana **Ultimo Mese**

Imagine Dragons, a Firenze l'unico concerto in Europa

649

Pitti Immagine Uomo 96 dall'11 al 14 giugno 2019

572

Ballottaggio a Prato, istruzioni per l'uso

476

Nuovo Consiglio Comunale di Firenze, tutti i nomi: Razzanelli c'è

372

Cosplayer, musica e spettacoli al parco San Donato

368

Iscriviti GRATIS alla NEWSLETTER

Accedi/Registrati

Le tue ricette



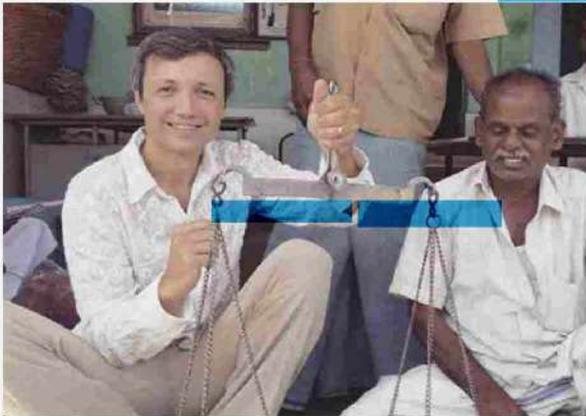
RICETTE ▾

TOP TEN RICETTE

PRODOTTI TIPICI

CUCINA NATURALE ▾

GLUTEN FREE

Primo Chef / **Curiosità** / Chi è Gianluca Franzoni, il cavaliere del cioccolato

Chi è Gianluca Franzoni, il cavaliere del cioccolato

Stampa

facebook 0

Pinterest

Aggiungi al ricettario

Dalla fava di cacao alla tavoletta, Gianluca Franzoni segue tutte le fasi della produzione del cioccolato, ma non solo. Innovativo e lungimirante, ha dato vita a un nuovo gelato.

Quello di Gianluca Franzoni è un nome noto solitamente solo agli addetti del **settore dolciario**. A lui si deve infatti la prima tavoletta di cioccolato la cui produzione viene controllata dalla prima all'ultima fase in Italia. Potremmo definirlo un **imprenditore visionario**, un uomo che decide di abbandonare una strada certa, quella tracciata dalla sua **laurea in economia**, per seguire la sua passione, quella del cioccolato. Vediamo di conoscerlo meglio!

Chi è Gianluca Franzoni

È il 1990 quando Gianluca si **laurea in Economia** presso la facoltà di Bologna e inizia la sua carriera di venditore di impianti di depurazione. Durante uno dei suoi tanti viaggi all'estero si trova in **Venezuela** dove entra in contatto con profumi che lo riportano all'infanzia. Sono quelli delle fave di cacao, una delle coltivazioni più diffuse nella zona, che una volta tostate sprigionano un aroma unico.

ALTRE RICETTE



CURIOSITÀ

Tre stelle Michelin e primo posto nella classifica dei migliori ristoranti al[...]



CURIOSITÀ

Marc Ribas, ecco chi è il conduttore di 4 ristoranti Spagna sui[...]



CURIOSITÀ

Chi è Antonino Cannavacciuolo, lo chef che...buca lo schermo!



CURIOSITÀ

Chi è Jamie Oliver, dalla sua vita privata... alla bancarotta!



CURIOSITÀ

Modella prima, volto della tv poi: ecco come Ellen Hidding ha conquistato[...]



Eggs Chi Siamo Cosa Facciamo Corsi di Cucina e Vino Le ricette - Annunci Food Collabora con Noi



Cerca...

Città

Tipologia

Prezzo

Cerca

Home Roma Where to eat in Rome Things to do in Rome Milano Napoli Firenze Bologna Genova Palermo Torino

PEUGEOT PERFECT
DRIVE



VIAGGIA
IN SICUREZZA

Home > Classifiche > I migliori gelati di Roma 2019, undici certezze e sei da scoprire

I migliori gelati di Roma 2019, undici certezze e sei da scoprire



31 Maggio 2019 Comments 0 Veronica Guerrini

I migliori gelati di Roma 2019. Anche se il caldo si è fatto attendere molto quest'anno, un **buon gelato** non conosce stagioni e sta in effetti diventando sempre più in voga anche al di fuori dei mesi estivi. Che sia in **cono o in coppetta**, dai **gusti classici o più sperimentali**, i **migliori gelati artigianali di Roma** li trovate negli indirizzi che vi segnaliamo: undici gelaterie storiche e sei che secondo noi diventeranno presto punti di riferimento, da provare nell'estate 2019.

Otaleg



ROMA - THE BEST

Nuove aperture a Roma maggio 2019

Roma in un giorno

Le migliori carbonare

Le migliori amatriciane

Le migliori cacio e pepe

Le migliori trattorie tradizionali

Le migliori osterie moderne

Le migliori pizzerie

I migliori aperitivi

I migliori: Puntarelle d'Oro 2018

Bisteccherie e ristoranti di carne

Mangiare all'aperto

I migliori chioschi all'aperto

Terrazze e giardini estate 2018

Mangiare al bancone

I migliori fusion

I migliori giapponesi

Le migliori gelaterie

La sede di Trastevere di Otaleg è la gemella dello storico punto vendita in via dei Colli Portuensi ed è diventato da un anno il regno delle sperimentazioni del patron Marco Radicioni. I 30 gusti in vetrina si affiancano alla produzione di **yogurt**, disponibile da metà giugno. Il gelato di Otaleg è un **gelato artigianale**, zero coloranti, zuccheri superflui e additivi. Nel laboratorio troviamo il tradizionale **bollitore** che, a differenza del pastorizzatore, permette al mastro gelatiere di intervenire nella ricetta in ogni momento, dialogando con la preparazione mentre è in corso. Il risultato sono *flavour* a dir poco fantasiosi: **senape**, **gorgonzola** con cioccolato biondo e nocciole, **passion fruit** con gruee di cioccolato, **fico d'india**, vaniglia Bourbon del Madagascar e Zenzero.

Prezzi: in cono e coppetta, 1 euro a pallina/gusto.

Otaleg – Via di S. Cosimato, 14 – Tel. 338 651 5450 – [Sito Web](#)

Il gelato di Claudio Torcè

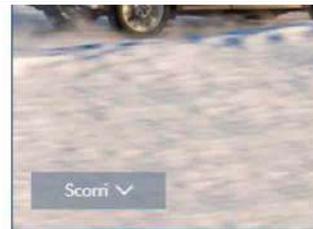


Il suo gelato è "tutta un'altra storia". **Claudio Torcè**, discendente da una generazione di pasticceri dal 1925, ha deciso di sperimentare un **gelato ad alta digeribilità con il fruttosio** che sostituisce lo zucchero tradizionale. In più tutte le cialde e i cono sono privi di glutine, mentre latte e panna sono senza lattosio. Il cioccolato di Carlo Torcè si è guadagnato il premio di **Miglior Gelato del 2019** secondo la guida Gelateria d'Italia del Gambero Rosso. Ma Carlo Torcè è da sempre famoso per il suo **gelato gastronomico**, per essere il **re dei gusti bizzarri** e dagli abbinamenti singolari. Esempi? **Burro e alici**, **gelato al foie gras** o **gelato al marsala**, **passando per il gorgonzola o il sesamo**. Per gli amanti della verdura presenti anche le **creme di sedano e di peperoni** e per i palati infuocati via libera all' **habanero**. I gusti salati sono sempre 6/7 ed affiancano l'ampia scelta anche di creme e gelati tradizionali.

Prezzi: cono e coppetta piccola 2 gusti a partire da 2.70 euro. Gelato 27 euro/kg

Claudio Torcè – Viale dell'Aeronautica, 105 – Tel. 06 9788 2939 – [Sito Web](#)

La Gourmandise



ROMA – NUOVE APERTURE

Celestina alla Camilluccia

YogAyur Bistrot – Piramide

Matière – Monteverde

Prati – Vittoria

TreToo – Ponte Milvio

Pinseria Oliver 2.0 – Montesacro

Mastro Papone Bistrot – Testaccio

Cresci – Vaticano

Queen Mab Burger & Spirits – Testaccio

Ristorante Gelateria Gelato D'Essai – Centocelle

Caffetteria Gelateria Fattori – Pigneto

La Segreta – Prati

Supplizio – Trastevere

Birreria di Eataly – Ostiense

Legami Sushi & More – Centro

Filodolio 1966 | Cucina napoletana – Quartiere Africano

Zero21 Brazilian Sushi Bar – Ponte Milvio

Adelaide, Hotel Vilòn – Centro

FishHub Fritto & Krudo – Trieste

Le bollicine di Sara Bistrot – Tuscolana

Casa Napoli – Torre Argentina

Tatapà-Antico Forno Bagagli – Trastevere

Ami Pokè – Ponte Milvio

Nomad. Eat Drink Wander – Parioli

Trippa Osteria – Trastevere

Lamian Bar – Ostiense

Gola – Parioli

Lievito Madre – Centro

Il San Giorgio – Flaminio

Dallo **chef Dario Benelli** nasce il gelato artigianale de **La Gourmandise**, profumato da sentori di ginepro ed elicriso e **altamente digeribile grazie all'impiego di latte di capra maltese**. Tutti i prodotti sono inoltre **gluten free** e molti gusti sono realizzati senza lattosio. **Crumble alle pere, limone e basilico, arancia fragolino dell'Etna** al ginepro, **zenzero e vaniglia** sono alcune delle proposte adatte agli intolleranti al latte. Tra i gusti con latte di capra troviamo ad esempio lo **zafferano al croccante di noci, menta romana e zestes di limone** o il **cioccolato caramèlia al caffè e cardamomo**. Originali il **parfait meringato al caramello**, il **risogalò (riso al latte)** o la **mandorla in crosta di sale**. Per i più golosi consigliamo i **bonbon** e i **croquebouches** di gelato, rispettivamente praline di cioccolato ricoperte di gelato e bigné glassati al caramello ripieni di gelato alla crema.

Prezzi: cono e coppetta piccola da 2.50 euro. Bonbon 0.50 euro/pz e croquebouches 1.50 euro/pz. Gelato 27 euro/kg

La Gourmandise – Via Felice Cavallotti, 36b – Tel. 06 9603 9081 – [Sito Web](#)

Neve di latte



Con il secondo punto vendita a Roma aperto nel 2017 in zona Prati, **Neve di Latte** si conferma tra le migliori gelaterie della Capitale grazie alla passione del **mastro gelaterie Simone Romano**, fiero utilizzatore di **prodotti certificati di prima scelta**. Nocciola, pistacchio, mandorla, noce, pinoli e arachidi **DOC e DOP**, latte biodinamico dell'alta Baviera, uova da allevamento biologico, zucchero integrale di canna grezzo Mascobado biologico. E per i **sorbetti**? La frutta deve essere di stagione e l'acqua è la Plose di alta montagna. Durante l'anno sfilano quindi il sorbetto **all'arancia, al mandarino, al fico d'india, al cachi e alla carandola** (carota + mandorla). **Pesca e Albicocca** sono le novità più fresche di questo mese. Le creme e i gusti più classici mantengono alta la qualità: **Cioccolato fondente** di diverse gradazioni e provenienze, **Mont Blanc, Crema di Latte e Cannella, Liquirizia, Ricotta**. Nella sede di Prati è presente anche il reparto caffetteria corredato da una proposta di crepes ed estratti.

Prezzi: cono e coppetta piccola 2 gusti a partire da 2.50 euro

Neve di Latte ROMA FLAMINIO Via Luigi Poletti, 6 – Tel. 06 320 8485

Neve di Latte ROMA PRATI Via Federico Cesi, 1 – Tel. 06 321 5744

barbieri 23 – Centro

Fornace Stella – Nomentano

Botrvm – Trastevere

Litrogrammo – Monteverde

Vinsanto vino & cucina – Prati

Al Forno Ottavi - San Lorenzo

Trattoria Verbanò – Trieste

Fax Factory – Pigneto

Vittorio spezie & cucina – Esquilino

Galo – Prati

Aqualunae – Prati

Ristorante Moi – Fleming

Graf Banco&Cucina – Talenti

Malandros – Ponte Milvio

S02 – Pigneto

Spiedo Cucina di fattoria – Re di Roma

Marigold – Ostiense

Gallia Lounge Restaurant TBSP – San Giovanni

Lievito – Fleming

Chianchiera Gourmet Roma – Ostiense

I ragazzi dell'Étoile – Salario

Meaters – Ponte Milvio

Santucci – Parioli

Santovino – Centro

Retropasta – Centro

L'Avvolgibile – Appio

Klang – Pigneto

Rude – Centocelle

Diliscando – Flaminio

Leo's Gyoza Factory – Ostiense

Hiromi Cake – Prati

Voia – Talenti

Otosan – Trieste

One sense – Garbatella

Acacie & pepe – Centocelle

Come il latte



"Come il Latte – gelato di alta qualità" recita l'insegna al di fuori del piccolo angolo di dolcezze creato da **Nicoletta Chiacchiarì** in zona Porta Pia – Via Venti Settembre. Non c'è da stupirsi se il latte è uno degli ingredienti cruciali: proviene dalla **Centrale del Latte di Roma** e costituisce il 60/70% dei gelati gusto crema. In più: **uova biologiche** e materie prime internazionali accuratamente selezionate e controllate in loco. I **gusti top? Pistacchio e caramello salato**, anche se una grande protagonista rimane la **ricotta**, abbinata con limone e mandorle, fichi caramellati e noci, cannella e cioccolato. Spazio inoltre alla **frutta**, rigorosamente stagionale, e ai **gusti con base di formaggio: gorgonzola pere e noci, brie con mirtillo e nocciole**. La panna è disponibile in diverse versioni, dalla classica al cioccolato, dalla vaniglia alla cannella, e il **cono può essere riempito con il cioccolato fuso** che sgorga libidinoso dai rubinetti.

Prezzi: coppetta o cono piccolo 2.50 euro, medio 3 euro, grande 4 euro. Cialdona artigianale dai 4 euro per 2 gusti.

Come il latte – Via Silvio Spaventa, 24/26 – Tel. 06 4290 3882 – [Sito Web](#)

Regoli



Regoli, l'istituzione in città per il maritozzo, è la **storica pasticceria romana** che ha adibito parte dei suoi locali a gelateria. Conosciuta per i suoi dolci **dal 1916**, quando Claudio Regoli ed i figli hanno deciso di dedicarsi al gelato lo hanno fatto nel migliore dei modi. Addio alle basi o ai preparati industriali, benvenuti invece **ingredienti naturali e di prima scelta**, lavorati in loco ogni mattina insieme al latte alla panna che devono essere freschissimi. **Nocciola piemontese, pistacchio di Bronte** e caffè che al palato è come quello degustato in tazzina. La peculiarità di Regoli non è nei gusti elaborati, ma piuttosto nella semplicità e nella artigianalità della produzione, ancora gestita a livello familiare.

Prezzi: cono e coppetta piccola 2 gusti 2.50 euro. Gelato 23 euro/kg

Regoli – Via dello Statuto, 60 – Tel. 06 487 2812 – [Sito Web](#)

- Emerald's – Prati
- Terra – Eataly Ostiense
- Brado – Tuscolana
- Arcade and Food – Talenti
- L'Ombrolonga – Centocelle
- Trecca Cucina di Mercato – Ostiense
- Forno Assoluto – Testaccio
- Bakery House – Eur
- Vinea – Montesacro
- Ristorante Mini – Montesacro
- Neko sushi & cocktail – San Giovanni
- La Cucina di Pastella – Pigneto
- Ristorante Moi – Fleming
- Héco – Porta Portese
- Tuk Tuk Ride – San Paolo
- Floema Serra Bistrot – Ladispoli
- The Gipsy Bar – Pigneto
- Local – Campo de' Fiori
- Ego Bistrot – Trastevere
- Bosco Officine del Tartufo – Pigneto
- Buseto – Pigneto
- Beliveat – Pigneto
- Lion – Centro Storico
- Passpartout – Borgo Pio
- Klang – Pigneto
- Fornace Stella – Nomentana
- Oh Dog – Re di Roma
- Gargani – Parioli
- Ted Lobster & Burgers – Ostiense
- Mama Poké – Eur
- Mangiadischi – Montesacro
- Barra Pescheria con Cucina – Parioli
- Pianoalto – Testaccio
- Gelateria Giuffrè – Trastevere
- Pico Gelato – Flaminio
- Strada Latte e Spiriti – San Giovanni

Casa Manfredi



Al civico 93 di viale Aventino ha la sua sede **Casa Manfredi**, una **pasticceria** con laboratorio artigianale **di stampo ed ispirazione francese**, sia nella scelta degli ingredienti che nella **raffinatezza** delle presentazioni. Lievitati, mignon, monoporzioni, pasticceria salata, caffetteria e anche gelateria. I gusti sono selezionati, realizzati senza emulsionanti e con **materie prime di qualità** come il **cioccolato Valrhona**; vengono esposti sul bancone da marzo a ottobre in circa **10 varietà** interessanti: **pesca bianca e basilico, mango e lime**, fior di panna al rosmarino, **yogurt e mandarino** e caffè. Il caffè, a proposito, si può bere come espresso o in filtro con v60.

Prezzi: con o coppetta piccolo con 2 gusti/palline a partire da 3 euro.

Casa Manfredi – Viale Aventino, 91/93 – Tel. 06 9760 5892 – [Sito Web](#)

Gelateria San Lorenzo



Gelato classico e a stecco, 100% naturale, gusti vegan ok e gluten free. E' il gelato di **Gelateria San Lorenzo**, aperto da aprile 2017 nell'omonimo quartiere dal titolare **Maurizio Dattilo**. Una ricerca costante di ingredienti biologici è alla base della filosofia del locale e la presenza di **carapine** è significativa per mantenere intatte freschezza e profumo del gelato, preservandolo da sbalzi di temperatura. I pozzetti nascondono gusti alquanto singolari come il **Cioccolato fondente Santander 85%**, la **Noce al Miele di Tiglio**, **Pera Cannella Crumble** e infine **Ananas e Rosmarino**. Tra le selezioni vegane c'è il gusto **Avocado** e a rotazione verranno presentati **gusti salati gourmet** una volta al mese, per tutta l'estate. Gelateria San Lorenzo è anche **cioccolateria e pralineria**.

Prezzi: con o coppetta piccola 2,20 euro, medio 2,70 euro e grande 3,20 euro. Per bambini 1.50 euro.

Gelateria San Lorenzo – Piazzale Tiburtina, 16 – Tel. 06 446 9440 – [Sito Web](#)

San Lorenzo

Evo hosteria – Trastevere

Gelateria Cremilla – Prati

Otaleg – Trastevere

Pizzium – Termini

Condominio Marconi – Marconi

Peppo al Cosimato – Trastevere

Salvatore di Matteo Le Gourmet – Piazza Cavour

Zero Pizza – Appio

Marinella pizza su misura – Prati

Dopolavoro – Prati

Casa Prati – Prati

Pirò – Piazza Navona

Antica Focacceria San Francesco – Fiumicino

Profumo Caffè Sensoriale – Cassia

Zia – Trastevere

Craftwork – Centocelle

Acciuga – Prati

Palazzo Merulana – Esquilino

Club Après – Prati

Metropolita – Flaminio

I Quintili – Tor Bella Monaca

F'Orme osteria – Frascati

Eggs – Trastevere

Il Marchese osteria mercato liquori – Centro

Dopolavoro Prati

Maybu – Prati

Barnaba Wine Bar e cucina – Piramide

Co.So. – Pigneto

La Marinaia – Fregene

Honolulu – Fregene

Umami – San Giovanni

Banchina 63 – Prati

Seu Pizza Illuminati – Trastevere

Ciao Checca – Mercato Nomentano

Casa Maggiolina – Grottaferrata

Testaccino – Testaccio

Arnodei – Termini

Pico Gelato



Frutta di stagione e materie prime locali. I due dictat di **Pico Gelato**, oggi presente con due sedi a Roma: la prima in **zona Piazza Bologna** e la seconda nel quartiere **Flaminio**. Nei laboratori di Pico la **frutta viene tostata quotidianamente** e la materia grezza è lavorata solo con **acqua, latte fresco e dolcificanti naturali**. I gusti da non perdere? Per onorare le origini argentine dei due proprietari c'è il **Dulce de Leche**, tipica mou sudamericano, insieme al gusto **Arachide**. Nello store di Flaminio una linea è dedicata alla **pasticceria mignon**, alle **torte gelato** (su ordinazione) e alle **granite di frutta fresca**.

Prezzi: cono e coppetta da 2.50 euro (panna inclusa)

Pico Gelato PIAZZA BOLOGNA Largo XXI Aprile, 1 – FLAMINIO Via Donatello 81 – Tel. 06 4425 4365 – Sito Web

Gelateria alla Scala



Una gelateria punto di riferimento di **Trastevere** non poteva mancare. Ed eccola qui, **Gelateria alla Scala**, un piccolo locale alle spalle di Piazza Trilussa che offre **gelato con coperture, granite e crepes**. Ogni mattina vengono sfornate **cialde artigianali** da riempire con gusti classici e non. Per i clienti più originali, i pezzi forti sono il gusto **ricotta variegato con melograno e copertura di pistacchio** oppure il **gusto crema variegato all'arancia con topping di cioccolato**.

Prezzi: cono o coppetta piccola 2 gusti 2 euro, cono o coppetta media 3 gusti 3 euro, cono e coppetta grande 4 gusti 4 euro. Cialde artigianali 2 gusti 4 euro, 3 gusti 5 euro

Gelateria della Scala – Via della Scala, 51 – Tel. 06 6400 3710 – Pagina Facebook

Movie Restaurant – Talenti

Giada food lab & drinks – corso Trieste

Mama Pokè – Prati

Ami Pokè – Monti

Panella – Stazione Termini

Bazar – Torpignattara

Churreria di Roma – Campo de' Fiori

Blind Pig- San Giovanni

Palmerie – Parioli

Sheket – Centro

Murakami a Ponza

Zero 21 – Prati

Ozio – Pigneto

Spazio di Niko Romito – Parioli

Mercerie – Centro

180g Pizzeria Romana – Centocelle

Rimessa Roscioli Lab – Centro

Banchina 63 – Prati

China Cuisine – Nomentano

Aka Sushi – Ostia

Daforma – Centro

HB – Centro

Saulo – Ostiense

Doppio Malto – Centro

Frida – Talenti

Materia – San Giovanni

Il RitroVino – Africano

Gastrotheca – Nomentana

Zia Rilla – Prati

Panella l'arte del pane – Stazione Termini

Dumpling Bar – Marconi

Giulia Restaurant – Centro

Moggio – Quadraro

Achilli al Dom – Centro

PaStation – Centro

Il cocktail bar di Callegari – Aurelio

Gori Gelateria



A poca distanza da Piazza Sempione, **Gori** è la **certezza di tutto Montesacro** quando si parla di gelato artigianale. I due fratelli **Enrico e Francesca** esprimono la loro passione nella creazione di **gusti salati e gastronomici**, come il **sesamo nero** o il **gelato all'arachide**, sebbene non manchino le creme tradizionali e i **cioccolati**. Ben 7 varianti con 7 gradazioni diverse, il gelato è da gustare in coppetta o in un **cono super ricco**, guarnito spesso con **doppia panna e cioccolato fuso** all'interno. Il gusto più apprezzato? Sicuramente il **pistacchio**.

Prezzi: cono e coppetta piccola 2 gusti da 2 euro. Semifreddi monoporzione 2.80 euro, torte gelato 24 euro/kg

Gori Gelateria, piazza Menenio Agrippa 8b/8c – Tel. 06.8272092 – [Pagina Facebook](#)

Günther – Gelato Italiano



Alma Buona – Prati
That's Amore – Appia
Alcazar Live – Trastevere
Cappella Orsini – Centro
Largo Venue – Prenestina
Cu_Cina – Monti
Perpetual – Labicano
Centro – Centocelle
Flora – Via Veneto
Apollinare – Centro
Ora da Re – Centro
Barrique by Oliver Glowig – Castelli Romani
Nananà – Monteverde
28 Birreria Gastronomica – Ponte Milvio
Enoteca Verso – San Giovanni
Ritual Pub – Prati
Domò – Coppedè
Polpetta – Monti
Viveri – Monti
Pantaleo – Centro
Manforte – Talenti
Bar à Fromage – Centocelle
Bulzoni Vini & Cucina – Parioli
Forte – Tiburtino
Sant'Alberto – Pigneto
La Santeria di Mare – Pigneto
Tbsp – Ponte Milvio
Rostick – Trastevere
Vyta Enoteca Regionale del Lazio – Centro
Rinascente – via del Tritone
Pisù – Pigneto
Orecchietteria Lino Banfi – Prati
Vos – Centro
Assaggia – Centro

Gusto autentico e naturale, non alterato da additivi, coloranti e aromi artificiali. Provenienza certa e certificata delle materie prime dalla **frutta fresca italiana al latte biologico**, dal **cioccolato Domori all'acqua dolomitica Plose**. Questi i cardini della filosofia di **Gunther – Gelato Italiano**. Altoatesino di origine, è arrivato a Roma nel 2012 con il suo primo punto vendita in via dei Pettinari (oggi si contano 3 sedi sparse per il centro). **Oltre 10 le varietà di cioccolato**, dal monorigine in purezza ad abbinamenti quali **fondente e gorgonzola** (Blue Chocolate), **fondente sambirano con salsa al mango**, o ancora **cioccolato, liquore di amaretto e menta** (Fondente Piperetto). Da assaggiare anche Himamello, con **caramello allo zucchero di canna, sale di Himalaya e mascarpone**, **Latte di bufala e pepe rosa del Madagascar**, **Ricotta Stregata** e **Pino Mugo delle Dolomiti**, il gusto prediletto da Gunther per i sentori e il ricordo di casa. Ampia anche la **selezione di frutta e sorbetti**, presenti alternative per **vegani e celiaci**.

Prezzi: cono o coppetta regolare max 3 gusti 4 euro, media max 3 gusti 5 euro. Gelato 27 euro/kg.

Gunther Gelato Italiano – Il Punto Gelato, Via dei Pettinari, 43

Gunther Gelato Italiano – Il Punto Gelato, Piazza di Sant'Eustachio, 47

Gunther Gelato Italiano – The Taste Gelato, Via Due Macelli, 10B

Tel. 06 68808292 – Sito Web

Selina



Avete sempre desiderato un gelato ai gusti delle vostre merendine o dei vostri biscotti preferiti? Ci ha pensato **Selina**, che ha fatto del **gelato "all'americana"** il proprio tratto distintivo. Fresco di apertura – maggio 2019 – in viale Jonio, Selina è il progetto portato avanti da una parte dello staff di **Vintro Bar & Bites**, già punto di riferimento nella zona Montesacro per aperitivi e dopocena. Accanto ai grandi classici, Selina propone flavour come **Apple Pie** a **Oreo**, **Snickers** a **Cheesecake alle fragoline di bosco**, o ancora **Brownie ai mirtilli** e per i più golosi il **Sancho Panza**: gelato al gusto cioccolato gran Sabana, marmellata di albicocca, crema Duplo e Kinder cereali. Il grande ambiente di **80 mq interni e 30 mq di giardino** è pop, vivace e "instagrammabile", proprio come il suo gelato. Immane la pasticceria di stampo americano: **waffle, muffin, noci pecan, donuts** e il gelato a stecco dell'Ice Cheesecake.

Prezzi: cono o coppetta 1.50 euro porzione bimbo, 2.50 piccola, 3.50 media, 4 grande (compresa copertura al cioccolato, due guarnizioni a scelta e panna). Cialdona 7 euro

Selina – Viale Jonio, 320 – Tel. 06 4555 3221 – Pagina Facebook

Santa Maria Bistrot & Old Bar Roma, cocktail – via Arenula

Satyros – Villa Borghese

Aroma – Eur

Veg Joy – San Giovanni

Carnezzeria di Kilo – Cinecittà

The Loft – Prati

T-burger Bar – Centro

Mammà Nana Lab – Salario

La Porta sul Retro – Tiburtina

Beef Bazaar – Prati

Domus Pinsa – Pantheon

Acquolina Hostaria – Centro

Gregory's Jazz Club – Ponte Sant'Angelo

Queen Bee – Centro

Trattoria Pennestri – Ostiense

Mono – Ponte Milvio

Rosmarino – Fregene

Suburra 1930 – Monti

Misto – Africano

Zazie – Garbatella

Avocado bar – Monti

Voodoo Bar – Monti

Toy Roof all'hotel La Griffe – via Nazionale

Berberè – piazza Fiume

Achilli al DOM – Centro

Osteria Olivia – Monti

Ramen Bar Akira – Piazza Bologna

Il Capriccio di Carla



Il 9 maggio ha compiuto **10 anni il punto vendita al Pigneto** e da circa 3 anni **Il Capriccio di Carla** è conosciuta per il suo gelato anche nel rione Monti. La sua è la storia di un **capriccio** che l'ha portata ad intraprendere un'avventura nel mondo del gelato rinunciando ad un lavoro fisso. Il suo **gelato non ha stagioni** – anzi, Carla sostiene che la coppetta ha il suo perché soprattutto in inverno – ed è **lavorato artigianalmente**: niente semilavorati o conservanti, solo **materie prime buone e genuine**. Nocciola delle Langhe, pistacchio di Bronte, cioccolato Valrhona. Iconico è il gusto **Capriccio di Carla a base di mandorla all'arancia, dolce di latte salato e arachidi pralinate. Mela, Kiwi e Zenzero** è tra i gusti storici, insieme a **Exotic elisir** con yogurt, passion fruit e croccante di pistacchio e **Opera con zabaione**, meringa sbriciolata e salsa al caramello. Frappè, brioche e granite sono offerte in entrambe i punti vendita.

Prezzi: cono e coppetta da 2 euro (punto vendita pigneto), e da 2.50 euro (punto vendita monti). Gelato 22 euro/kg

Capriccio di Carla PIGNETO Piazzale Prenestino, 30/31 – Tel. 370 703 5348

Capriccio di Carla MONTI – Via Agostino Depretis, 61 – Tel. 06 488 0850

Sito Web

Gelato d'Essai



1970 e L'idea di Maxxi – Fiammiu

Soul Raw Lab & Wine – Centro

Rione 13 – Trastevere

OiSushi – Centro

Gelato San Lorenzo – San Lorenzo

Bottega Gamberoni – Tor Pignattara

Tonico – Prati

Osteria Siciliana – Centro

Finger's – piazzale Flaminio

All'Oro – Flaminio

Ercoli 1928 – Prati

Santo Palato – San Giovanni

Hotel Eden – Centro

Smor – Piazza Fiume

Berberè – Nomentana

Officina – Appia

L'Officina Cucina dal Mondo – Prati

Tiki Maki – Prati

Gelato Paolessi

Esselunga – Prenestina

Scomodo – Pigneto

Anima e ghiaccio – Frascati

Eggs – Trastevere

ROMA – I NOSTRI PREFERITI

Retrobottega – Centro (Miglior novità 2017)

Per Me – Centro storico (migliore cucina 2017)

Tordomatto – Prati (miglior piatto 2017)

Cesare al Casaleto

Epiro – Appio Latino

Mazzo – Centocelle

Mostò – Flaminio (wine bar)

Vineria Litro – Monteverde (wine bar)

Fafuché – Monti (wine bar)

Il sorpasso – Prati

Osteria di Monteverde

Accanto alla gelateria di Colli Aniene, è nato a **Tor de Schiavi** il primo **Ristorante di Gelato**, dove il gelato non viene più solamente consumato in cono o in coppetta, ma diventa protagonista di **piatti strutturati** e di menu veri e propri. Accanto all'ideatore **Geppy Sferra**, troviamo Alessio Schioppa e lo chef Marco Mezzaroma a presentare, in un locale di 140 mq, questo inedito **incontro tra gastronomia e gelateria**. Tre sono i menu degustazione: **il gelato e l'orto, il gelato e la fattoria, il gelato e il mare**. Per i più tradizionalisti menzioniamo comunque il gelato da "passeggio", che si declina in **gusti di crema e di frutta**, con e senza latte, variabili a seconda della stagione. Tra i principi portanti vi sono il **rispetto dell'integrità e della leggibilità degli ingredienti**: la composizione di ogni gelato e il metodo di lavorazione vengono illustrati in schede tecniche disponibili nei punti vendita e sul sito.

Prezzi: Ristorante Gelato: piatti da 7 euro, degustazione 3 portate da 20 euro.

Gelato d'Essai COLLI ANIENE viale B. Bardanzellu 77 – Tel. 06.64264692 – 366.3006027

Gelato d'Essai TOR DE SCHIAVI via Tor de Schiavi, 295 – Tel. 06.89232228 – 366.3006027

Sito Web

Giuffrè



Il 9 giugno 2019 si appresta a compiere un anno di apertura. E' la gelateria **Giuffrè** che ha come peculiarità l'unione vincente tra il **mondo del gelato, del caffè e della pasticceria** (la famiglia si occupa di gelato da tre generazioni). Ambiente arioso e con laboratorio a vista, da Giuffrè si può gustare un **gelato** rigorosamente artigianale **con latte fresco biologico**, in cono, coppetta o come **farcitura della brioche siciliana**. Panna disponibile in 4 gusti: classica, caffè cioccolato e zabaione. La **pasticceria** include biscotti, torte classiche rivisitate, crostate e semifreddi, realizzati anche sottoforma di **monoporzioni** chiamate Mini Bon.

Prezzi: cono o coppetta da 2.50 euro, per bambini 1.50 euro. Monoporzioni di pasticceria 4-5 euro

Giuffrè – Viale di Trastevere, 255 – Tel. 06 589 9616 – Sito Web

Cremilla



Gelato Paotessi

Esselunga – Prenestina

Scomodo – Pigneto

Anima e ghiaccio – Frascati

Eggs – Trastevere

ROMA – I NOSTRI PREFERITI

Retrobottega – Centro (Miglior novità 2017)

Per Me – Centro storico (migliore cucina 2017)

Tordomatto – Prati (miglior piatto 2017)

Cesare al Casaletto

Epiro – Appio Latino

Mazzo – Centocelle

Mostò – Flaminio (wine bar)

Vineria Litro – Monteverde (wine bar)

Fafuiché – Monti (wine bar)

Il sorpasso – Prati

Osteria di Monteverde

ROMA – PESCE

Trattoria del Pesce

Sor Duilio

La Gensola

Acquolina

ROMA – CUCINA ROMANA

Armando al Pantheon

Cesare al Casaletto

Osteria Palmira

La Tavernaccia

Osteria Bonelli

Enzo

ULTIMA GALLERIA



Food Gallery Roma

21 Marzo 2018 44 Photos

Ben 24 gusti di gelato artigianale, alternati periodicamente, che alloggiano nelle carapine del grande bancone. **Cremilla** ha aperto l'estate 2018 nel **quartiere Prati-Borgo Pio** con una proposta variegata che spazia dal gelato alla pasticceria più moderna. Tra i *flavour* da provare sicuramente il **Pistacchio di Stigliano** e il gusto **Mediterraneo** realizzato con mandorla tostate di Toritto, presidio Slow Food, e crumble bianco. Diversi i gusti alla frutta e quelli preparati solo con acqua, senza latte, come il **cioccolato fondente**, adatti quindi per **vegani** e per gli amici del **gluten-free**.

Prezzi: cono o coppetta da 2.50 euro. Monoporzioni 4-5 euro. Waffle, pancakes, crêpes dai 3.50 – 5 euro

Gelateria Cremilla – Via di Porta Castello 39/41 – Tel 06 6821 0540 – [Sito Web](#)

Tags [dove mangiare gelato roma](#) [gelateria roma 2019](#) [gelaterie roma](#) [gelato buono roma](#)
[gelato roma](#) [migliore gelato roma](#) [migliori gelaterie](#)

Category [Classifiche](#) [News](#)

Share this post:



ABOUT AUTHOR



Veronica Guerrini 23 posts

WANT TO KNOW MORE? SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER

Il tuo indirizzo email

Iscriviti

YOU MIGHT ALSO LIKE

4011)

Tordomatto – Prati (miglior piatto 2017)

Cesare al Casaletto

Epiro – Appio Latino

Mazzo – Centocelle

Mostò – Flaminio (wine bar)

Vineria Litro – Monteverde (wine bar)

Fafiuché – Monti (wine bar)

Il sorpasso – Prati

Osteria di Monteverde

ROMA – PESCE

Trattoria del Pesce

Sor Duilio

La Gensola

Acquolina

ROMA – CUCINA ROMANA

Armando al Pantheon

Cesare al Casaletto

Gusto

Gli artigiani del gelato

De Cesare Viola — a pag. 13

Il gelato gastronomico. Otaleg a Roma abbina wasabi e spezie, la Cremeria Capolinea a Reggio Emilia gioca con whisky e rum, Domori a Milano usa solo cacao e frutta secca

Bestseller ghiacciati

Federico De Cesare Viola

Sostenibile, stagionale, evocativo, capace di raccontare il territorio, aperto alle contaminazioni con altri mondi gastronomici, attento alla salute e alle intolleranze dei consumatori. Ma soprattutto, ancor prima di ogni altra cosa, buonissimo. Così deve essere il gelato artigianale italiano, uno dei simboli del nostro Paese (che è leader in Europa per produzione) amato in tutto il mondo.

«Oggi il gelato non ha ancora la dignità di un dessert – commenta Marco Radicioni di Otaleg, tra le migliori insegne romane e non solo – ed è spesso considerato un alimento solo facile e rinfrescante. Invece quello di qualità è un vero e proprio piatto che richiede studio, ricerca e un'attenzione maniacale alla materia prima. Allo stesso tempo però non deve mai perdere la sua semplicità e la sua capacità di offrire un piacere immediato. È un'esperienza gastronomica importante ma anche accessibile a tutti con una spesa minima».

Mai troppo minima, però, perché anche nel mondo del gelato bisognerebbe avere più paura dei prezzi troppo bassi – non sostenibili da chi lavora seriamente in modo artigianale, un concetto spesso ambiguo e pasticciato – che di quelli alti. Prima di diventare un maestro gelatiere Radicioni era un semplice cultore che aveva “studiato sul campo”, mangiando una quantità indicibile di gelati. Dopo un po' lo studio è diventato rigoroso ed è subentrata la voglia di superare i parametri classici per offrire un'esperienza diversa.

Fragoline o tiramisù?

Ora c'è una bella novità alle porte: tra un paio di mesi sarà pronta la nuova sede di Otaleg a Viale dei Quattro Venti, nel quartiere Monteverde, due piani di gelateria affiancata anche dalla pasticceria e dalla caffetteria, «perché oggi per un'attività del genere è fondamentale offrire anche altro, a patto che sia coerente con il messaggio principale, così da combattere il calo di un prodotto che ancora viene consumato principalmente nei mesi estivi». Intanto, nella sede nel cuore di Trastevere il via vai di turisti e di aficionados del rione è continuo. I bestseller di questa stagione sono le fragoline di Nemi, le more di gelso, il cocomero e il tiramisù. «E poi – prosegue Radicioni – sto lavorando tantissimo con le diverse ricotte che mi fornisce l'Antica Caciara Trasteverina (un'istituzione per gli amanti dei formaggi, ndr). La ricotta della domenica con il cacao è un gusto che mi ricorda le torte che mia mamma mi preparava da piccolo nei giorni di festa. Mi piace relazionarmi con gli altri artigiani, creare connessioni. E mi piace portare il mio gelato “a spasso”, fuori dal laboratorio, e inserire versioni inedite nelle carte di altri locali». Tra le tante idee c'è il gelato al wasabi – abbinato a decine di ingredienti, dalle spezie alle verdure – che Radicioni ha messo a punto per Umami, una trattoria giapponese della Capitale, oppure le pizze in versione gelato, ispirate alle creazioni di Pier Daniele Seu come la “margherita gialla”, un sorbetto di pomodorino giallo con la sensazione di affumicatura della provola (ma senza provola).

Whisky torbati e gusti bitter

Insomma, la memoria e la contaminazione

sembrano essere le parole d'ordine dei gelati cosiddetti “gastronomici”, come sa bene anche Simone De Feo, ex informatico che ha trasformato la sua passione per il gelato in una carriera di successo. Nel 2010 ha rilevato la storica gelateria Il Capolinea, a Reggio Emilia, oggi Cremeria Capolinea.

«Amo molto i migliori whisky torbati scozzesi e i rum agricoli. Mi piace usarli – conferma De Feo – come ingredienti speciali del gusto zabaione o abbinarli ai cioccolati monorigine». Ecco allora sorprendenti variazioni sul tema come lampone, Barmaster Gin e rosmarino oppure zabaione all'Ardbeg. E ancora i gusti “bitter” come il cioccolato bianco con i luppoli americani o il sorbetto di melone e china: «Il gusto amaro è un gusto difficile da gestire in gelateria perché è tecnicamente complesso modulare la sua intensità. Ho risolto questo problema optando per le infusioni a freddo e prediligendo l'uso di materie prime con una carica aromatica unica, capaci di regalarmi bouquet aromatici lunghi e persistenti al palato».

Focaccina o brioche

A Reggio Emilia il primato del cono è messo in discussione dalla tipica focaccina, versione locale della più celebre brioche al gelato siciliana. Ecco perché De Feo, che da sempre propone le sue handmade, ha voluto coinvolgere in questi giorni alcuni professionisti della lievitazione che prepareranno focaccine d'autore farcite con il suo gelato: dalla veneziana con burro di centrifuga e composta di mandarino tardivo di Ciaculli del Forno Brisa di Bologna, abbinata al gusto cacao, miele e rosmarino, alla versione sfogliata con pasta di limone candito e panure di semi di papavero - signature di Pavè a

Milano - da gustare in match con cremino al pistacchio. E c'è anche una versione salata: lievitato ai peperoni, farcita con un gusto a base di caprino, olio extravergine di oliva e pepe.

Per **Gianluca Franzoni** il gelato non deve essere solo sostenibile ma anche "libre": il presidente e fondatore di **Domori** - azienda che ha rivoluzionato il mondo del cacao - ha appena lanciato a Milano un concept - rivoluzionario anch'esso - di gelato libero dalla "schiavitù" del latte e delle uova e valorizzato attraverso l'acqua, rigorosamente di sorgente. In questa nuova gelateria al 12 di via Carducci - disegnata da Co. Arch. Studio con una cifra essenziale e contemporanea - si utilizzano esclusivamente cacao e frutta secca, gli unici ingredienti - a

detta di Franzoni - a poter garantire la massima espressione della materia prima, che viene esaltata dall'acqua in termini di aromi e cremosità. Otto i gusti - cioccolato criollo, cioccolato e whisky, crema libre, tiramisù, caramello, makaron, pistacchio e nocciola - proposti esclusivamente in coppetta, biodegradabile e a basso impatto ambientale, per apprezzarli nella loro integrità.

Il tour sensoriale

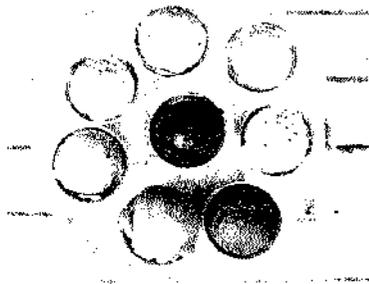
Per allenare il nostro palato a riconoscere la qualità, può essere utile partecipare alla seconda parte del Tour di degustazione sensoriale del gelato artigianale guidato da Roberto Lobrano - gelatiere e autore del manuale *Il mondo del gelato* edito da Slow Food

Editore - che sta facendo tappa in alcune delle migliori gelaterie d'Italia. Si può imparare a riconoscere le differenze del gelato artigianale, mettendo alla prova le proprie capacità sensoriali e imparando a identificare descrittori non comuni - come l'astringenza, l'amarrezza o l'acidità - utili a capire la qualità e ad acquisire più consapevolezza nelle scelte d'acquisto. «L'esercizio del separare le diverse sensazioni - conferma Lobrano - riesce nell'obiettivo di aumentare l'attenzione alle differenze, iniziando a creare una memoria di gusto». Consumatori evoluti sì, ma possibilmente senza mai perdere quella stessa gioia di quando, da bambini, sceglievamo i gusti con le mani appiccicate alla vetrina della gelateria.

< RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SCELTA

che si usano preparati che aiutano il bilanciamento ma appiattiscono i sapori



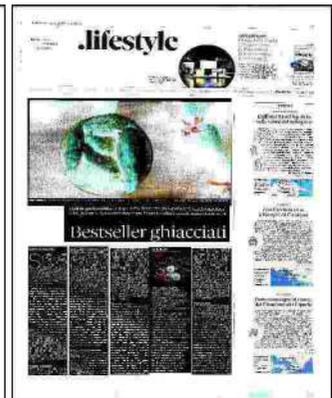
Sette consigli di gusto

Le regole per riconoscere un gelato (e un gelatiere) di qualità:

- Esame visivo: i colori devono essere naturali, mai eccessivamente accesi (diffidare, ad esempio, di un pistacchio verde fosforescente)
- Gli ingredienti devono essere di stagione
- Il locale deve essere pulito, il personale preparato, il laboratorio visibile (voi andrete a cena in un ristorante senza cucina o in una pizzeria senza forno?)
- Il gelato non deve superare l'altezza di refrigerazione delle vaschette nella vetrina, altrimenti vuol dire che ci sono stabilizzatori o grassi che aiutano a mantenere la consistenza.
- Avvicinare il gelato al naso per cogliere le sfumature olfattive.
- Al palato deve essere pulito, né troppo dolce e né troppo grasso. Non deve far venire sete ma voglia di assaggiarne ancora.
- Un buon gelato andrebbe identificato a occhi chiusi, se i gusti sono troppo simili vuol dire



Corno o coppetta? Gelato alla crema o sorbetto? Ai due classici dilemmi (di stagione) si accompagnano sempre più opportunità di scelta tra le sfumature di stagione messe a punto dai nuovi artigiani del gelato



STORIE D'IMPRESA
Sviluppo e passaggi generazionali

Costituita la società che controllerà le aziende minori, con l'obiettivo di farle crescere all'estero e portarle in Borsa anche grazie a un partner finanziario - Nel nuovo board della holding entra la quarta generazione

Gruppo Illy oltre il caffè: al via il Polo del gusto

Giovanna Mancini

Il Gruppo Illy dà vita al Polo del gusto e prepara il passaggio generazionale, con l'ingresso delle nuove leve nel consiglio di amministrazione. Nel board del gruppo, rinnovato ieri, entrano infatti Daria (figlia di Riccardo), Nicol Belci (figlia di Anna, che è la nuova presidente), Micaela (figlia di Andrea) ed Ernesto (figlio di Francesco), che affiancheranno i genitori nel ruolo di consiglieri. Unico membro esterno alla famiglia è Licerio Degrossi, da 53 anni in forze nel gruppo triestino, "promosso" vicepresidente. Proprio al futuro della quarta generazione (che comprende anche Vittoria, Ludovica, Matilde, Jaqueline e Andrea Dominique) e della quinta (che ha già tre piccoli rappresentanti) guarda il Polo del gusto, frutto di un percorso di diversificazione avviato dalla famiglia nel 2004, per garantire uno sviluppo dell'azienda concentrandosi su prodotti di alta qualità e di nicchia coerenti tra loro: accanto al caffè, anche il cioccolato, il the, le confetture e il vino.

Il Polo del gusto

La sub holding, costituita ufficialmente lunedì scorso, è guidata da Riccardo Illy come consigliere unico (in attesa che a metà luglio venga definito il board, di cui sarà il presidente) e d'ora in avanti formerà, assieme all'ammiraglia Illycaffè guidata da Andrea, la seconda gamba del Gruppo Illy. Del Polo fanno parte infatti tutte le società minori del gruppo, quelle non legate al caffè: Domori, specializzata nel cioccolato, che a sua volta controlla la britannica Prestat, Hsj e Cacaofino; l'azienda francese di the Dammann Frères (controllata all'85,3%); Agrimontana (controllata al 40%), brand di frutta candita e confetture, e l'azienda vitivinicola toscana Mastrojanni, oltre a Fgel, catena di bar e gelaterie di cui il Polo detiene il 23,5%.

Obiettivi della nuova società sono lo sviluppo, l'internazionalizzazione e la quotazione delle aziende controllate - che oggi insieme valgono circa il 10% dei ricavi consolidati di gruppo - anche grazie al supporto di un partner finanziario che dovrebbe arrivare

entro la fine del prossimo anno o agli inizi del 2021, contribuendo al progetto con risorse, know-how e relazioni internazionali. «Ma non abbiamo fretta - precisa Riccardo Illy, che negli ultimi anni si è concentrato sullo sviluppo delle "consorelle" -; preferiamo preparare per bene il terreno, consolidando la crescita di ciascuna società, in modo da presentarci al meglio ai potenziali partner».

Le «consorelle»

Già il 2018 ha portato buoni risultati, spiega l'imprenditore, che negli ultimi anni ha seguito da vicino lo sviluppo delle società confluite ora nel Polo del gusto. Il gruppo Illy nel suo complesso ha chiuso l'anno con una crescita del 3,4%, raggiungendo i 533,8 milioni di euro di fatturato, con Illycaffè che da sola fattura 483,3 milioni (+3,5%). Le "consorelle" non sono state meno brillanti: Dammann Frères ha sfiorato i 35 milioni di ricavi (+4%); Domori ha raggiunto i 18,4 milioni (+9%), registrando per il primo anno un Ebitda positivo; Agrimontana ha chiuso con 20,5 milioni (+4,1%) e Mastrojanni con 2,2 (+5,3%). Solo Fgel è un po' in ritardo sui piani di crescita, ma lentamente sta recuperando. Il secondo semestre dell'anno, aggiunge Riccardo Illy, servirà a portare in utile Domori e consolidare la crescita di tutte le altre, oltre a cercare un advisor per la ricerca del partner finanziario che, bilancio 2019 alla mano, inizierà verso aprile del prossimo anno.

Il partner e gli obiettivi

Le manifestazioni di interesse sono già arrivate, sia dall'Italia, sia dall'estero: «Chiediamo un impegno di almeno dieci anni - spiega Illy - perché il nostro è un progetto che guarda lontano, e devo dire che abbiamo già incontrato qualche gruppo interessato a rimanere anche più a lungo, se le cose funzionano». Assieme al socio di minoranza, il Polo intende accelerare crescita e sviluppo soprattutto all'estero delle controllate, per poi portarle, ciascuna con i propri tempi, alla quotazione. La prima (presumibilmente Dammann) potrebbe arrivare in Borsa già entro 3-5 anni, l'ultima verso la fine del decennio. Dopodiché ci sarà la cessione della minoranza e

la liquidazione del partner. Nel frattempo non sono escluse - sono anzi molto probabili - nuove acquisizioni, in Italia e all'estero: uno dei settori ai quali il Polo del gusto guarda con interesse è, ad esempio, quello dei biscotti, ma anche il comparto vitivinicolo offre grandi potenzialità.

E se ciascuna società seguirà un proprio percorso indipendente di crescita, industriale e commerciale, il Polo si propone come qualcosa di più di un semplice "cappello" societario formale. Lo dimostra la scelta del nome stesso, che ha un carattere identitario e in qualche modo programmatico: «Il filo rosso è la qualità» sottolinea Riccardo Illy, e sono allo studio tutte le sinergie possibili tra le partecipate. A cominciare dallo sviluppo di una rete internazionale di negozi plurimarca con l'insegna comune Polo del gusto, che ospiterà all'interno prodotti di tutti i marchi, un po' sul modello dei gruppi della moda Tod's e Slowear, e forse anche il caffè della sorella maggiore Illycaffè.

In tema retail, almeno un cenno va fatto al flagship store Domori che dovrebbe aprire entro l'anno a Torino, e al negozio Gelato Libre recentemente inaugurato a Milano, dove l'azienda propone il suo innovativo gelato a base di acqua. Dammann Frères ha appena inaugurato la sua settima "boutique" a Parigi ed entro l'anno ne aggiungerà altre tre. Mastrojanni ha invece completato il Relais a Montalcino con sei camere, due suite, piscina e, da luglio, anche un ristorante.

Una nuova pagina per il gruppo

Una nuova pagina si apre dunque per la famiglia Illy e per l'azienda fondata da Francesco nel 1933, che ormai è una grande holding composta da tante realtà. «È stata una giornata campale - ammette Anna Illy, nuova presidente del Gruppo, al termine del cda che ha ratificato la nascita del Polo e rinnovato le cariche -. Lo è per me, che assumo questo ruolo, con l'obiettivo anche di creare le sinergie tra tutte le società controllate, che dovranno crescere insieme. Ma lo è anche per i nostri ragazzi perché, tranne per Daria che era già nel cda di Illycaffè, inizia per loro una nuova avventura».

◀ RIPRODUZIONE RISERVATA

Il board di Gruppo Illy Spa

I componenti del consiglio di amministrazione della Holding di controllo delle attività della famiglia Illy

Anna Illy

Presidente

Licero Degrassi

Vice Presidente

Consiglieri

Andrea Illy

Francesco Illy

Riccardo Illy

Daria Illy

Ernesto Illy

Micaela Illy

Nicol Belci

2020

PARTNER FINANZIARIO

Forse già entro il prossimo anno è previsto l'ingresso nel Polo del gusto di un partner per accelerare la crescita delle società e portarle alla quotazione

Nuovi volti nel cda Gruppo Illy



DARIA ILLY

Figlia di Riccardo, è membro anche del board di Illycaffè, nonché ad della controllata Mitaca



MICAELA ILLY

È la figlia maggiore di Andrea, che ha altri due figli, Jaqueline e Andrea Dominique



ERNESTO ILLY

Primo figlio di Francesco, ha già ricoperto ruoli operativi in una controllata svizzera



NICOL BELCI

Figlia di Anna Illy, di professione fa l'architetto. La madre è la nuova presidente del gruppo

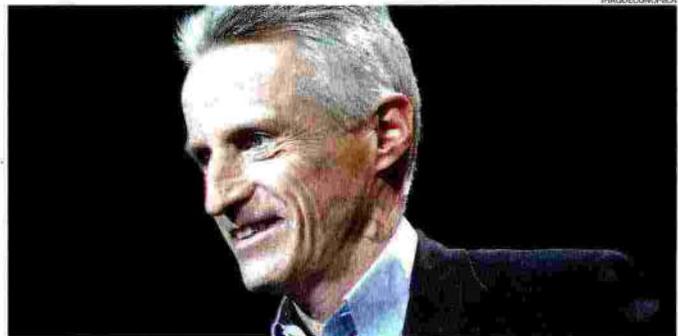
533,8

IN CRESCITA

In milioni di euro, il fatturato 2018 di Gruppo Illy (+3,4%) che controlla le società operative Illycaffè e la neonata Polo del gusto

Il personaggio.

Riccardo Illy (foto in alto) è oggi consigliere unico del Polo del gusto, il cui cda sarà definito a metà luglio



Sapori

di Sara Porro

CHE BUONO IL GELATO ALTERNATIVO

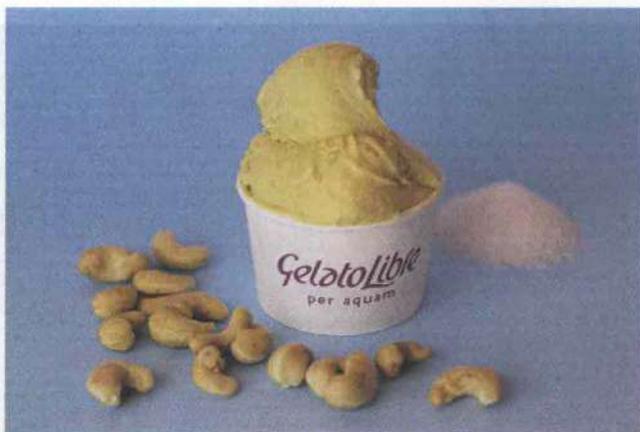
Panna, latte e uova non sono più indispensabili: ecco i gusti più leggeri, a base di acqua e... funghi

Fino all'altro ieri il gelato "senza" (panna, latte, uova...) era appannaggio esclusivo di vegani, salutisti e - per un effetto punitivo moltiplicato - di vegani salutisti. Ma la maggioranza insisteva e sembrava concordare: il gelato più buono è quello della nonna, a base crema.

Però, quando gli ingredienti sono eccellenti, panna e uova possono anche non essere indispensabili. Anzi, eresia! Potrebbero addirittura essere solo una distrazione. Così la pensa **Gianluca Franzoni**, il fondatore di **Domori**, che dopo il cioccolato ha deciso di dedicarsi a un nuovo progetto: si chiama **Gelato Libre** ed è la gelateria dove ogni gusto è completamente a base di acqua: il primo punto vendita ha aperto a Milano da un paio di settimane.

Niente latte e uova, okay, ma cosa c'è, invece? La lista degli ingredienti è molto breve: oltre all'acqua ci sono solo cacao e frutta secca, che offrono sapore intenso e il giusto punto di cremosità. Tra gli otto gusti c'è anche il tiramisù, per lavorare un po' di camouflage.

La tendenza non è isolata: a credere che i sorbetti non siano più i parenti poveri del vero gelato c'è anche un gelatiere di talento, Stefano Guizzetti di **Ciacco - Gelato Sens'altro**, che nel centro di Milano, come a Parma da dove è partito, quest'anno propone una collezione inedita di sorbetti dedicata ai gusti fondamentali, cioè acido, amaro, dolce, salato e umami, il quinto gusto che abbiamo imparato dalla cultura giapponese: questa ricetta prevede acqua di pomodoro, piselli e... funghi.



NOVITÀ

Da Gelato Libre, aperta a Milano, ogni gusto ha la particolarità di essere a base di acqua.





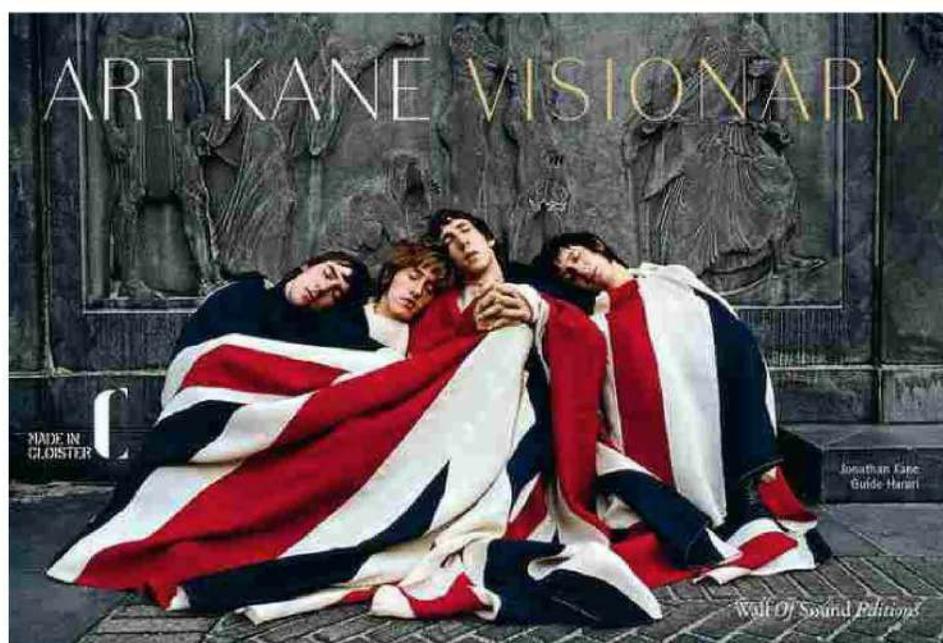
MAGAZINE - FINE LIVING PEOPLE

Cerca...



FASHION / LUXURY / LEISURE / DESIGN OF DESIRE / TRAVEL / SOCIETY / TRENDS
/ EVENTI

SOCIETY



Society - 11/06/2019

I divi storici del rock nelle immagini di Art Kane

Al Chiostro di Santa Caterina a Formiello a Napoli, la curatela di Guido Harari per l'esposizione fotografica di una leggenda che ritraeva leggende.

Alcune celeberrime, altre inedite: cento fotografie raccontano l'immaginario visivo della seconda metà del XX secolo. Sono gli scatti iconici di **Art Kane**, il fotografo statunitense che col suo sguardo ha reinventato e ridefinito i canoni del ritratto, della foto di moda, della pubblicità raccolti nella retrospettiva **Art Kane**.

Visionary, a cura di **Jonathan Kane** e **Guido Harari**, che sarà inaugurata **mercoledì 12 giugno 2019**

nel **Chiostro di Santa Caterina a Formiello a Napoli**.

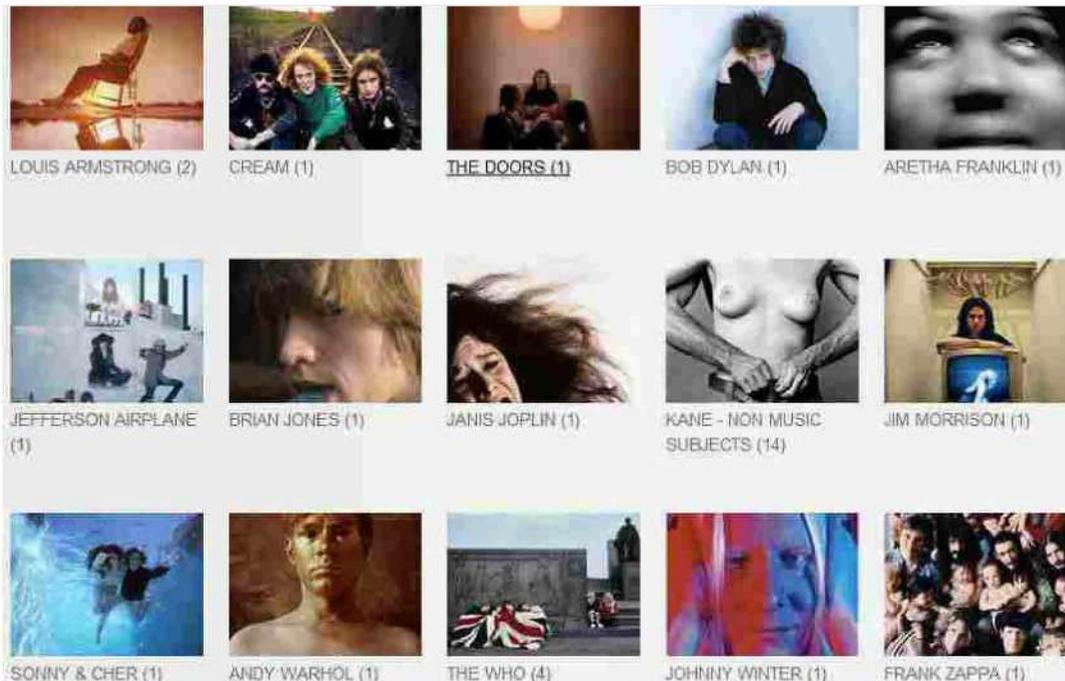


Ad aprile 2019 **Domori** ha lanciato il nuovo progetto **"Domori Fotografia"** annunciando il sodalizio artistico con **Guido Harari** quale **art director Domori** e responsabile di **"Domori Fotografia"**. La mostra **Art Kane. Visionary** al **Made in Cloister**, a Napoli, è il primo evento che nasce da questa collaborazione.

L'esposizione si compone di più sezioni. Quella dedicata alla musica raccoglie le foto realizzate da **Kane** alle più grandi icone del rock degli anni Sessanta e del jazz degli anni Cinquanta. Un'altra sezione, altrettanto ricca, affronta in maniera visionaria, anche grazie a innovativi accostamenti e stratificazioni di immagini, temi sociali e politici, attraversando alcune delle questioni che hanno segnato profondamente la società americana e non solo, quali la lotta per i diritti civili degli Afro-Americani e degli Indiani d'America, il fondamentalismo religioso, la guerra del Vietnam, l'incubo nucleare di Hiroshima, i primi passi della coscienza ambientalista ed una critica al consumismo. Una sezione è infine dedicata al racconto dei cambiamenti della società americana, attraverso il costume, la moda, la pubblicità e l'erotismo.

In ogni scatto, in ciascuno dei mondi raccontati da **Kane**, affiora la forza e l'originalità del suo sguardo, che gli sono valsi i più prestigiosi premi fotografici e le copertine delle maggiori riviste del mondo. Perché, come sosteneva lui stesso "Il mio scopo è mostrare la parte invisibile delle persone."

Art Kane era pura originalità, un'esperta forza creativa eternamente votata a superare i propri limiti e a segnare il solco individualista dell'espressione fotografica. La formazione di Kane nel mondo delle riviste anticipò in molti modi la diezione che avrebbe poi intrapreso con la macchina fotografica. A 25 anni Kane cominciò a impaginare la rivista **"Esquire"**. A 27 anni fu nominato art director di **"Seventeen"**, diventando il più giovane art director di qualunque giornale newyorkese. Malgrado gli sarebbero stati assegnati niente meno che 14 medaglie e 24 premi dall'**Art Director's Club** di New York, Kane era inamovibile nel suo desiderio di diventare fotografo.



Alcune delle rockstar immortalate da Art Kane. In apertura di servizio, il suo scatto a The Who che è l'immagine della mostra napoletana.

Ma Kane è universalmente noto per **"Harlem 1958"**, lo scatto del 12 agosto 1958 in cui ha immortalato **57 leggende del jazz** raggruppate a Harlem, sul marciapiede davanti al numero 17 della East 126th Street, creando l'immagine più significativa della storia del jazz. Con questa foto Kane si aggiudicò la medaglia d'oro


[Home](#) > [Lifestyle](#) > [Bestseller ghiacciati](#)

Lifestyle

Bestseller ghiacciati

17 Giugno 2019

Sostenibile, stagionale, evocativo, capace di raccontare il territorio, aperto alle contaminazioni con altri mondi gastronomici, attento alla salute e alle intolleranze dei consumatori. Ma soprattutto, ancor prima di ogni altra cosa, buonissimo. Così deve essere il gelato artigianale italiano, uno dei simboli del nostro Paese (che è leader in Europa per produzione) amato in tutto il mondo.

«Oggi il gelato non ha ancora la dignità di un dessert – commenta Marco Radicioni di **Otaleg**, tra le migliori insegne romane e non solo – ed è spesso considerato un alimento solo facile e rinfrescante. Invece quello di qualità è un vero e proprio piatto che richiede studio, ricerca e un'attenzione maniacale alla materia prima. Allo stesso tempo però non deve mai perdere la sua semplicità e la sua capacità di offrire un piacere immediato. È un'esperienza gastronomica importante ma anche accessibile a tutti con una spesa minima».

Alcolico, salato, da gustare con la focaccia: ecco il gelato dell'estate

Mai troppo minima, però, perché anche nel mondo del gelato bisognerebbe avere più paura dei prezzi troppo bassi – non sostenibili da chi lavora seriamente in modo artigianale, un concetto spesso ambiguo e pasticciato – che di quelli alti. Prima di diventare un maestro gelatiere Radicioni era un semplice cultore che aveva "studiato sul campo", mangiando una quantità indicibile di gelati. Dopo un po' lo studio è diventato rigoroso ed è subentrata la voglia di superare i parametri classici per offrire un'esperienza diversa.

Fragoline o pomodoro giallo?

Ora c'è una bella novità alle porte: tra un paio di mesi sarà pronta la nuova sede di Otaleg a Viale dei Quattro Venti, nel quartiere Monteverde, due piani di gelateria affiancata anche dalla pasticceria e dalla caffetteria, «perché oggi per un'attività del

- Advertisement -



PIU' LETTI

Tecnocasa: previste 280 aperture nel 2019

22 Marzo 2019

Pitti Uomo: un tuffo nel cuore dell'estate per i 10 anni...

15 Giugno 2019

Ristrutturazioni e interior design, aumenta il giro d'affari dei professionisti

29 Maggio 2019

Zizek e la discrezione non oppressiva

16 Marzo 2019

IN EVIDENZA

Lifestyle

Gli specialisti italiani dei big data per il mondo bancario

Viaggi

Finlandia-terapia. Chi vuol essere felice affitti un finlandese

Tecnologia

Media, da Facebook lobbying su politici

Cultura

Mostre: la storia dei tatuaggi

genere è fondamentale offrire anche altro, a patto che sia coerente con il messaggio principale, così da combattere il calo di un prodotto che ancora viene consumato principalmente nei mesi estivi». Intanto, nella sede nel cuore di Trastevere il viavai di turisti e di aficionados del rione è continuo. I bestseller di questa stagione sono le **fragoline di Nemi, le more di gelso, il cocomero e il tiramisù**. «E poi – prosegue Radicioni – sto lavorando tantissimo con le diverse ricotte che mi fornisce l'Antica Caciara Trasteverina (un'istituzione per gli amanti dei formaggi, ndr). La ricotta della domenica con il cacao è un gusto che mi ricorda le torte che mia mamma mi preparava da piccolo nei giorni di festa. Mi piace relazionarmi con gli altri artigiani, creare connessioni. E mi piace portare il mio gelato "a spasso", fuori dal laboratorio, e inserire versioni inedite nelle carte di altri locali». Tra le tante idee c'è il **gelato al wasabi** – abbinato a decine di ingredienti, dalle spezie alle verdure – che Radicioni ha messo a punto per Umami, una trattoria giapponese della Capitale, oppure le pizze in versione gelato, ispirate alle creazioni di Pier Daniele Seu come la **"margherita gialla"**, un **sorbetto di pomodoro giallo con la sensazione di affumicatura della provola** (ma senza provola).

sulla privacy



- Advertisement -

Un gelato al museo (da mangiare)

Whisky torbati e gusti bitter

Insomma, la memoria e la contaminazione sembrano essere le parole d'ordine dei gelati cosiddetti "gastronomici", come sa bene anche **Simone De Feo**, ex informatico che ha trasformato la sua passione per il gelato in una carriera di successo. Nel 2010 ha rilevato la storica gelateria Il Capolinea, a Reggio Emilia, oggi Cremeria Capolinea. «Amo molto i migliori whisky torbati scozzesi e i rum agricoli. Mi piace usarli – conferma De Feo – come ingredienti speciali del gusto zabaione o abbinarli ai cioccolati monorigine». Ecco allora sorprendenti variazioni sul tema come lampone, **Barmaster Gin e rosmarino oppure zabaione all'Ardbeg**. E ancora i gusti "bitter" come il cioccolato bianco con i luppoli americani o il sorbetto di melone e china: «Il gusto amaro è un gusto difficile da gestire in gelateria perché è tecnicamente complesso modulare la sua intensità. Ho risolto questo problema optando per le infusioni a freddo e prediligendo l'uso di materie prime con una carica aromatica unica, capaci di regalarmi bouquet aromatici lunghi e persistenti al palato».

Focaccina o brioche

A Reggio Emilia il primato del cono è messo in discussione dalla tipica focaccina, versione locale della più celebre brioche al gelato siciliana. Ecco perché De Feo, che da sempre propone le sue handmade, ha voluto coinvolgere in questi giorni alcuni professionisti della lievitazione che prepareranno focaccine d'autore farcite con il suo gelato: dalla veneziana con burro di centrifuga e composta di mandarino tardivo di Ciaculli del Forno Brisa di Bologna, abbinata al gusto cacao, miele e rosmarino, alla versione sfogliata con pasta di limone candito e panure di semi di papavero – signature di Pavè a Milano – da gustare in match con cremino al pistacchio. E c'è anche una versione salata: lievitato ai peperoni, farcita con un gusto a base di caprino, olio extravergine di oliva e pepe.

Per **Gianluca Franzoni** il gelato non deve essere solo sostenibile ma anche "libre": il presidente e fondatore di **Domori** – azienda che ha rivoluzionato il mondo del cacao – ha appena lanciato a Milano un concept – rivoluzionario anch'esso – di gelato libero dalla "schiavitù" del latte e delle uova e valorizzato attraverso l'acqua, rigorosamente di sorgente. In questa nuova gelateria al 12 di via Carducci – disegnata da Co. Arch. Studio con una cifra essenziale e contemporanea – si utilizzano esclusivamente cacao e frutta secca, gli unici ingredienti – a detta di Franzoni – a poter garantire la massima espressione della materia prima, che viene esaltata dall'acqua in termini di aromi e cremosità. Otto i gusti – cioccolato criollo, cioccolato e whisky, crema libre, tiramisù, caramello, makaron, pistacchio e nocciola – proposti esclusivamente in coppetta, biodegradabile e a basso impatto ambientale, per apprezzarli nella loro integrità.

Il tour sensoriale

Per allenare il nostro palato a riconoscere la qualità, può essere utile partecipare alla seconda parte del Tour di degustazione sensoriale del gelato artigianale guidato da Roberto Lobrano – gelatiere e autore del manuale *Il mondo del gelato* edito da Slow Food Editore – che sta facendo tappa in alcune delle migliori gelaterie d'Italia. Si può imparare a riconoscere le differenze del gelato artigianale, mettendo alla prova le proprie capacità sensoriali e imparando a identificare descrittori non comuni – come l'astringenza, l'amarezza o l'acidità – utili a capire la qualità e ad acquisire più consapevolezza nelle scelte d'acquisto. «L'esercizio del separare le diverse sensazioni – conferma Lobrano – riesce nell'obiettivo di aumentare l'attenzione alle differenze, iniziando a creare una memoria di gusto». Consumatori evoluti sì, ma possibilmente senza mai perdere quella stessa gioia di quando, da bambini, sceglievamo i gusti con le mani appiccicate alla vetrina della gelateria.

© Riproduzione riservata

Argomenti:

- Advertisement -

Articolo precedente

Cinema in abbazia

Articolo successivo

E-mountain bike in Italia e nel mondo: gli itinerari più belli

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE

GRUPPO ILLY OLTRE IL CAFFÈ: AL VIA IL POLO DEL GUSTO

Il Gruppo **Illy** dà vita al Polo del gusto e prepara il passaggio generazionale, con l'ingresso delle nuove leve nel consiglio di amministrazione. Nel board del gruppo, rinnovato ieri, entrano infatti Daria (figlia di Riccardo), Nicol Belci (figlia di Anna, che è la nuova presidente), Micaela (figlia di Andrea) ed Ernesto (figlio di Francesco), che affiancheranno i genitori nel ruolo di consiglieri. Unico membro esterno alla famiglia è Licerio Degrassi, da 53 anni in forze nel gruppo triestino, "promosso" vicepresidente. Proprio al futuro della quarta generazione (che comprende anche Vittoria, Ludovica, Matilde, Jaqueline e Andrea Dominique) e della quinta (che ha già tre piccoli rappresentanti) guarda il Polo del gusto, frutto di un percorso di diversificazione avviato dalla famiglia nel 2004, per garantire uno sviluppo dell'azienda concentrandosi su prodotti di alta qualità e di nicchia coerenti tra loro: accanto al caffè, anche il cioccolato, il the, le confetture e il vino.

Il Polo del gusto La sub holding, costituita ufficialmente lunedì scorso, è guidata da **Riccardo Illy** come consigliere unico (in attesa che a metà luglio venga definito il board, di cui sarà il presidente) e d'ora in avanti formerà, assieme all'ammiraglia **Illycaffè** guidata da Andrea, la seconda gamba del Gruppo **Illy**. Del Polo fanno parte infatti tutte le società minori del gruppo, quelle non legate al caffè: **Domori**, specializzata nel cioccolato, che a sua volta controlla la britannica **Prestat**, **Hsj** e **Cacaofino**; l'azienda francese di the **Dammann Frères** (controllata all'85,3%); **Agrimontana** (controllata al 40%), brand di frutta candita e confetture, e l'azienda vitivinicola toscana **Mastrojanni**, oltre a **Fgel**, catena di bar e gelaterie di cui il Polo detiene il 23,5%.

Obiettivi della nuova società sono lo sviluppo, l'internazionalizzazione e la quotazione delle aziende controllate – che oggi insieme valgono circa il 10% dei ricavi consolidati di gruppo – anche grazie al supporto di un partner finanziario che dovrebbe arrivare entro la fine del prossimo anno o agli inizi del 2021, contribuendo al progetto con risorse, know-how e relazioni internazionali. «Ma non abbiamo fretta – precisa **Riccardo Illy**, che negli ultimi anni si è concentrato sullo sviluppo delle "consorelle" –: preferiamo preparare per bene il terreno, consolidando la crescita di ciascuna società, in modo da presentarci al meglio ai potenziali partner».

Le «consorelle» Già il 2018 ha portato buoni risultati, spiega l'imprenditore, che negli ultimi anni ha seguito da vicino lo sviluppo delle società confluite ora nel Polo del gusto. Il gruppo **Illy** nel suo complesso ha chiuso l'anno con una crescita del 3,4%, raggiungendo i 533,8 milioni di euro di fatturato, con **Illycaffè** che da sola fattura 483,3 milioni (+3,5%). Le "consorelle" non sono state meno brillanti: **Dammann Frères** ha sfiorato i 35 milioni di ricavi (+4%); **Domori** ha raggiunto i 18,4 milioni (+9%), registrando per il primo anno un Ebitda positivo; **Agrimontana** ha chiuso con 20,5 milioni (+4,1%) e **Mastrojanni** con 2,2 (+5,3%). Solo **Fgel** è un po' in ritardo sui piani di crescita, ma lentamente sta recuperando. Il secondo semestre dell'anno, aggiunge **Riccardo Illy**, servirà a portare in utile **Domori** e consolidare la crescita di tutte le altre, oltre a cercare un advisor per la ricerca del partner finanziario che, bilancio 2019 alla mano, inizierà verso aprile del prossimo anno.

Il partner e gli obiettivi Le manifestazioni di interesse sono già arrivate, sia dall'Italia, sia dall'estero: «Chiediamo un impegno di almeno dieci anni – spiega **Illy** – perché il nostro è un progetto che guarda lontano, e devo dire che abbiamo già incontrato qualche gruppo interessato a rimanere anche più a lungo, se le cose funzionano». Assieme al socio di minoranza, il Polo intende accelerare crescita e sviluppo soprattutto all'estero delle controllate, per poi portarle, ciascuna con i propri tempi, alla quotazione. La prima (presumibilmente **Dammann**) potrebbe arrivare in Borsa già entro 3-5 anni, l'ultima verso la fine del decennio. Dopodiché ci sarà la cessione della minoranza e la liquidazione del partner. Nel frattempo non sono escluse – sono anzi molto probabili – nuove acquisizioni, in Italia e all'estero: uno dei settori ai quali il Polo del gusto guarda con interesse è, ad

esempio, quello dei biscotti, ma anche il comparto vitivinicolo offre grandi potenzialità.

E se ciascuna società seguirà un proprio percorso indipendente di crescita, industriale e commerciale, il Polo si propone come qualcosa di più di un semplice "cappello" societario formale. Lo dimostra la scelta del nome stesso, che ha un carattere identitario e in qualche modo programmatico: «Il filo rosso è la qualità» sottolinea **Riccardo Illy**, e sono allo studio tutte le sinergie possibili tra le partecipate. A cominciare dallo sviluppo di una rete internazionale di negozi plurimarca con l'insegna comune Polo del gusto, che ospiterà all'interno prodotti di tutti i marchi, un po' sul modello dei gruppi della moda Tod's e Slowear, e forse anche il caffè della sorella maggiore Illycaffè.

In tema retail, almeno un cenno va fatto al flagship store **Domori** che dovrebbe aprire entro l'anno a Torino, e al negozio Gelato Libre recentemente inaugurato a Milano, dove l'azienda propone il suo innovativo gelato a base di acqua. **Dammann Frères** ha appena inaugurato la sua settima "boutique" a Parigi ed entro l'anno ne aggiungerà altre tre. **Mastrojanni** ha invece completato il Relais a Montalcino con sei camere, due suite, piscina e, da luglio, anche un ristorante.

Una nuova pagina per il gruppo Una nuova pagina si apre dunque per la famiglia **Illy** e per l'azienda fondata da Francesco nel 1933, che ormai è una grande holding composta da tante realtà. «È stata una giornata campale – ammette Anna **Illy**, nuova presidente del Gruppo, al termine del cda che ha ratificato la nascita del Polo e rinnovato le cariche –. Lo è per me, che assumo questo ruolo, con l'obiettivo anche di creare le sinergie tra tutte le società controllate, che dovranno crescere insieme. Ma lo è anche per i nostri ragazzi perché, tranne per Daria che era già nel cda di Illycaffè, inizia per loro una nuova avventura».

Gruppo **Illy** oltre il caffè: al via il Polo del gusto was last modified: giugno 27th, 2019 by Redazione

[GRUPPO **ILLY** OLTRE IL CAFFÈ: AL VIA IL POLO DEL GUSTO]

DOLCI TENTAZIONI

Leggerezza in coppetta i gelati sono all'acqua

Era la classica divisione in qualsiasi gelateria: i sorbetti da una parte e le creme dall'altra. Leggeri, di sola frutta, acqua e zucchero i primi, più corposi e rotondi, ricchi di latte, panna e magari uova gli altri. Ma da qualche tempo una tendenza è arrivata a spargliare le carte. Con i gelati all'acqua ecco i gusti liberati dalla schiavitù di latte e uova, con le caratteristiche della materia prima valorizzate al meglio perché assolute protagoniste. «Una tendenza che si impone - dice Sergio Colalucci, gelatiere di Nettuno già campione del mondo - in considerazione non solo delle aumentate intolleranze al lattosio ma anche delle diverse scelte alimentari di vegani e salutisti in cerca di cibi più leggeri e meno calorici».

Tutt'altro che una banalità: non basta sostituire il latte con l'acqua. Entra in ballo la competenza del gelatiere, quindi la capacità di bilanciare gli ingredienti e di selezionare prodotti la cui qualità possa essere presentata in purezza, nella loro assoluta fragranza.

La differenza tra sorbetto e crema è anche strutturale, come si può capire facendo un po' di attenzione all'assaggio: «Il sorbetto, che ha una quantità di acqua pari a circa il 70 per cento, è più freddo al palato e meno cremoso - spiega Giancarlo Timballo, presidente della Coppa del Mondo della Gelateria - proprio perché c'è una maggior quantità dell'elemento che si gela». Le creme invece sono composte circa al 40 per cento di solidi (zuccheri, grassi, proteine animali, derivate dal latte o dall'uovo, o vegetali) e in bocca sono, se ben fatte, più morbide, vellutate, dense. La rivoluzione sta nell'ottenere le

La nuova tendenza in gelateria: gusti tradizionali ma senza latte e uova

La sfida è riuscire a ottenere la stessa cremosità

Da Nord a Sud ecco chi ci sta provando (e riuscendo)

di Eleonora Cozzella

▲ Salutari

I gelati all'acqua hanno circa il 40% di calorie in meno

sensazioni tattili e gustative delle creme senza utilizzarne la base tipica. Tra gli ultimi in ordine di tempo a impegnarsi in questa missione c'è **Gianluca Franzoni**, presidente e fondatore dell'azienda di cioccolato **Domori**, che ha da poco inaugurato la sua gelateria, chiamata appunto Gelato Libre, a Milano. Franzoni ha sposato la filosofia "farm to cup", cioè dal campo alla coppetta, perché parte dalla selezione di materie prime, dalle fave dei diversi cru di cacao alle varietà di frutta secca, per curarne la tostatura e utilizzarle in una mantecatrice innovativa che sfrutta temperatura e velocità differenti in base ai diversi prodotti. Obiettivo: far apprezzare gli ingredienti nella loro integrità. Se il processo di tostatura è importantissimo, per gusti isolati come nocciola, cioccolato Criollo e pistacchio, la tecnica del *camouflage* permette poi di riprodurre sapori e consistenze complessi (come il tiramisù, il caramello e la crema), pur rinunciando a ingredienti caratterizzanti come il mascarpone, il latte e le uova. Una sorta di mixology del gelato per ingannare, in senso buono, le papille gustative.

Nei gelati all'acqua che stanno conquistando la Penisola, il latte lascia il posto all'uso sapiente di grassi vegetali naturalmente presenti negli ingredienti, gli oli della frutta secca o il burro di cacao e l'eventuale aggiunta di fibre solubili. «Per conferire una cremosità del tutto simile ai gelati normali - spiega Eugenio Morrone della gelateria romana *Il Cannolo Siciliano*, che nel 2020 rappresenterà l'Italia alla Coppa del Mondo - alcune fibre sono in grado di conferire il giusto corpo al sorbetto. Inoltre limitano in parte la quantità di zuccheri necessaria a ottenere un corretto congelamento delle miscele».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dove trovarli

Gli artigiani del gusto

- **Gelato Libre**
Via Giosuè Carducci 12
Milano
- **Il Cannolo Siciliano**
Piazza Roberto Malatesta 16b
e via Quattro Novembre 95
Roma
- **Gelateria buono e sano**
Corso Torino 57
Rivarolo Canavese (TO)
- **Gelateria Racca**
Via Aurelia 86/88
San Bartolomeo al Mare (IM)
- **Gelateria Dondoli**
Piazza della Cisterna 4
San Gimignano (SI)
- **Ara Macao**
Via Colombo 90
Albisola Superiore (SV)
- **L'Albero dei Gelati**
Via Santa Valeria 93
Seregno (MB)
- **Gelateria Bandirali 1951**
Via XX Settembre 58
e via Piacenza 93
Crema (CR)
- **Golosi di Natura**
Via Vittorio Emanuele 22
Gazzo Padovano (PD)
- **Gelateria Crivella**
Corso Italia 54
Sapri (SA)
- **Gelateria Pasticceria Santo Musumeci**
Piazza Santa Maria
Randazzo (CT)
- **Gelateria Duomo**
Piazza Duomo
L'Aquila
- **Gelateria I Vizi degli Angeli**
Via Domenico Ridola 36
Matera
- **Gelateria Sergio Colalucci**
Piazza Mercato
Nettuno (RM)





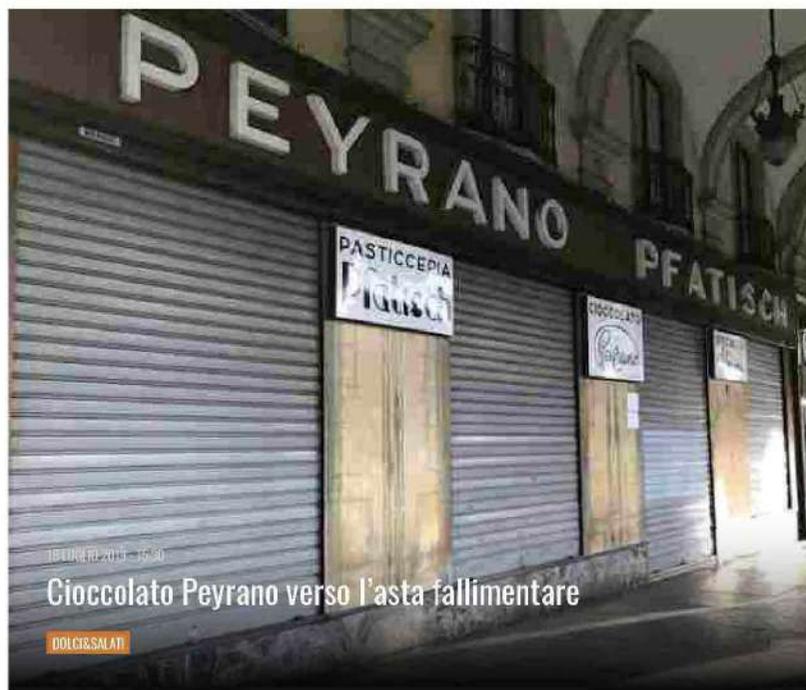
ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE



DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

[Home](#) [Bio](#) [Dolci&Salati](#) [Formaggi](#) [Pasta&Riso](#) [Salumi](#) [Vini](#) [Tecnologie](#) [Mercato](#) [Retail](#) [Carni](#) [Luxury](#) [Fiere](#) [Ortofrutta](#) [Oli&Aceti](#)



Cioccolato Peyrano verso l'asta fallimentare

DOLCISALATI

Torino – Partirà a fine luglio l'asta fallimentare per la storica cioccolateria torinese Peyrano. Dopo la dichiarazione di fallimento a inizio anno (leggi [qui](#)), si cerca il modo di salvare una delle più importanti realtà dell'arte cioccolatiera piemontese, tentando anche di ripagare i numerosi creditori della precedente proprietà. Per questo motivo, la base dell'asta – curata da Edith Lo Mundo, che ha già provveduto a invitare formalmente aziende interessate – parte da 850mila euro. Il Corriere di Torino ipotizza che potrebbero farsi avanti una cordata

LEGGI LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare: Salumi&Consumi, Formaggi&Consumi, DS DolciSalati&Consumi, Vini&Consumi e Bio&Consumi.

MAGGIORI INFO

SEGUICI SU

Twitter

VIDEO

Gruppo Pini: le prime immagini del nuovo macello in Spagna



torinese di maestri cioccolatieri, gruppi del lusso o fondi d'investimento già affermati in altri settori. Tra i nomi di aziende vociferati, invece, il più plausibile sarebbe la società di catering e cake design Gufo Bianco, di Carmagnola, mentre sarebbero da escludere, per altri progetti in corso, Gobino e [Domori](#).

TAGS: CIOCCOLATO, [DOMORI](#), EDITH LO MUNDO, GOBINO, GUFO BIANCO, PEYRANO,



ARTICOLO PRECEDENTE

Bettelmatt: 'La Rolls Royce dei formaggi'

ARTICOLI CORRELATI

08 LUGLIO 2019 - 9,04



Pernigotti: Colussi interessato all'acquisto, per creare un polo del cioccolato piemontese

02 LUGLIO 2019 - 10,02



Colussi rileva l'80% di La Svizzera da Alto Capital

20 MAGGIO 2019 - 8,35



Cerealitalia al Pima di Amsterdam per presentare le ultime novità

CERCA

Cerca

ARCHIVIO

Seleziona mese



TAG

anas assica [assocaseari](#) auchan bio biologico burro Carrefour cibus [cina](#) cioccolato coldiretti conad coop dop ente nazionale risi [esselunga](#) expo 2015 [export](#) federalimentare ferrero formaggi Francia [gdo](#) germania [grana padano](#) [ice](#) [igp](#) import [istat](#) [latte](#) latte in polvere made in Italy [Maurizio Martina](#) [Mipaaf](#) Nestlé packaging [parmigiano reggiano](#) [riso](#) Russia [tuttofood](#) [Ue](#) Usa [vinality](#) [vino](#)

ALIMENTANDO.INFO

Alimentando.info è il quotidiano online del settore alimentare per operatori e professionisti. Il sito fornisce in tempo reale informazioni e aggiornamenti sul mercato e i suoi protagonisti.

Copyright TESPI Mediagroup

TESPI MEDIAGROUP

Tespi Mediagroup racchiude un pool di tre società editrici specializzate nell'informazione B2B: Frimedia, Edizioni Turbo e Sport Press. Attraverso le varie testate il gruppo fornisce strumenti di comunicazione rivolti agli operatori dei settori: entertainment, technology, sport e food.

MAGGIORI INFO

Edizioni Turbo Srl P.IVA 03632610964 | Copyright&Policy

website by: blossoming.it

SAN PATRIGNANO: DOMANI CHARITY DINNER CON CHEF CRACCO

Grande attesa per l'arrivo domani sera dello chef Carlo Cracco a San Patrignano, dove darà vita alla charity dinner dell'estate in favore della comunità. I tanti ospiti, assieme ai ragazzi in percorso, potranno gustare un menù in cui i sapori simbolo della bella stagione incontreranno la semplicità dei profumi mediterranei. Il tutto poi sigillato dal dessert firmato dal pastry chef Gino Fabbri. I presenti potranno gustare come antipasto anguria marinata, capasanta dorata e insalata di alghe, come primo il rigatone alle vongole, erbe e limone candito seguito poi da Spalla di vitello brasata, pomodoro, zucchine e basilico. A concludere la serata quindi il Ricordo di una Mezzaluna di Cioccolato Domori e Lamponi. I piatti del menù saranno accompagnati dai vini della cantina di San Patrignano, uno dei tanti settori di formazione professionale presenti nella struttura di recupero che dal 1978 offre un percorso gratuito a chi decide di uscire dalla tossicodipendenza. " E' sempre un piacere tornare a San Patrignano e avere la possibilità di fare qualcosa per aiutare i ragazzi – spiega lo chef Cracco – Accanto a loro si impara sempre a tornare con i piedi per terra, alle cose essenziali ". Protagonisti della scena gastronomica italiana ed internazionale, Cracco e Fabbri duetteranno infatti ai fornelli con la brigata di cucina di San Patrignano, una squadra composta da circa 80 giovani, organizzata come un piccolo esercito armato di passione e di tanta pazienza nello svolgimento delle molteplici lavorazioni richieste ogni giorno dalla preparazione delle pietanze. Il ricavato dalla serata servirà a coprire parte dei costi sostenuti per i pasti quotidiani dei 1300 ragazzi e ragazze ospiti di San Patrignano. Costo cena: 85 euro a persona, 30 euro i ragazzi da 13 a 18 anni, gratis i bambini fino a 12 anni. Sconto per i gruppi di minimo 6 adulti: euro 70 a persona. Info e prenotazioni: 0541 362388 Share

[SAN PATRIGNANO: DOMANI CHARITY DINNER CON CHEF CRACCO]



Regalo per la Festa della Mamma: 11 idee economiche

Le proposte per tutte le tasche da accompagnare con biglietti di auguri speciali con frasi o poesie.

ELEONORA D'UFFIZI 10 MAGGIO 2019



MAMMA

STORIA

FESTA DELLA MAMMA

Il **regalo Festa della Mamma** è un pensiero che simboleggia amore, affetto, dedizione: che si compri **online** o nei **negozi** di quartiere sarà comunque graditissimo, insieme al **biglietto di auguri** con **frasi** speciali o **poesie** ad accompagnarlo. Non ci sono scuse, perché anche le **idee economiche, sotto i 50 euro**, non mancano.

La Festa della Mamma, che cade la **seconda domenica di maggio**, è l'occasione per **fare qualcosa insieme**, per passare qualche ora in relax tra madri e figli. Si regalano fiori o cioccolatini, ma il dono più bello è senz'altro il tempo che si può dedicare a questa persona così speciale.

Siete a corto di proposte? Ecco **11 idee economiche** per il **regalo**

ADVERTISING

Dalle *storie* correlate



MAMMA

Le più belle frasi per la Festa della Mamma

Festa della Mamma

- 1 **L'Azalea della Ricerca AIRC**, fiore simbolo della salute al femminile, sboccia in occasione della Festa della Mamma per raccogliere nuovi fondi a sostegno della ricerca sul tumore al seno e agli organi riproduttivi. Domenica 12 maggio 20mila volontari di Fondazione AIRC scenderanno in circa 3.700 piazze per dare continuità ai progressi della ricerca attraverso la distribuzione di coloratissime azalee con le quali sarà possibile fare uno speciale regalo a tutte le mamme e a tutte le donne.



Csaba Dalla Zorza per AIRC. L'azalea si riceve a fronte di una donazione di 15 euro (foto Simone Comi)

- 2 Dopo una lunga giornata tra lavoro e commissioni, a fine giornata, anche la mamma sente il bisogno di tornare a casa e di godersi un po' di meritato riposo. Attivando l'elegante **diffusore di aromi BlisScent di Oregon Scientific** potrà ricreare



MAMMA

Shopping online: 10 regali per la Festa della mamma



MAMMA

Cosa fare per la Festa della mamma: 10 idee originali



MAMMA

Le poesie di Gianni Rodari per la Festa della Mamma



MAMMA

Festa della mamma: perché non è (più) l'8 maggio

ADVERTISING

un'atmosfera di benessere in tutte le stanze.



Diffusore di aromi Oregon Scientific BlisScent WA633N, prezzo consigliato al pubblico 49,99 euro

- 3 Dimostra il tuo amore e con un regalo Dior unico e irresistibile per la Festa della Mamma. Un'idea originale? Il profumo per capelli. **Miss Dior Hair Mist** possiede un'autentica intensità e offre ai capelli i suoi benefici rinfrescanti e protettivi. La sua formula arricchita con ingredienti attivi avvolge letteralmente la capigliatura in una scia deliziosa. La mamma lo adorerà.



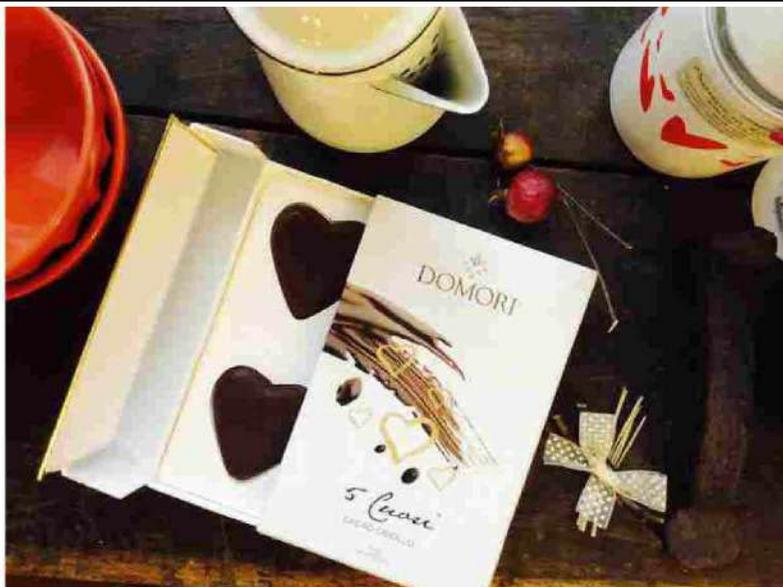
MISS DIOR Profumo per capelli 30ml 45,06 euro

- 4 Un classico regalo sempre apprezzato, il foulard in seta protegge capelli e collo, orna borsette e polsi. Da **Guess il foulard in seta** con semplice e colorata stampa a fantasia floreale. Misure 53x53 cm.



Guess Foulard in seta stampata, 35 euro

- 5 Per la mamma golosa, i **cuori di purissimo cacao Criollo Domori** al 70%, che coinvolgono i cinque sensi. All'interno del cofanetto 5 cuori di cacao BLEND CRIOLLO da 30 g l'uno. Sono realizzati con le fave di: CHUAO, una scelta raffinata, d'intensa dolcezza, con note di crema di latte, miele e frutta secca; PUERTOFINO, una sinfonia insolita di sapori, caramello, tabacco, noci, papaya, sottobosco, funghi e datteri per un gusto esotico; PUERTOMAR, eccellenza di dolcezza e rotondità, con note di panna, spezie, mandorla e marmellata di ciliegie; PORCELANA, il capostipite del Criollo **Domori**, con note di pane, burro e marmellata; CANOABO, crema di latte, datteri e mandorle.

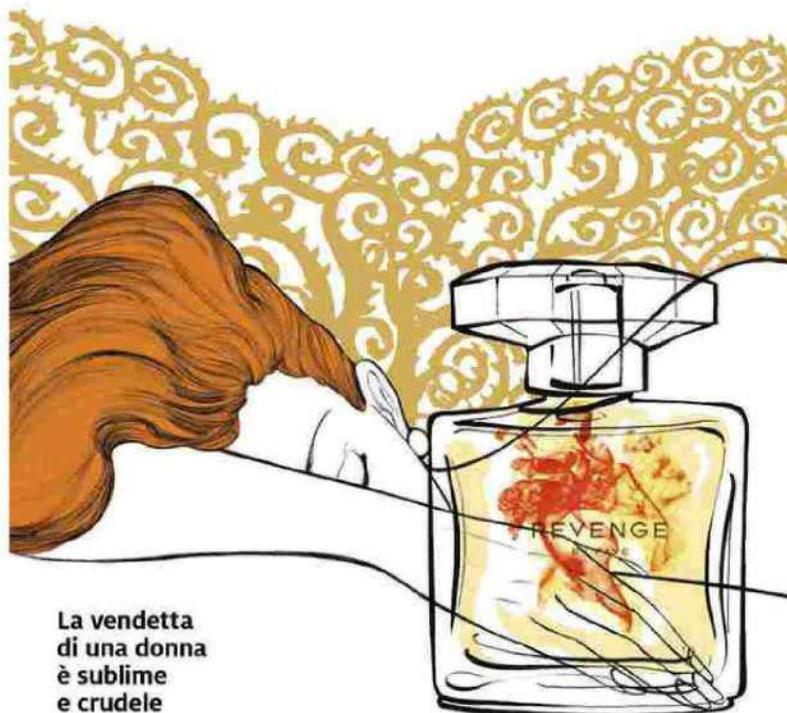


5 cuori di cacao Criollo [Domori](#), 22 euro

- 6 ***La gabbia dorata* di Camilla Lackberg** è la novità in libreria sui cui puntare per una mamma lettrice amante del giallo. Una certezza. Faye sembra avere tutto. Un marito perfetto, una figlia adorabile e un lussuoso appartamento nel quartiere più elegante di Stoccolma. Ma, al di là della superficie scintillante, è una donna tormentata dai ricordi legati al suo oscuro passato a Fjällbacka, una donna che sempre più si sente prigioniera di una gabbia dorata.

Camilla Läckberg

La gabbia dorata



La vendetta
di una donna
è sublime
e crudele

Marsilio FARFALLE

giallosvezia

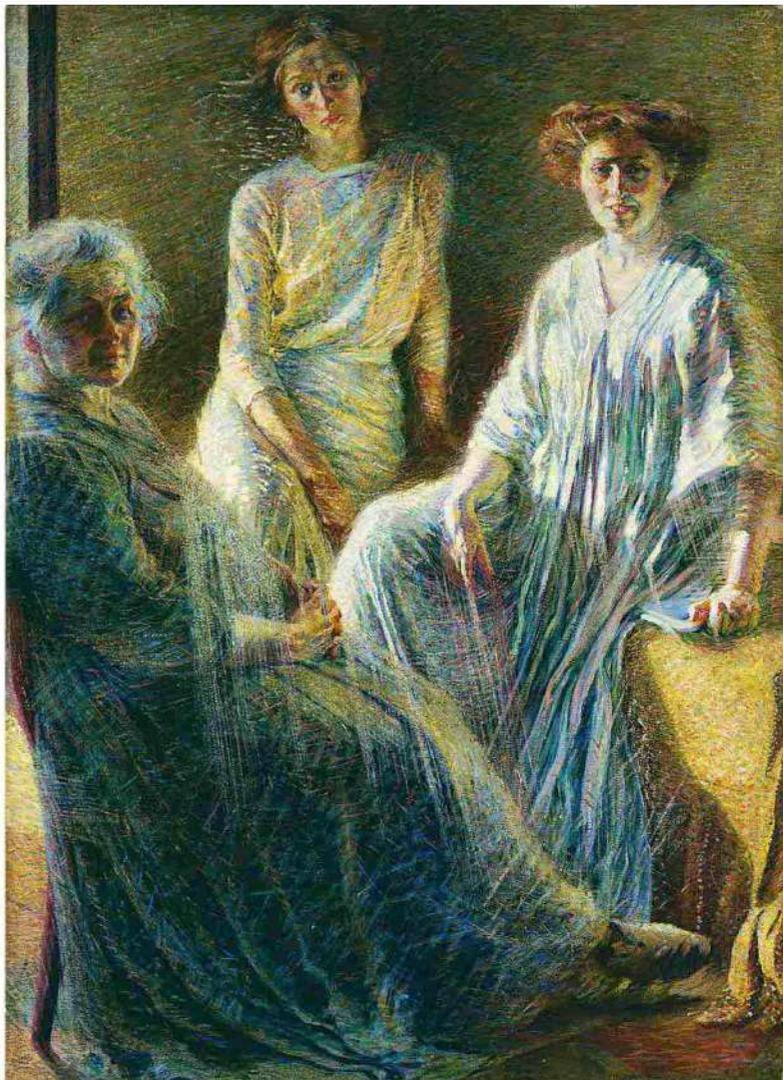
La gabbia dorata di Camilla Lackberg (Marsilio), 19,99 euro

- 7 La nuova **linea Herbae par L'OCCITANE** è un'ode alla natura indomabile e selvaggia della Provenza, dove potenza delle erbe selvatiche si unisce agli accordi rovo, rosa selvatica e ortica bianca. Abbiamo scelto per la mamma il **sapone profumato** dalla confezione irresistibile.



Sapone profumato Herbae par L'OCCITANE, 6 euro

- 8 I **biglietti per una mostra** da vedere insieme sono un'idea originale, specialmente se si completa il pomeriggio insieme con un ottimo gelato o un aperitivo mamma-figlia. Abbiamo scelto per voi la mostra forlivese ai Musei San Domenico fino al 16 giugno 2019 ***Ottocento. L'arte dell'Italia tra Hayez e Segantini*** I due fuochi, iniziale e finale del percorso espositivo, Francesco Hayez e Giovanni Segantini, tracciano un confine simbolico tra il recupero della classicità e il rinnovamento di un secolo.



Boccioni, Tre donne. Ingresso mostra intero 12 euro a persona (foto mostraottocento.com)

- 9 Se la mamma va pazza per le porcellane, sappiate che la designer svizzera Regula Stüdlì ha “vestito” di teneri fiori e foglie la fine superficie bianca di porcellana di Maria, servizio **Rosenthal** del 1916 tra i più amati, dando vita alla linea Pink Rose. Vista la stagione delle cerimonie appena iniziata, abbiamo pensato alla **coppa per confetti**. Poetica.



Rosenthal Maria Pink Rose Coppa confetti con piede 42 euro

- 10 Mamma sportiva? Ecco un regalo utile, un **tappetino per il pilates** extra-comfort di **Domyos** che protegge efficacemente il corpo dal suolo ed è molto morbido. Disponibile in prugna e antracite.



Domyos Tappetino Pilates 500 Comfort taglia M, 29,99 euro da Decathlon

- 11 Un regalo per la casa vi permetterà di stare sempre vicini alla vostra mamma. Cosa c'è di meglio, allora, di un cuscino che le farà compagnia la sera sul divano? Delicata la novità firmata **Maisons du monde, Boracay, la fodera di cuscino** in cotone stampato rosa e blu con vegetazione tropicale.



Maisons du monde Boracay fodera di cuscino in cotone stampato, 6,99 euro



CREDITI FOTO:

REGALI I STOCK

Altri articoli su *Festa della mamma*

AGENDA MILANO

di Chiara Pasqualetti Johnson e Fabio Sironi

MEMORIE
E SUGGERIMENTI

Remo Bianco, un artista da riscoprire. Una mostra di foto dei senzacasa milanesi. Una nuova terrazza a Brera; il bistrot vegetariano; notti anni Cinquanta al drive in

1 | Leonardo da Vinci 3D, alla Fabbrica del Vapore. 2 | Sheela Gowda, *Margins*, 2011. A Pirelli HangarBicocca. 3 | Lo staff di Altatto bistrot, nel quartiere di Greco.

APPUNTAMENTI

Al Museo del Novecento inaugura, il 5, *Le impronte della memoria*, monografica sull'artista milanese Remo Bianco (1922-1988), allievo di Filippo de Pisis. Oltre alle celebri *Impronte*, calchi in gesso di oggetti d'uso quotidiano, e agli sfavillanti *Tableaux Dorés*,

sono esposti i *Quadri parlanti* degli anni Settanta, con gli amplificatori che si attivano al passaggio dei visitatori (p.za Duomo 8, museodelnovecento.org. Fino al 5/10). Le navate monumentali di Pirelli HangarBicocca ospitano *Remains*, personale di Sheela Gowda, artista indiana che usa corde di capelli, mattoni di sterco, bidoni di catrame, incenso e gomma per raccontare la rapida evoluzione del suo Paese attraverso installazioni *site specific*, esposte insieme a stampe e acquerelli (via Chiese 2, hangarbicocca.org. Fino al 15/9). La mostra *Leonardo da Vinci 3D* racconta, con un allestimento high-tech e multimediale alla Fabbrica del Vapore, l'universo del ge-

nio rinascimentale (via Procaccini 4, leonardodavinci3d.it). Per restare in tema, La Casa degli Atellani, museo e dimora privata restaurata un secolo fa da Piero Portaluppi, a pochi passi dall'*Ultima Cena*, ospita gli *Atellani Apartments*: sei stanze di varie metrature che possono ospitare da due a sei persone per soggiorni brevi (corso Magenta 65, atellaniapartments.com. Da 170 €). Alle Gallerie d'Italia, fino all'8/9, *Dall'argilla all'algoritmo* racconta la relazione millenaria tra tecnologia e arte attraverso una settantina di opere provenienti dalla collezione Intesa Sanpaolo e dal Castello di Rivoli, dai vasi dell'antica Grecia alle nuove forme di videoarte create con

