

Itinerari a tavola

Il sommelier
«Metodo classico,
un bianco friulano
e un elegante Syrah»

La selezione
di Sergio Olivetti

Fongaro
Durello
Pas dosè
2011



Terre Alte
Livio Felluga
2011



T.P.S.
Marco Buvoli
2010



Il gelato alla
crema è
squisito.
Che peccato
che non sia
illegale

Voltaire

Al tarassaco o al Bombardino, al fico nero, al papavero, e perfino al caco. La sfida consiste nell'armonizzare innovazione e tradizione, affiancando ingredienti nuovi alle lavorazioni più antiche. Ecco un viaggio nel tempo tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, alla ricerca di chi, da generazioni, continua a produrre gelato artigianale col metodo dei nonni. Come quello che ancora si può gustare **Da Bepi**, nel quartiere Mortise di Padova. A farlo, oggi, sono Jacopo Braggion e il fratello Nicolò, gelatai di terza generazione. Afferzionati a quella piccola bottega artigiana a conduzione familiare nata nel 1937 con il nonno Bepi, nella quale sono tuttora esposti i suoi storici apparecchi del mestiere. Ogni mattina i fratelli seguono la lavorazione del gelato, alternando i gusti alle stagioni: niente mandarino ad agosto, né fragole a novembre, solo passione per i prodotti freschi e attenzione al cliente. Famiglia e dedizione sono valori che, anche a Verona dal 1939, scrivono la lunga storia della **Gelateria Savoia**. Nata dall'idea di due coniugi, Vittorio Bonvicini e Luigia Savoia, viene gestita per anni dal nipote Ennio, che conquista ben tre Oscar del gelato alla fiera di Longarone con i gusti crema, fragoline di bosco e pistacchio. Poi tocca al figlio Marco, che col padre realizza alcuni dei gelati più venduti oggi, tra cui il Gianduiotto, il Lingotto e il Bombardino. Tra le creazioni simbolo della gelateria c'è anche la Mattonella che prende forma da un pacchetto di sigarette del 1943, le Regie Turche, che aveva tre colori: bianco, giallo, e marrone. Da qui, l'idea di comporre un gelato a piani di crema, semifreddo all'amarretto e cioccolato.

Dalle sigarette al tabacco la strada è breve. A Pordenone nasce il fior di sigaro, con l'aroma dell'antico Tabacco Toscano del Brenta che, as-

Nate come piccole botteghe a conduzione familiare, oggi sono gestite dalla seconda o dalla terza generazione. Da Verona a Udine, frutti di stagione, i grandi classici e attenzione per le intolleranze

Gelati artigianali, gusti d'autore

sieme ai mirtili della Carinzia e all'aceto di vino di Josko Sirch, permettono alla **Gelateria Montereale** di distinguersi su tutto il territorio pordenonese. La passione e l'attenzione al gelato come alimento nasce nel 1987 dai genitori Edi e Bruno Martin e viene ereditata dai figli Matteo, GianMaria e Rosetta, che sviluppano particolare interesse alle esigenze di chi soffre di intolleranze e allergie alimentari. Nascono così i gelati preparati senza latte e derivati, senza uova, senza glutine e dolcificati al fruttosio. È il 1985, invece, quando in quel di Udine, Giancarlo Timballo apre **Fiordilatte**. Cresciuto in un'azienda familiare di vini friulani, vive la crisi del settore e decide di esplorare nuovi mondi. Giancarlo sceglie il gelato. Conosce e frequenta i padri dell'artigianato italiano moderno e decide di sviluppare una ricerca che lo porterà a creare prodotti che sono il fiore all'occhiello della sua gelateria. Nascono così i sapori di primavera come la crema al tarassaco, alla rosa o il sorbetto ai fiori di sambuco. Quelli autunnali come il fico e quelli invernali come la noce e la zucca.

E, parlando di gelato, è d'obbligo passare a

Venezia dove, nonostante l'autorità e gli oltre 70 anni di storia che fanno della **Gelateria Nico** un luogo di riferimento, a richiamare l'attenzione, oggi, è **La mela verde** di Davide Venier. Un brand che nasce nel 2009 dalla volontà di dare una scossa al mercato locale, si realizza in una serie di sperimentazioni da cui nascono prodotti curiosi, come il sorbetto al limone con foglie di basilico e menta piperita, oppure quello all'uva fragola, dal profumo e dal colore inconfondibile e disponibile solo per poche settimane l'anno, fino al gelato al fico nero e al caco. L'ultima tappa di questo è Vicenza, dove nel 2011 apre **Preto**. Un'azienda che ha fatto dell'Italia il suo grande laboratorio. Ingredienti d'eccellenza vengono lavorati appena raccolti per mantenerne la freschezza. L'artigianalità è garantita da un laboratorio a vista, dietro al bancone, che rende il cliente spettatore della qualità e dai due fondatori, Luca Preto e Claudio Troiani, che continuano a viaggiare alla ricerca del segreto che fa del gelato un'arte.

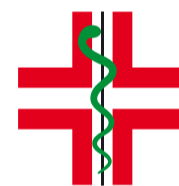
Sonia Berti
© RIPRODUZIONE RISERVATA



**POLIAMBULATORIO
PALLADIO**

Via Palladio, 10 - Monselice (PD)
Tel. 0429 74849

Per urgenze tel. 347 3759438
Da più di trent'anni al vostro servizio



CENTRO ODONTOIATRICO

Villa Estense

Via Roma, 38 - Villa Estense (PD)
tel 373 8686149

ODONTOIATRIA:

Igiene

Prevenzione

Conservativa

Endodonzia

Chirurgia - Implantologia

Ortodonzia
(tradizionale, linguale e Invisalign)

Maxillofacciale

Tecnologia Cerec

Controlli semestrali gratuiti

Abbiamo a cuore il vostro sorriso.
info@poliambulatoriopalladio.it www.poliambulatoriopalladio.it

Convenzionato con Unisalute e molti altri Fondi Assicurativi.
Possibilità di finanziamenti personalizzati.

REPERIBILE 24H SU 24H TUTTI I GIORNI FESTIVI COMPRESI