



Gelato artigianale, eccellenza italiana



Il Gelato artigianale | Sei un gelatiere o lo sarai? | Ami il gelato artigianale? | Mercato gelato artigianale | Notizie dal mondo del gelato

Mi piace 19 Tweet 0

2

Sergio Dondoli: esperienze, consigli, riflessioni di un maestro del gelato artigianale

Sergio Dondoli è titolare della Gelateria di "Piazza" di San Gimignano (SI) e fa parte del Comitato promotore della IV edizione della Coppa del Mondo della Gelateria. Una delle personalità più note nell'ambiente a livello mondiale, racconta in queste pagine la sua esperienza e il suo modo di creare il gelato artigianale.

Sergio Dondoli, prima di diventare gelatiere, ha lavorato per anni nella ristorazione. Quanto ha inciso questa esperienza sulla sua attuale attività?

Quel tipo di esperienza mi è servita molto, innanzitutto perché il mestiere del gelatiere è "ristorazione", quindi nella veste di gelatiere mi sono trovato subito a mio agio. Poi, nella ristorazione ero impiegato in sala, ho ricoperto il ruolo di vice maître in hotel di lusso, e questa mansione mi ha insegnato molto, in particolare per quanto riguarda il rapporto con la clientela.



Quando e come ha deciso di diventare imprenditore del gelato?

Nel 1982 mi trovavo in Germania dove ero proprietario di due ristoranti con servizio di pizzeria italiana di grande successo; a quei tempi mio cognato aveva una gelateria di terza generazione nel nord della Germania, sul Mar Baltico, e la sua attività andava benissimo, come peraltro la mia; ma lui, al contrario di me, chiudeva la sua attività la prima settimana di Settembre e riapriva la settimana prima di Pasqua: questa è stata la molla, poco nobile lo ammetto, che mi ha fatto decidere di cambiare attività.

Quali sono i punti di contatto tra gastronomia e gelato artigianale? Quali le possibilità di fare innovazione?

I punti di contatto sono già nella storia, non dobbiamo dimenticare che le origini del gelato provengono dalle grandi cucine rinascimentali, così come viene ben documentato e descritto dai libri di [Luciana Polliotti "Gelati gelati"](#) e [Luca Caviezel "Scienza e tecnologia del gelato Artigianale"](#). L'alta gastronomia ha sempre utilizzato il gelato nella proposta dei suoi dessert. Il fatto che, dagli anni Sessanta del secolo breve, è stata data l'opportunità all'ice cream industriale di entrare in questo business è un'altra questione. È un fenomeno esploso con il boom economico italiano e i gelatieri artigiani non erano attrezzati per arginare il fenomeno. Comunque, l'artigiano ha nella sua naturale vocazione i mezzi per spiazzare il "gelato"

industriale; l'artigiano è innovativo, segue i trend, è agile nel modificare un gelato piuttosto che un altro. Il gelatiere, a sua volta, ha dei punti deboli ovviamente; primo fra tutti, e più importante, è la conoscenza scientifica del suo mestiere: senza di questa è difficile che riesca a sottrarre quote di mercato all'industria.

I suoi gusti più famosi accostano sapori molto diversi tra loro: sono grandi intuizioni o è espressione di una profonda competenza tecnica? Qual è il percorso che la porta alla creazione di un nuovo gusto?

L'intuizione da sola non basta se non è accompagnata dalla competenza tecnica. Per ciò che riguarda il percorso, chiamiamolo creativo, di solito non segue un canone preciso. Le mie ultime creazioni, mi riferisco alla frutta speziata, derivano dalla collaborazione che ho intrapreso da qualche anno con alcuni famosissimi chef di ristoranti stellati in tutto il mondo; l'alta gastronomia è una passione alla quale dedico una buona parte dell'inverno; frequentandoli ho "rubato", per così dire, idee che erano destinate ad altre finalità, le ho rielaborate e sono riuscito a trasformare quelle idee in gelato, un gelato che, da due anni a questa parte, ha un enorme successo.

SPECIALI

Ingredienti e materie prime
Macchine e attrezzature
Come si prepara il gelato
Arredare la tua gelateria
Il marketing
Formazione e aggiornamenti
Aprire una gelateria all'estero
Normative
Testimonianze

LEGGI ANCHE...

L'alchimia di Vasavasa, gelateria artigianale siciliana nel cuore di Milano

Maurizio Alessi: passione per la qualità

Juhui Bae: Corea-Italia, andata e ritorno

Farida Haggiagi: la via del gelato parte dalla Libia

Sergio Dondoli: esperienze, consigli, riflessioni di un maestro del gelato artigianale

Candida Pelizzoli, Presidente dell'associazione Maestri della Gelateria Italiana

Sergio Colalucci: le mie 3 regole d'oro dell'artigiano gelatiere

continue...



Cosa pensa dell'uso dei prodotti tipici del territorio? Quali possibilità offrono? Pensa che saranno sempre più utilizzati?

Da quando nel 1992 sono approdato a San Gimignano, famosa nel mondo non solo per le sue splendide torri medievali, ma anche per aver qualificato per prima in Italia il suo vino DOCG: la Vernaccia di San Gimignano, vino citato da Dante Alighieri nella "Divina Commedia". La città è conosciuta anche per lo Zafferano, meno famoso di quello di L'Aquila, ma, secondo gli studi condotti dall'università di Firenze, il più pregiato tra tutti gli zafferani in commercio. Da allora ho sentito il bisogno di dedicare a questo luogo dei gusti di gelato che lo rappresentassero. Così ho iniziato a sperimentare, ma non avevo ancora le conoscenze tecniche di oggi. Dopo mesi e mesi di prove sono nati il Sorbetto di Vernaccia e l'oramai celebre **Crema di S. Fina**, una leggera crema all'uovo insaporita con bucce d'arancia e zafferano DOP di San Gimignano, arricchita con pinoli di Pisa. L'intuizione di allora arricchita dagli studi successivi mi hanno dato tante soddisfazioni, anche a livello di popolarità; non si era mai sentito di una "crema di Zafferano": ha incuriosito i consumatori e i media, è piaciuta, e il resto è storia. Durante il periodo estivo, inoltre, ho l'opportunità di farmi servire da alcune aziende biologiche, così posso proporre gelati di frutta realizzati con prodotti biologici, e la collaborazione di alcuni raffinatori di formaggi mi consente di creare sempre nuovi gusti che nascono da prodotti del territorio. Debbo constatare che questo si è dimostrato un ottimo biglietto da visita per i miei clienti, siano essi locali o turisti.



Lei è indubbiamente uno dei gelatieri più famosi d'Italia, anche all'estero. Cosa l'ha portata a godere di questa fama?

Indubbiamente ha contribuito il "luogo": la mia gelateria è in una delle piazze più belle del mondo e, anche se il locale è piccolo, anzi piccolissimo (è nel basamento di una torre medievale), il successo che ho riscontrato è inversamente proporzionale alla sua metratura. Devo aggiungere che alla mia popolarità ha contribuito non poco la presenza di personaggi di rilievo mondiale che hanno frequentato e/o tuttora frequentano la mia gelateria, come Tony Blair e famiglia, regine e principesse, attori, sportivi celebri, persone di spettacolo e quant'altro.

Ma credo, e questo lo dico con un pizzico di presunzione, che la qualità del gelato che da sempre è prodotto in questo locale il valore aggiunto. La conferma viene dalla numerosissima schiera di clienti abituali, nonostante la città di San Gimignano abbia solo 600/700 abitanti dentro le mura, che tutti gli anni ritornano a farci visita o inviano loro amici e parenti.

Il mercato del gelato artigianale è altamente competitivo. Su cosa consiglia di puntare per emergere tra le migliaia di gelaterie in Italia?

Prima di tutto, si dovrebbe affrontare questo mestiere con passione e curiosità, e poi, ma rischio di

ripetermi, è fondamentale investire in conoscenze tecniche. Ciò significa frequentare corsi di formazione, corsi di aggiornamento, leggere e studiare libri e riviste di settore. Quando si sarà raggiunto un buon livello di professionalità, allora si inizierà a raccogliere quello che si è seminato.

Lei ha viaggiato molto oltre i confini nazionali. Come è visto il gelato artigianale italiano all'estero? E come è cambiata negli anni la considerazione negli altri Paesi di questo prodotto?

Il gelato artigianale italiano all'estero godeva e gode di un'ottima reputazione: è considerato uno dei prodotti identificativi del Made in Italy e io, come docente, ho spesso usufruito di questa fama rimanendo persino un po' imbarazzato dall'enfasi che veniva data al prodotto.

Lei fa parte del Comitato promotore della IV edizione della Coppa del Mondo della Gelateria: ci racconta l'esperienza di questo premio prestigioso? Può darci qualche anticipazione sull'edizione 2010?



Quella della Coppa del Mondo è stata ed è un'esperienza entusiasmante: la realizzazione di un sogno. Mettere insieme, nello stesso team, gelatieri, pasticceri-cioccolatieri e scultori di ghiaccio; costruire rapporti tra queste diverse professionalità che hanno al centro dell'interesse il gelato artigianale di tradizione italiana, creare nuove commistioni e contaminazioni, favorire la nascita di nuove amicizie: non è poco. Ogni team, composto da 4 professionisti (tre gareggiano e un Presidente allenatore che farà parte della Giuria internazionale con diritto di voto), diventa un piccolo laboratorio delle idee dove per mesi e mesi ci si allena, ci si confronta, si litiga e si fa la pace. E poi, quando inizia il Concorso, vedere questi microcosmi a confronto, che si battono per la bandiera della nazione che rappresentano: ecco, solo a pensarci mi emoziono. Ogni nuova edizione della Coppa del mondo si arricchisce di nuovi personaggi: siamo partiti nel 2003 con 6 squadre, poi 7, poi 8 e nel 2010 le équipes saranno 10 (Argentina, Australia, Brasile,

continue...

Francia, Germania, Iran, Marocco, Spagna, Svizzera, Usa) . Poiché i gelati che vengono presentati oltre che eccellenti sono spettacolari all'evento viene dato un notevole risalto su tutti i media.

Nel Comitato promotore ci sono altri colleghi con cui condivido l'entusiasmo e la fatica; forse all'esterno non s'immagina quanto lavoro c'è dietro le quinte prima, durante e dopo il Concorso.

Il Co.gel-Fipe, con il suo presidente Giancarlo Timballo, è organizzatore dell'evento in partnership con Sigep.

Del Comitato fanno parte, oltre a me, i colleghi Giancarlo Timballo, appunto, Mauro Petrini, Alfio Tarateta, Sergio Colalucci, la giornalista Luciana Polliotti, Maria Rinaldi e Barbara Campana.

Per la prossima edizione, che avrà luogo a Rimini dal 23 al 26 gennaio 2010, abbiamo il sostegno delle aziende del settore più sensibili alla valorizzazione del gelato artigianale italiano: Bravo per i macchinari, Prodotti Stella per gli ingredienti composti, Debic per la panna, Electrolux per gli armadi e abbattitori, Caffarel per il cioccolato oltre a numerosi altri sponsor tecnici.

Il lavoro dietro le quinte è tanto, ma la soddisfazione ci ripaga di tutti i sacrifici. E poi, detto tra di noi, anche la Coppa del mondo è una scuola dove, se si vuole, si può imparare tantissimo.

Mi piace

Piace a 19 persone.

[Chi siamo](#)

[Contatti](#)

[Link](#)

[Documentazione](#)

[Mappa del sito](#)

Complesso alberghiero in vendita in provincia di Cremona. Leggi l'annuncio

[a](#) [a](#) [a](#)
0
Twitter 0
Share
+ 0



Gelateria
Marchio registrato, leva per gli affari
 L'esperienza di Sergio Dondoli della Gelateria di Piazza a San Gimignano che, ad oggi, ha tutelato il nome di tre ricette di gelato. Una strategia che si è rivelata vincente anche a livello di immagine
 Marina Bellati
 10 Aprile 2009

Un gelato esclusivo, unico. Anzi, registrato. È probabilmente questo un *ζimitoζ*, per ogni gelatiere artigianale, il cui prodotto è per definizione *ζunbrandedζ*, senza marchio. Se infatti il gelato industriale gode della riconoscibilità di un marchio d'azienda e di prodotto, nel caso di quello artigianale la situazione è ben diversa. Per il cliente il gelato al pistacchio o la straciatella sono tali ovunque (ovviamente non stiamo entrando nel merito della bontà), da nord a sud della Penisola e oltre. E dunque non identificabili con uno specifico produttore. Quello che fa la differenza per l'acquirente sono semmai la reputazione e la notorietà di cui la gelateria gode nella sua zona d'interesse. Così succede che nessuno o quasi fra i clienti ricordi il nome di quel gusto speciale gusto per cui il gelatiere ha magari speso ore e ore fra ricerca, prove, esperimenti e, infine, produzione. E che non è possibile tutelare da imitazioni più o meno riuscite.

L'invenzione della crema Santa Fina
 Ma non è detto che non si possano anche intraprendere strade differenti. Come ha fatto Sergio Dondoli, titolare della **Gelateria di Piazza**, nel cuore di San Gimignano (Si). Breve premessa per inquadrare il personaggio: Dondoli è un artigiano gelatiere *ζrubatoζ* alla ristorazione, che per quasi vent'anni ha lavorato in giro per l'Europa accumulando importanti esperienze culinarie e gastronomiche, un'approfondita conoscenza merceologica e un'apertura mentale che si riflette nella sua produzione. Nel '92 inaugura la Gelateria di Piazza e in breve la sua fama cresce, anche grazie al passaparola di una clientela internazionale e alle segnalazioni in importanti guide. Anche solo un numero dà la misura del suo successo: nel pieno della stagione, ogni giorno Dondoli vende 32 chili di gelato di limone, una delle specialità più note del locale (la proposta totale è di 34 gusti differenti, di cui almeno 4 o 5 sono variazioni sul tema del cioccolato). Ma la passione di Dondoli è di creare nuovi e insoliti abbinamenti, meglio ancora se basati sui prodotti tipici e del territorio. Così nel '97 Sergio inventa la Crema di Santa Fina (da una storica *ζspezieriaζ* del posto): una crema all'arancia aromatizzata con bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar, pistilli di zafferano Dop di San Gimignano e pinoli di Pisa. Un gelato che piace, una creazione che in qualche modo Dondoli vuole tutelare. Così decide d'intraprendere la strada del marchio registrato, che richiede un iter burocratico di una certa complessità. «Il primo passo - spiega - è definire il nome da tutelare, le componenti della ricetta e il procedimento. Dopo di che si deve depositare la domanda presso la Camera di Commercio, per verificare se il nome scelto è già stato registrato da altri». Fatti gli opportuni controlli - Dondoli si è avvalso di un consulente, un costo da calcolare a parte - nell'arco di qualche mese (sei) e con un investimento di circa 3.000 euro, il marchio viene assegnato (e va rinnovato periodicamente, versando una piccola tassa). Da sottolineare, però, che la tutela riguarda il nome e le componenti della ricetta, così come sono state depositate; nulla vieta che con piccole varianti altri possano proporre prodotti molto simili. Perché allora sottoporsi a spese e a trafilie burocratiche? «Soprattutto per una questione di immagine anche in chiave marketing» aggiunge Dondoli.

La cre che spiazza la concorrenza
 «A livello di comunicazione - spiega l'artigiano - infatti la registrazione mi è stata utile, si tratta di un aspetto competitivo che ha molto incuriosito i clienti e fatto scrivere i giornali». Proprio per sfruttare al massimo questo vantaggio competitivo, nei cartelli esplicativi dei gusti viene riportata in bella evidenza la R cerchiata di marchio registrato; e due display Lcd nel retrobanco mandano in onda in modalità non stop filmati che illustrano le specialità della casa e mostrano le fasi di preparazione del gusto del giorno. La Crema di Santa Fina non è l'unico gusto registrato da Dondoli. Anche il Champelmo è un marchio registrato (sorbetto di pompelmo rosa e Spumante Brut di Vernaccia di San Gimignano), così come il Dolceamaro (crema di vaniglia in infusione di spezie, con granella di nocciole, salsa di cioccolato e arancio e salsa al caffè); per altri tre gusti è invece ancora in corso l'iter. Ricerca e sperimentazione continua. Come si vede, si tratta di una strategia di marketing vera e propria, le cui spese possono essere valutate alla stregua di un investimento pubblicitario. Il tutto si inserisce in modo coerente con la politica di Dondoli, che punta a differenziarsi non solo per la qualità dei gelati, legati a stagionalità e territorio, ma anche per la particolarità degli abbinamenti. Un esempio? Il sorbetto lampone e rosmarino, i gusti mango e zenzero, mango e senape oppure quelli alla mela verde e cardamomo o mora e lavanda. Insomma, se c'è creatività vera e volontà di comunicarla, forse vale veramente la pena di pensare anche gelato con il marchio registrato.

Il Flip Magazine di Bargiornale
 pianeta_internazionale_2012
 pianeta_internazionale_2012
 Tutti i Flip Magazine di Bargiornale

Sisal Matchpoint
 Il punto vincente del gioco
 Sei interessato alle scommesse Ippiche/Sportive nel tuo Punto Vendita
 Scopri come >>

La newsletter di Bargiornale
 03 Ottobre 2011 Bargiornale New letter
 bargiornale.it
 newsletter
 Summit Imprese fuori casa 2011: il 14 novembre focus su innovazione e
 6 / 7
 Iscriviti Tutte le Newsletter di Bargiornale

Abbonati
 Clicca qui per abbonarti a Bargiornale
 Le ultime uscite Archivio uscite
 bargiornale Ristoranti PLANETAHOTEL
 INNOVARE CON SUCCESSO L'ARGO ALLE DONNE PURE AFFARI CON LA SPA
 R
 LA GIOVE FORMOLE

TECHFOOD
 IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE
 PRESENTE AL
SIGEP 2012
 DAL 21 AL 25 GENNAIO
www.techfood.it

La Boutique del Gusto

Vendita on-line prodotti enogastronomici di alta qualità

www.laboutiquedelgusto.it

lunedì 2 marzo 2009

Gelato, i 10 migliori



Affacciandosi alla finestra può sembrare sicuramente presto per parlare di gelato..., ma nei prossimi giorni le temperature cominceranno a salire accompagnate dai primi raggi di sole che preannunceranno l'arrivo della primavera. Ecco allora che comincerà la voglia di farsi un bel gelato, anche se già adesso le gelaterie non sono più vuote. Noi giochiamo d'anticipo elencandovi le 10 migliori gelaterie artigianali sparse per l'Italia, selezionate da quei buongustai del "Gambero Rosso".

Dieci maestri gelatieri molto diversi tra loro ma accumulati da una rigorosa selezione delle materie prime e dalla consapevolezza che un gelato "vero" ha ben pochi segreti.

- 1) **Agrigelateria** - Cascina San Pietro, Poirino (TO) - (Qui si comincia dal latte, si tratta infatti della prima azienda agricola a conduzione familiare che produce latte di alta qualità. Un gelato tutto natura, senza coloranti e conservanti. Da non perdere il fior di latte con latte appena munto e panna fresca e i gelati di frutta proveniente dal frutteto di proprietà)
- 2) **Da Bepi** - via Madonna della Salute 85, Loc. Mortise, Padova - (Gelato fresco ogni mattina, senza freezer e abbattitori di temperatura. Latte fresco, zucchero e frutta di prima qualità mantecati nella mitica Cattabriga, la macchina da gelato per eccellenza.)
- 3) **Il Gelato** - v.le dell' Aeronautica 105, Roma - (Un gelato vero, con pochi segreti. Cento gusti fra dolci e salati. Da non perdere la serie degli zabaioni, sedano e peperone fra i salati, il pistacchio e sambuca e caffè)
- 4) **Il Gelato al Limone** - p.tta Fontana 63, Capri (NA) - (Predominante il limone che arriva da un giardino ai piedi dell'antica via d'accesso ad Anacapri. Ma anche tutti gli ingredienti utilizzati sono prodotti naturali certificati. Ottimi oltre al limone, zucca e cannella)
- 5) **Gelateria dei Gracchi** - via dei Gracchi 272 - Roma - (Controllo di ogni partita di frutta, ingredienti stagionali. Grandi classici come la pesca, il pistacchio, la mandorla e il cubano -Cioccolato e Rhum- e il gelato ai fichi)

Perché questo Blog

LA BOUTIQUE DEL GUSTO

Questo blog vuole essere un punto d'incontro tra noi e i nostri clienti, chi lo potrebbe diventare, o semplicemente chi è interessato a quello che scriviamo. Vi faremo "entrare" nella nostra bottega, raccontandovi tutto quello che succede intorno a noi, curiosi di sapere la vostra opinione. E poi... e poi..., qualche indirizzo goloso, alcune ricette preparate con i nostri prodotti, notizie e curiosità dal mondo dell'enogastronomia italiana, ma non solo..

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Ci vuoi conoscere?

[Vieni a trovarci!](#)



Facciamo ordine...

continue..

6) **Grom** – p.zza Paleocapa 1/d, Torino – (Ormai le gelaterie Grom sono tante ma niente è cambiato nella filosofia produttiva: ricerca estrema della materia prima, niente additivi, coloranti e conservanti. Impedibile la crema con uova biologiche, pasta di meliga di Primo Pan e granella di cioccolato Gobino)

7) **Il Massimo del Gelato** – via L. Castelvetro 18, Milano (Bella consistenza e grande equilibrio dei sapori: sono queste le armi vincenti di Massimo Travani. Oltre ottanta gusti tra i quali spiccano fiordilatte e crema. Otto ripologie di cioccolato)

8) **Gelateria di Piazza** – p.zza Cisterna 4, San Gimignano – (Si fa la fila volentieri alla gelateria di Sergio Dondoli in una delle più belle piazze d'Italia. Ottima la crema Santa Fina –crema all'uovo con arancia, zafferano e pinoli- , lo champelmo –Champagne e pompelmo- e il sorbetto alla Vernaccia di San Gimignano)

9) **Al Settimo Gelo** – via Vodice 21/a, Roma – (Qui il maestro gelatiere è una donna, Mirella Fumanò, fra le prime a puntare sul gelato di alta qualità. Sono ormai un classico il pistacchio, la crema al Barolo, cioccolato e peperoncino e il gelato iraniano con pistacchi, acqua di rose, mandorle e zafferano)

10) **Caffè Sicilia** – c.so Vittorio Emanuele 125, Noto (SR) – (Corrado Assenza stupisce l'avventore con creazioni nelle quali il confine fra dolce e salato quasi si annulla per dar vita a gusti originalissimi. Ecco allora un gelato unico come "l'insalata di arancia" con olio d'oliva, cipollotto, arancia rossa e un sentore di finocchietto selvatico. Ma ci sono anche i classici come cassate, schiumosi e tartufi)

(Fonte Gambero Rosso)

(Selezione in ordine alfabetico)

Berny

Scritto da La Boutique del Gusto alle [11:55](#) 

Etichette: [Classifiche](#)

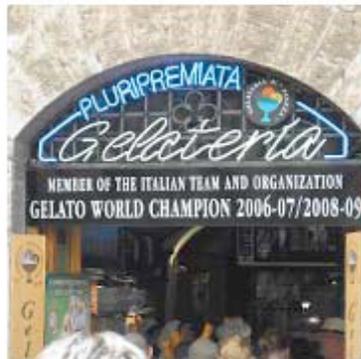
QUICK SEARCH[Advanced Search](#)[Home](#)
[Log In](#)[Wine of the Week](#)
[Cocktail of the Week](#)
[Did You Know?](#)
[Gavin Hubble's Blog](#)**NEWS & EVENTS**[Awards](#)
[Upcoming Events](#)
[Recent Events](#)**BRANDS**[New Zealand Wines](#)
[Australian Wines](#)
[French Wines](#)
[Italian Wines](#)
[Spanish Wines](#)
[International Wines](#)[Whisky / Whiskey](#)
[Bourbon](#)
[Rum](#)
[Gin](#)
[Vodka](#)
[Tequila](#)
[Other Spirits](#)[RTD - Premix](#)[Liqueurs](#)
[Bitters](#)[Beer](#)
[Cider](#)[Water](#)[Non Alcoholic](#)[Glassware](#)
[Accessories](#)**HANCOCKS**[History](#)
[RSS](#)
[Did You Know - Index](#)
[Wine Glossary](#)[Management](#)
[Sales Team](#)
[Marketing Team](#)[Future Generations](#)[Contact Us](#)

For people who love to share wine, food and experiences...

The World's Best Gelato

16 July 2009

San Gimignano (in Tuscany / Italy) is home to the world's best gelato - "trust me". The **Pluripremiata Gelateria** - located in the 'Piazza della Cisterna in San Gimignano', has won the world's best gelato competition in 2006, 2007, 2008, and again in 2009.



So there was a very good reason for the long queue outside of the Gelato shop, all waiting patiently under the Tuscan sun to sample for the first time, and for people like myself, my second of the day, the best Gelato in the world. Sergio Dondoli is the owner and master ice cream maker of the 'Gelateria di Piazza', known all over the world and visited by a great number of celebrities.

international guests. Due to his experience and partiality to experiment he has created original and unusual gelato flavours. Sergio's creations have become famous (in fact registered trademarks): **Crema di Santa Fina** (cream with saffron and pine nuts), **Champelmo** (pink grapefruit and sparkling wine), **Dolceamaro** (cream with aromatic herbs) and **Vernaccia Sorbet** enhance his already highly extensive selection.



Sergio's creations continue to excite: and his inventions include very original and successful combinations of flavours, like sorbets flavoured with aromatic herbs such as Raspberry and Rosemary, Blackberries and Lavender, Gorgonzola cheese and Walnuts, Curva Fiesole (ricotta and bilberries), Sangue di Bue (spicy chocolate and sour cherries) - just to name a few.

has a protected designation of origin from San Gimignano and Vinsanto; Also the 'Tonda Gentile' Hazelnut from the Langhe region and the Bronte Pistachio. Sergio is also the only one to offer ice cream with Amedei chocolate, awarded the Oscar in London for being the best chocolate in the world for 5 years running (2005 to 2009). Sergio takes part in many events and is also a member of the Italian Team that won the last two editions of the Ice Cream World Championship.



He also tries to share his incredible knowledge of ice cream making - by hosting courses all over the world. During my 4 days staying in a Tuscan Villa across on top of the adjacent hill to San Gimignano - I found myself enjoying at least 10 flavours - ranging from a 1.70 Euro (a great price and an irresistible size to sample two at a time) through to 4 Euro's. If in Tuscany - do all that you can to find your way here.

**Gavin Hubble**
Wine Ambassador

Gavin has 20 years of experience in the New Zealand and International wine industry spanning vineyard production, wine consultancy, label & packaging design, marketing, wine retail and wine education. He works closely with our wine brands and with our sales force out in the (On & Off-premise) trade, introducing and positioning over 60 Hancocks wine brands to wine enthusiasts all over New Zealand.

Other Blogs

[Paul Jaboulet Aine - Rhone](#)
[Umia - Cooking with Chocolate](#)
[Macelleria Cecchini - Tuscany](#)
[Frantoio Franci - Olive Oil](#)
[Maremma - Wines of Cecchi](#)
[Pinzani - Raw Milk Pecorino](#)
[Pol Roger Champagne - Epernay](#)
[Hostellerie La Briqueterie - Epernay](#)
[Gisselbrecht - Alsace](#)
[Stonyridge - Larose](#)
[Tétou - Finest Bouillabaisse](#)
[Le Colombe d'Or - \(Art & Food\)](#)
[Riedel Stemware - Kufstein](#)
[Trentino-Alto Adige](#)
[Sagrantino](#)
[Languedoc in 24 hours](#)
[Summer in Provence](#)
[Vin Clair Tasting](#)
[Gleneagles Hotel - Perthshire](#)
[Balmoral tastes Bordeaux](#)
[Vinsobres Master Class](#)
[Laboure-Roi - Nuits Saint Georges](#)
[L'Athenaeum - Wine Books & more](#)
[Santenay - a jewel of Burgundy](#)
[Pierre André - Burgundy](#)
[Perfect with Paella](#)
[Rioja and Tapas' - Olé!](#)
[Freixenet - Cava](#)
[Fontanafredda - King of Barolo](#)
[Franciacorta](#)
[Pasqua - a Family Passion](#)
[Cecchi - Tuscany](#)
[Château Cantenac-Brown](#)
[Château La Lagune](#)
[Ch. Gruaud Larose - \(2nd Growth\)](#)
[Ch. Cos d'Estournel - St-Estèphe](#)
[Château Miraval - Provence](#)
[Hakkasan - London](#)
[The Providores - London](#)
[The Cinnamon Club - London](#)