

Имя пользователя Пароль
 Запомнить меня [Забыли пароль?](#)

Войти



Создать аккаунт

Вы читаете журнал pratina

Искать в LiveJournal



ПОЛЛЕВАЛА Я ЛУЖАЙКУ

[СВЕЖИЕ ЗАПИСИ](#) [АРХИВ](#) [ДРУЗЬЯ](#) [ЛИЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ](#) [НА ПАМЯТЬ](#)

ПРОФИЛЬ



[pratina](#)

pratina

[Итальянские встречи](#)

[Предыдущее](#) | [Следующее](#)

МИРОВОЕ МОРОЖЕНОЕ САН - ДЖИМИНЬЯНО.

16 Май, 2011 АТ 3:50 AM

Иногда рождается мечта побывать в определённом месте, встретиться с интересным человеком, попробовать что-то необыкновенное.

Хорошо, если в это время наш Ангел-Хранитель сидит на плече и внимательно записывает в свой блокнотик суть мечты. А ещё лучше, если сразу ставит резолюцию "К исполнению". Иногда Ангелочек или откровенно дрыхнет, или заглядывается на красивых девушек.

Но мечта - она на то и мечта, чтобы часто о ней думать, тем самым беспокоить нашего Хранителя. Однажды он раздражённо произнесёт: "ОК." И начнёт подгонять ситуацию к исполнению той мечты.

Мой Ангел-Хранитель всё-таки загляделся на красивых девушек, когда я, узнав о существовании знаменитой на весь мир джелатерии Серджи Дондоли в Сан - Джиминьяно, очень захотела побывать в ней, попробовать мороженого и познакомиться с синьором Дондоли.



LATEST MONTH

[Май 2012](#)

Вс Пн Вт Ср Чт Пт Сб

1 2 **3** 4 5

6 7 8 9 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19

20 21 22 23 24 25 26

27 28 29 30 31

[Архив](#)

МЕТКИ

[desco](#)
[dreams](#)
[memories](#)
[nostalgia](#)
[sacher](#)
[writer's block](#)
[Болонья](#)
[День Победы](#)
[Джанна Наннини](#)
[Джанни](#)
[Дождь Нижний](#)
[Новгород Прато](#)
[Евпатория](#)
[Зооветснаб](#)
[Италия](#)
[Кастаньяччо](#)
[Кастельруджеро](#)
[Коваленко И.А.](#)



[Кондитерский салон Dolcemente Prato 2009](#)
[Кондитерский салон Dolcemente Prato 2010](#)
[Лоренцо](#)
[Лорик](#)
[Лука](#)
[Мадонна с чётками](#)
[Марина](#)
[Маруся](#)
[Настя](#)
[Пако Торребранка](#)
[Помпеи](#)
[Прато](#)
[Рим](#)
[Рождество](#)
[Сальваторе Деризо](#)
[Сан Миньято](#)
[Сан-Джиминьяно](#)
[Саратов](#)
[Средневековье](#)
[Торре Орсайя](#)
[Торт Сакер](#)
[Тоскана](#)
[Фатимская Мадонна](#)
[Фестивали мороженого](#)
[Флоренция](#)
[Чиленто](#)
[английский суп анчоусы](#)
[баба Лида](#)
[баклажаны](#)
[белый трюфель](#)
[бешамель лосося](#)
[цвета](#)
[брокколи](#)
[варенье из грецких орехов](#)
[веганство](#)
[вино безалкогольное](#)
[выпечка](#)
[выпечка пасхальная](#)
[гарнир](#)
[гастрономический салон TASTE 2012](#)
[гречневая мука](#)
[грибочки](#)
[десерт](#)
[детство](#)
[домашние животные](#)
[домашняя паста](#)
[дорожка здоровья](#)
[друзья](#)
[заварное тесто](#)
[завтрак](#)
[заготовка овощей](#)
[закуска](#)
[засолка анчоусов](#)
[имперский суп](#)
[инжир](#)
[интересно](#)
[история итальянской кухни](#)
[итальянская кухня](#)
[итальянские друзья](#)
[кантуччини](#)
[капуста](#)
[квазипармиджана](#)
[кефаль](#)
[фаршированная](#)
[кладбище](#)
[колатура](#)
[консервирование](#)

Сначала Ангел просто уловил "Сан -Джиминьяно" и устроил в прошлом году поездку нам вместе с одной приятельницей. Мы приехали в Сан - Джиминьяно во второй половине января, когда все туристы благополучно разъехались по домам после рождественских каникул. Каникулы же начались в сфере, обслуживающий туризм. Поэтому нужная мне джелатерия была закрыта.

"Так тебе нужна эта джелатерия? !" - воскликнул мой Ангелочек и снова устроил поездку в Сан - Джиминьяно. Но снова не разобрался с моим желанием . Не учёл, ротозей, что в джелатерии нужно наслаждаться мороженым, а не вздрагивать от слова "мороженое", пробредая мимо под пронзительным ветром. Короче говоря, погода в [ту поездку](#) склоняла к горячительному, а не к прохладительному.

" Господи! Да хоть объешься ты этим мороженым! " - пожелал он, и буквально через месяц после последнего посещения Сан - Джиминьяно организовал новую возможность оказаться там. И с соответствующей погодой, кстати!

Тёплая майская погода действительно, склоняла угоститься мороженым . Пока мои спутники, Лорик и моя кузина Леночка (в жежестве [lenule44ka](#)), разглядывали витрины магазинов, я поспешила к заветной цели.

Кафе-мороженое Gelateria in piazza на площади Цистерны было открыто , в ассортименте были представлены все виды мороженого, которые я очень хотела продегустировать.



А продегустировать я собиралась не больше и не меньше, как двенадцать сортов мороженого. Специалитэ - одним словом. На большее меня могло бы уже не хватить.

А хорошо, если бы хватило... Мороженое artiganale, т.е. мелкого "ремесленного" производства, нашло в Италии свою, притом очень значительную нишу, благодаря качеству продукта и буйству фантазии мороженщиков, которые создают каждый год новые сорта мороженого. Никакой индустрии не угнаться за мороженщиками-ремесленниками.

Мелкое производство может позволить себе выпускать продукт на основе свежайших сливок с тщательно отобранными ингредиентами и без использования консервантов, и буквально в шаге от клиента, что называется " не отходя от кассы". А индустриальные рамки качества уже имеют расплывчатые границы...

Свежайшие и отборные ингредиенты, отсутствие консервантов - всё это в наличии в кафе-мороженое Gelateria in piazza.

Мороженщик, т.е. джелатьеро... Нет! Маэстро-джелатьеро Серджио Дондоли отличается от других итальянских мороженщиков большим желанием экспериментировать. Ему недостаточно выпускать только вкусное мороженое стандартных, прозаических сортов: он ищет поэзию в сочетании новых вкусовых нюансов. И это ему с успехом удаётся.

Хотя я подозреваю, что за каждым таким "поэтическим" успехом стоят часы и часы работы, постоянное прокручивание в голове идей и мыслей. Вот уж достаётся его Ангелу-Хранителю! Он, небось, давно компом обзавёлся вместо блокнотика.

Мне бы очень хотелось расспросить Маэстро, как у него рождаются новые сорта , сколько ему приходится съедать мороженого, пока он экспериментирует с новым сортом, и сидит ли он потом на диете? Шучу, конечно. Спросить мне хочется совсем про другое, про серьёзное...

Хотя, взглянув на список " специалиты", можно в принципе догадаться, откуда возникли некоторые идеи. "Zabaione al Vincanto", практически, гоголь-моголь с винсанти, например. Или " Gorgonzola e noci", т.е. сыр горгонзола с грецкими орехами.

Придумать - просто. А ты попробуй сделать!

[корнетто](#)
[котлетки](#)
[кофе](#)
[кошки](#)
[красный соус](#)
[кростата Винегрет](#)
[кростата с творогом](#)
[кулинария](#)
[кус-кус](#)
[кутья](#)
[лазанья](#)
[лазанья - розочки](#)
[лазанья зелёная](#)
[пасхальная](#)
[летняя итальянская](#)
[кухня](#)
[лето2010](#)
[лето2010 торт Хитрый](#)
[Павлин Тирамису](#)
[луккезский бучелато](#)
[мемуары](#)
[море](#)
[мороженое](#)
[мостарда](#)
[мотиватор](#)
[моцарелла](#)
[мука из каштанов](#)
[мясо](#)
[народные традиции](#)
[неаполитанская Баба](#)
[неаполитанская](#)
[пицца с анчоусами](#)
[нут](#)
[нюкки](#)
[нюкки из манной](#)
[крупы](#)
[овощной бульон](#)
[одноклассницы](#)
[оливки под маслом.](#)
[пармиджана из](#)
[баклажанов](#)
[пассата](#)
[паста](#)
[паста рогатых мужей](#)
[паста с фасолью](#)
[пекорино](#)
[первые блюда](#)
[персики из Прато](#)
[песочное тесто](#)
[песто](#)
[печенье мостачолли](#)
[пицца](#)
[пицца с картофелем](#)
[пиццерия Пиццерим](#)
[пиццоккери](#)
[пиццы для заморозки](#)
[пляж](#)
[полезные сайты](#)
[полента](#)
[польпеттоне](#)
[помидора](#)
[праздники](#)
[рагу](#)
[ремонт](#)
[ризотто](#)
[ризотто с](#)
[апельсинами](#)
[рис](#)
[рисовый торт](#)
[рынок Сан Лоренцо](#)
[свежая паста](#)
[сексуальные блюда](#)
[сестры Симили](#)
[скьяччата алла](#)
[фьорентина](#)
[сладкая выпечка](#)



Здесь мне сразу хочется написать о профессионализме Мастера, который позволяет ему воплощать в жизнь задуманное, о его заслугах и наградах и т.д. Но всё это будет лишь результатом вычитанного в Интернете. С Маэстро я так и не встретилась! И на что отвлекся мой Ангел-Хранитель, когда я мечтала познакомиться с синьором Дондоли? Наверное, на это сладкое слово "мороженое"...

Пока не могу похвастаться знакомством с Маэстро Серджио Дондоли, подкреплённое нашей совместной фотографией на стене кафе.))))) Кстати, на той стене развешены фото знаменитых клиентов, имевших честь полакомиться мороженым от Чемпиона мира, каковым является Маэстро.

В самом центре галереи фотографий висит фото А. Солженицына, который в 1993 году был с визитом в Сан - Джиминьяно. Говорят, что за общением с Маэстро и с его мороженым Солженицын как-то отвлекался от горьких пережитий жизни и от своего неважного самочувствия. Не сомневаюсь, что вкусное мороженое и симпатичнейший синьор Дондоли ему понравились.



Не буду перечислять заслуги Маэстро, я уже изучила их на его сайте www.gelateriadipiazza.com, чтобы иметь возможность рассказать об этом неординарном человеке после личной с ним встречи.

Эй там, наверху! Запиши, пожалуйста, мою мечту!

Мне остаётся рассказать про мороженое, которое я продегустировала.

В кафе было много туристов. Я дождалась, когда эти симпатичные снегурочки (а как еще прикажете называть продавщиц мороженого?) освободились, и я объяснила им цель моего посещения кафе. До чего чудесные эти женщины! Они мне принесли, наверное, не меньше килограмма мороженого всех 12-ти сортов, которые я хотела продегустировать, в баночках, ложечках с салфеточками и всеми объяснениями. И взяли за всё совсем смешную сумму.

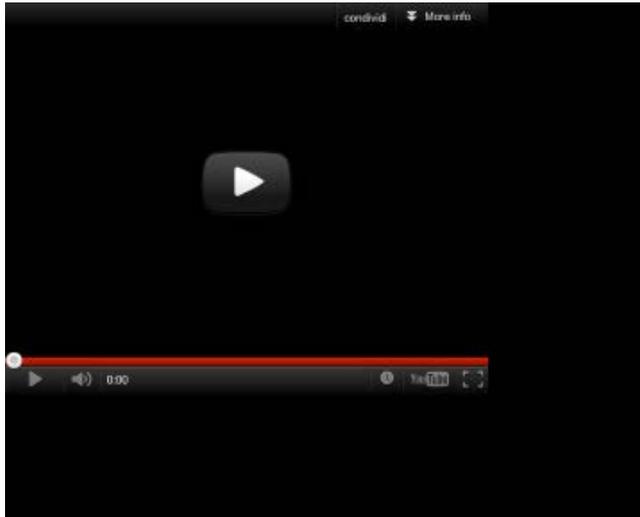
Интересно, они с детства мечтали продавать мороженое, как многие дети, или жизнь заставила? В любом случае, я увидела в них настоящих "сладких" женщин: добрых, приветливых, внимательных. Всё-таки с мороженым, а не с горчицей работают.



[собаки](#)
[сосиски](#)
[соус бешамель](#)
[соус из листового](#)
[салата](#)
[соффритто](#)
[спагетти](#)
[суп из яичницы](#)
[супы](#)
[сухие кабачки](#)
[сыр](#)
[сыростение](#)
[тесто Жмурик](#)
[торт Сакер](#)
[торт из моркови](#)
[торт из цуккини](#)
[тосканская выпечка](#)
[тосканская кухня](#)
[травы](#)
[традиции](#)
[фальшивый рубец](#)
[фаршированная паста](#)
[фасоль в бутылке](#)
[фегателли из свиной](#)
[печени](#)
[фестиваль](#)
[мороженого 2011](#)
[флорентийская кухня](#)
[фрезелли](#)
[фудблогер](#)
[фудфото](#)
[хлеб](#)
[холодное блюдо](#)
[цветная паста](#)
[цветное тесто для](#)
[лазаньи](#)
[цепполи](#)
[шоколадная глазурь](#)
[шоколадный торт](#)
[шпинат](#)
[южно-итальянская](#)
[кухня](#)
[юмор](#)
[яйца](#)
[Все метки](#)

Дегустацию я начала с классики . С шоколадного мороженого.

Прежде, чем расскажу про мороженое с шоколадом Амедей, послушайте, как итальянцы поют про шоколадное мороженое.



Популярный певец Пупо, опережая меня, поёт о "gelato al cioccolato" , которое " dolce e un pò salato". Думаю, что переводить ничего не нужно. Только с самым любимым сортом мороженого можно сравнить поцелуй, украденный с губ любимой девушки.

Ах, как это вкусно-красиво! И не зря существует ещё один классический сорт итальянского мороженого шоколадно-орехового вкуса с поэтичным названием Вассио, т.е. Поцелуй.

Возвращаясь к шоколадному мороженому со сладким и чуть солоноватым вкусом, как нам спел Пупо, стоит обратить внимание, что синьор Дондоли эсклюзивно работает со знаменитой тосканской маркой шоколада Amadei, которое уже трижды стало признано лучшим шоколадом в мире.

18 мая этого года Лондонской Академией шоколада уже второй раз будет вручена премия "Golden Bean" Чечилии Тессьери за шоколад её фирмы Amadei "9", т.е. 75% шоколад, составленный из смеси бобов с 9-ти разных плантаций.

Вот и ещё мечта начинает вырисовываться. Ангелочек мой спит небось и не слышит о моей новой мечте: посмотреть, как делают "мировой" шоколад. На вкус я его уже пробовала. И даже пыталась написать пост о нём. Но не сложилось. Пускай пока спит мой Ангелочек...



Я в общем-то люблю горький шоколад. А ещё с добавлением жгучего перца или горького апельсина. Шоколад Амедей не требует никаких добавок. Он - совершенен в гармонии своего вкуса: ни горько, ни сладко. Если визуализировать вкус мороженого на базе какао Амедей, то можно представить его в виде очень хорошего шёлкового бархата. Жаль, что обилие тающего мороженого других сортов, не позволили разобраться с запахом шоколада. Такой бархат должен иметь соответствующий парфюм.

Не зря шоколадное мороженое Серджио Дондоли однажды получило титул лучшего в мире шоколадного мороженого.

НА ЭТОЙ СТРАНИЦЕ

- [varieta](#) : (без темы) [+1]
- [anni_72](#) : (без темы) [+1]
- [elievdokimova](#) : (без темы) [+1]
- [lenule44ka](#) : (без темы) [+3]
- [galya1963](#) : (без темы) [+1]
- [donna77](#) : (без темы) [+1]
- [ya_zufarovna](#) : (без темы) [+2]
- [lorik](#) : (без темы) [+1]
- [kirasacura](#) : (без темы) [+2]
- [kirasacura](#) : (без темы) [+0]
- [devushkasurala](#) : (без темы) [+1]
- [jalla00](#) : (без темы) [+4]
- [stn72](#) : (без темы) [+4]



Из сортов "специалиты" на базе шоколада были ещё два сорта . Sanguè di Bue ("Бычья кровь" в переводе) с горьким шоколадом , красным жгучим перцем и вишнёвым конфетором. Название для мороженого автор взял из воспоминаний о молодости. Его первая кожаная куртка от Армани, которой он, наверное, сводил с ума синьорин, была цвета "бычья кровь"...

Другой сорт Crema de' Pazzi . В переводе звучит как "Крем сумасшедших", как-то так...Но в оригинале название взято из флорентийской истории семьи Медичи, которая любила вкусные вещи примерно такие, которые входят в состав этого сорта мороженого: шоколад, миндальное пралине, горький апельсин, ликёр Gran Marnier.



Очень интересным мне показался вкус Dolseamato, т.е Сладко-горький, в котором сочетаются вкусы шоколада с апельсином, кофе, ванили и травяной настойки. Мне всегда импонирует горьковатый вкус.



Как мне было не прокомментировать вкус Curva Fiesole, т.е... Господи, ведь не знаю, как правильно называется часть стадиона, которой посвящено это название. Синьор Дондоли более, естественно, за Фьёрентину. Поэтому постарался создать вкус с соответствующим фиолетовым оттенком, что создаёт черника в сочетании с рикоттой.



Было бы утомительно читать подробное описание всех 12-ти сортов мороженого, которое я продегустировала.

У меня уже у самой под ложечкой засосало от воспоминаний. Поэтому хочу ограничиться только особо понравившимися.

Самое большое впечатление на меня произвел вкус мороженого Gorgonzola e noci, т.е. Горгонзола и грецкие орехи. Создан этот вкус как дань типичному местному сыру Blu di resoca. Этот сыр производится только во время весеннего буйства цветущей травы. В сочетании с грецкими орехами Сорренто вкус мороженого напоминает вкус сыра горгонзола.

В прошлом году на [ярмарке мороженого во Флоренции](#) я пробовала мороженое с сыром Пармиджано. Мне пришлось прежде подумать, чтобы вынести решение по вкусу : "нравится-не нравится" .

Вкус мороженого Маэстро Gorgonzola e noci лишил меня слов. Этим всё сказано.



Понравилась мне и Venera Nera на базе пюре ежевики, ароматизированного лавандой. Из этой же серии очень необычно ощущается вкус мороженого Rosemary Baby из пюре малины, ароматизированного запахом розмарина. При дегустации этого мороженого очень чётко прослеживается то, как язык по очереди воспринимает разные вкусы, т.е. солёный, сладкий, горький, кислый.

Последние два мороженых - особенные в списке. Оба сделаны на основе вин. Первое - Sorbetto di Vernaccia. С 1993 года этот вкус популяризирует продукт местного винодела - белое сухое вино Верначья. В сорбете очень хорошо передаётся типичный горьковатый вкус этого вина. У меня как-то не сложился филлинг с Верначьей, но в сорбет я просто влюбилась.

Второе "винное" мороженое Champelmo, названным в 2006 году лучшим мороженым года, представляет из себя восхитительный коктейль из сока грейфрута и спуманте Верначья. Этим выбором Маэстро ещё раз подчёркивает ценность продуктов, производимых на земле, на которой он творит.

Что же до вкуса, то тем, кому придётся в жаркий полдень в Сан - Джиминьяно выбирать мороженое, я прежде всего рекомендую именно этот вкус.



Конечно, многие вкусы у меня просто перемешались, т.к. мороженое - продукт отнюдь не для медитации. Требуется быстрого употребления. Скажу одно. Оно того стоит, чтобы приехать в Сан - Джиминьяно, чтобы не только побродить по средневековому "Манхэттену" с его 14-ю башнями, но и насладиться вкусным творением Маэстро Серджо Дондоли. Думаю, что любой вкус в этом кафе-мороженое оставит след в вашей гастрономической памяти.

Мне же остаётся снова стучаться к моему Ангелу-Хранителю с просьбой организовать небольшую встречу с Маэстро, чтобы задать ему несколько вопросов о его жизни, о творчестве, о рецептах. Ну и намекнуть, что, дескать, у меня тоже есть в записке идеяка...

Пока я ношусь с моей идеей, Маэстро в компании лучших мужей Италии, что собрал вокруг него Ernst Kahl, поднимает бокал за её процветание.



А мы с Леной доедаем наше мороженое. Я, кстати, повторила то, которое "горгонзола", "верначья" и "шампельмо". Душевна-а-а-аааа.....



Ставлю в пост ещё один ролик, где опять покажут все "специалитè" Маэсто, а также его самого. Только на голодный желудок не смотрите.



Location: Италия, Прато

Tags: Италия, Сан-Джиминьяно, мороженое

[Ссылка](#) [Поделиться](#) [В избранное](#) [Оставить комментарий](#) [35 комментариев](#)

COMMENTS

(35 комментариев — [Оставить комментарий](#))

I maestri del gelato come dio comanda

 **Taga**[eventi](#)

Perché creare un gelato all'ostrica, se l'ostrica è già di suo tanto buona e dalla consistenza unica? Perché la sfida della cucina innovativa è (anche) quella di proporre nuove forme, nuove composizioni, purché nel rispetto assoluto della materia prima e della sua eccellenza di gusto. E' uno dei temi affrontati nella giornata tutta dedicata in sala Bianca al gelato "gastronomico", per il quale l'Italia ha calato una scala reale vincente schierando in campo la squadra all stars formata da Giancarlo Timballo, Luca Landi, Sergio Colalucci, Mauro Petrini e Sergio Dondoli. "Il gelato appartiene a noi italiani, ma è diventato sempre più una faccenda industriale. Fa molto piacere che vi siano ancora grandi, veri artigiani", ha spiegato Paolo Marchi in sede di presentazione del menù tutto glace preparato dai cinque. Poi la parola a Luca Landi, 35 anni, executive al Green Park di Tirrenia, che ha coordinato le preparazioni realizzando gli abbinamenti "caldi": "Abbiamo voluto sposare i prodotti della terra e quelli del mare, ovviamente in versione gelata", e intanto si mantecava l'entrée: "Mango & ostriche", ossia soufflé di mango, sorbetto di ostriche e granita di Ramandolo (spiazzante e di incredibile equilibrio nonostante le vibrazioni fortissime dell'ostrica), realizzato col grande Giancarlo Timballo dalla gelateria Fiordilatte di Udine. All'"ingegnere del gelato" Mauro Petrini, dell'omonima gelateria romana, è toccato invece il "primo piatto": "Cannelloni di seppia ai funghi porcini con gelato di riccio di mare e salsa di nipitella": pura delizia, che intensità di sapore! Gioca invece più sulla delicatezza "Agrumi & crostacei", tartare di scampi e il suo gelato, puzzle d'agrumi, presentato da Sergio Colalucci, della Voglia di gelato ! di Nettuno. Chiudiamo coi gelati gastronomici... dolci, realizzazioni del famoso sangimignanese Sergio Dondoli. "Pera Pirus & rosmarino" si compone di sorbetto di pere, rosmarino e grappa Pirus Nonino e gelatina di Pirus stessa: rinfrescante, piacevolissimo. Si chiude ovviamente col caffè... "Caffè & zabaione", spuma tiepida di caffè e gelato allo zabaione di vinsanto e cantuccini, finale quasi classico.

(testo tratto dalla newsletter di Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose)



Mi piace 11 |
 Tweet 0 |
 Share +

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**



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'ormai 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 i 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.



continue...

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, 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:  A Dondoli Sergio e altri 10 piace questo elemento.



 Like  Dondoli Sergio and 10 others like this.





iscriviti

SONO APERTE LE ISCRIZIONI !

IDENTITÀ MILANO

OTTAVA EDIZIONE dal 5 al 7 febbraio 2012



Yoshihiro Narisawa



IDENTITÀ GOLOSE

i protagonisti della cucina



Paolo Lopriore



René Redzepi

Google Ricerca per Cerca x

home congresso guida cena con noi altri eventi dicono di noi

chef e protagonisti

ricette

rubriche

video

link

blogosfera

newsletter

negozio

I nostri Partner

Chef e protagonisti



Stefano Deidda



Luigi Dell'Amura



Leonardo Di Carlo



Nino Di Costanzo



Graziano Di Nisio



Sergio Dondoli

« 1 ... 7 8 9 10 11 12 13 ... 29 »

Utilizza i campi sottostanti per effettuare una ricerca nel database degli Chef e dei Protagonisti.

Provenienza

dall'ITALIA

Evento

...

Nome Chef / Protagonista

loretta fanella

cerca



Foto: F. Brambilla - S. Serranti

Gelateria di Piazza
piazza della Cisterna, 4
San Gimignano (Siena)
T. +39.0577.942244

- Agrumi&crostacei
- Caffè&zabaione
- Mango&ostriche
- Porcini, seppia&riccio di mare

continue...

Sergio Dondoli

Gelateria di Piazza

Diplomato all'Istituto alberghiero di Montecatini Terme, **Sergio Dondoli** è cresciuto nell'entusiasmo e nella passione per l'artigianato spendendo 18 anni della sua vita in giro per l'Europa, esperienza che lo porta ad accumulare importanti esperienze culinarie e gastronomiche nei panni di ristoratore e gelatiere. Nel 1992 apre l'ormai famosa bottega di gelateria nel cuore di San Gimignano. Da qui, considerate anche le conoscenze merceologiche ereditate dalla scuola alberghiera, la sua fama di gelatiere si diffonde in diverse parti del mondo. La sua bottega è citata tra le più importanti guide mondiali ed è visitata continuamente da televisioni nazionali e internazionali.

La gioia di lavorare con i prodotti tipici del territorio, porta ad arricchire il suo già vastissimo menu con gusti che sono marchi registrati come la *Crema di Santa Fina* (crema all'arancio con zafferano di San Gimignano dop e pinoli), il *Dolceamaro* (crema di vaniglia in infusione di spezie con granella di nocciole e salsa di cioccolato all'aurum) e lo *Champelmo* (sorbetto di pompelmo rosa e Spumante Brut di Vernaccia di San Gimignano). Dondoli è anche ideatore di abbinamenti di sapori molto innovativi e di grande successo nel mondo della gelateria come i sorbetti profumati alle erbe aromatiche quali Lampone e rosmarino, Mango e senape, Mango e zenzero, Pera e arancia allo zafferano di San Gimignano, More e lavanda, Mela verde e cardamomo. Nel periodo di vendemmia è possibile gustare da lui diversi sorbetti al mosto di vino.

Da più di cinque anni, la settimana prima di Pasqua, è presentata la settimana del cacao, occasione in cui il maestro presenta ogni giorno 8/10 tipi diversi di gelato al cioccolato, per un totale di 33, creati da diversi tipi di cru sudamericani e africani. Collabora con diversi ristoranti stellati italiani e internazionali per i gelati nella gastronomia e gelati salati.

Ha partecipato a Identità Golose

Luciana Polliotti



IL NETTARE DI BACCO ALLA CORTE DI SUA MAESTA' IL GELATO

Tentiamo l'impossibile? Questo era il titolo della serata che la F.I.S.A.R. Delegazione Siena Valdelsa aveva scelto per abbinare due mondi, quello del vino e del gelato, che non sempre vanno in simbiosi, cercando di far apprezzare la bontà del gelato con le caratteristiche organolettiche del vino proposto.



La serata, svoltasi lo scorso 14 Ottobre presso la "SALA RICEVIMENTI" della Pubblica Assistenza di Poggibonsi, in collaborazione con la premiata e rinomata gelateria DONDOLI di San Gimignano, ha avuto un grandissimo successo di pubblico e gradimento, riuscendo a vincere questa difficile sfida, cioè abbinare dell'ottimo vino, a gusti di gelato molto particolari che lo stesso Sergio Dondoli aveva preparato in esclusiva per l'occasione.

In una sala gremita e apparecchiata per le grandi occasioni (i settanta posti disponibili erano andati esauriti già dalla mattinata di mercoledì), l'amico e docente F.I.S.A.R. della Delegazione di Brescia, Giampaolo Zuliani, ha avuto il difficile quanto gradito compito di condurre la degustazione, accompagnando gli ospiti ad apprezzare e contrapporre gusti e sapori diversi che man mano si andavano scoprendo esaltando le qualità del gelato con quelle del vino.

Il lavoro di preparazione della degustazione si è basato su alcuni elementi fondamentali per riuscire ad armonizzare l'alimento gelato con il vino: il controllo della temperatura di mantecazione del gelato, per riuscire ad innalzare la temperatura di servizio, la presenza di spezie ed aromi che potessero creare richiami e delicati contrappunti con i profumi e gli aromi del vino ed alcune accortezze durante l'esercizio di abbinamento per riuscire a contenere lo sbalzo termico tra il gelato e il vino.

L'attenzione e la scrupolosità con cui gli intervenuti seguivano tutto lo svolgimento della serata, facevano ben capire che gli abbinamenti con tanta cura e dedizione scelti, avevano fatto sicuramente centro, invogliando il pubblico più volte a chiedere il bis per poter "gustare" certe prelibatezze, sottolineando il gradimento degli abbinamenti proposti.

Il "Maestro Gelataio" più volte ha allietato il pubblico con aneddoti, racconti e storie sulla sua pluripremiata carriera, diventando così il vero valore aggiunto della serata, narrando dei difficili inizi in Germania, alla sua vocazione per il gelato arrivata quasi per caso, che ne hanno poi nel tempo determinato la sua fama internazionale.



continue...



L'evento, aperto come si conviene in certe occasioni dal responsabile di Delegazione Franco Aiazzi, ha visto come primo assaggio un crostino al gelato di acciughe con pomodori confit, abbinato ad un vino bianco dell'Abbazia di Novacella (BZ) della linea Praepositus, Weiss 2005 IGT molto apprezzato dal pubblico. I Sommelier FISAR hanno poi continuato la degustazione servendo ai convenuti, un Moscato di Noto DOC, Notissimo 2008 dell'azienda Riofavara, Ispica (RG) che accompagnava un gelato con caprino stagionato e noci di una delicatezza sopraffina che ha davvero entusiasmato il palato di tutti i presenti.

Il terzo assaggio proposto e scelto dalla Delegazione e dallo stesso Dondoli, vedeva "scontrarsi" un gelato alla crema con zafferano e pinoli tostati con un ottimo Sauternes ASC, Chateau La Garenne 2005, Nicole Christian Ferbos, Gaec Garenne, Preignac

(France) definito da molti un abbinamento al limite della perfezione, dove gelato e vino si fondevano in una prelibata nota armonica.

La chiusura della degustazione era lasciata (e non poteva essere altrimenti) da un gelato di zabaione con cantucci e vin santo in abbinamento ad un Vin Santo, Caratello 2005, dell'Azienda Monterotondo di Gaiole in Chianti (SI) che come detto chiudeva degnamente la serata iniziata con tante perplessità e molta curiosità, ma finita con la certezza che gelato e vino, almeno qui a Poggibonsi, hanno trovato il così detto quieto vivere.

Filippo Franchini

