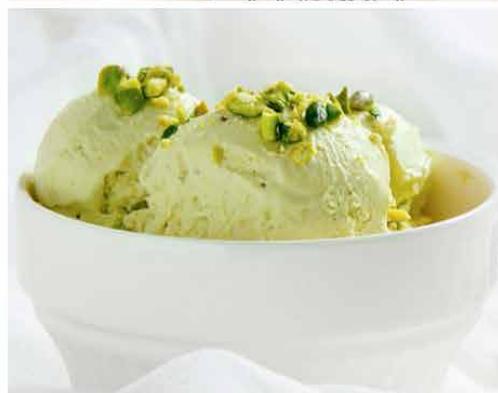




DONDOLI, SAN GIMIGNANO

No podemos olvidarnos de la cuna del 'gelato'. En un idílico pueblecito medieval de la Toscana encontramos la Gelateria Dondoli, ganadora de dos copas del mundo. Esta pequeña heladería recuerda las tradiciones de la región con sabores como azafrán, en honor a su patrona, Santa Fina, o con los colores de la grada de los hinchas de su equipo de fútbol, Curva Fiesole.

SAN GEMIGNANO, IT
VUELO + 3 NOCHES
DESE 119€



[Home \(/index.php\)](#) [Kontakt \(/index.php/joomla-pages-2/contact-us\)](#)



ÖSTERREICH WEIN
DIE REISE ZUM WEIN

(<http://www.oesterreichwein.at/>)



Suche

Aktuelle Seite: ► [Home \(/index.php\)](#) [Genuss \(/index.php/explore/itemlist\)](#)

[International](#)



(/media/k2/items/cache/d6c28c6582af8287b0eef478e4a8f548_XL.jpg)

Anteprime Toscana 2016: Türme, Gläser & Eisvergnügen

Von Jürgen Sorges ([/index.php/k2/itemlist/user/570-jurgensorges](#)) 25/04/2016

Dass die Toskana auch herausragende Weißweine produziert, beweist die alljährliche Vorstellung der neuen Jahrgangsweine während der Anteprime Toscana im Februar.

Zu diesem neuntägigen Mega-Event, auf dem mehr als 1400 Weine vorgestellt werden und sich zur Verkostung anbieten, reisen denn auch Käufer- und Journalistenscharen aus aller Welt an. Denn schließlich ist der Weinmarkt auch für die in kulinarischen Fragen nie klämme mittelitalienische Top-Touristenregion Toskana ein Großereignis. Allein das Exportvolumen der Toskana-Weine erreicht jährlich knapp eine Milliarde Euro.

50 Jahre Vernaccia di San Gimignano

Für einen kurzen Augenblick erklimmt während dieser Wein-Show der Superlative auch die "Türmchen-Metropole" San Gimignano den Gipfel der Aufmerksamkeit. Die Karawane der Connaisseurs und Weintester versammelt sich für einen Abend und einen Vormittag am und im UNESCO-Weltkulturerbe des Centro Storico, um einer uralten Rebe, aber auch neuen Roten zu huldigen. Und während die Altstadt rund um die noch 14 verbliebenen der einst 72 Geschlechtertürme und den grandiosen Dom mit seinem einmaligen

FACEBOOK FANBOX



DER KULINARIKER
22.782 „Gefällt mir“-Anga

Seite gefällt mir

Sei der/die Erste deiner Freunde, d

TREND

Geschrieben von Michael Schabacker ([/index.php/k2/itemlist/user/562-michaelschabacker](#))



Belfast kulinarisch

([/index.php/explore](#)

(/index.php

/item/532-belfast-

/explore

-/item/532-

belfast-

Seafood spricht,

kulinarisch)

kennt auch Bob.

Sein kleines

Restaurant "Mourne Seafood

Bar"...

Geschrieben von Michael

Schabacker ([/index.php/k2/itemlist](#)

/user/562-michaelschabacker)

Als das Essen auf Rädern nach

Freskenzyklus nahezu ausgestorben wirkt, in den Gassen der Nebel wabert und sich nur wenige Touristen im Spätwinter hierher verirren, versammeln sich San Gimignanos Honoratioren, um den angereisten Weinexperten die Vorzüge ihrer Stadt, der Landschaft und der Weine darzulegen.

Auch ein bisschen Pomp darf dazugehören. Denn schließlich feiert das lokale, um alle Weinfragen exzellent bemühte Consorzio della Denominazione San Gimignano 2016 sogar ein Jubiläum: 50 Jahre Vernaccia di San Gimignano DOC. Damit zählt die uralte, schon 1276 erstmals in Steuerdokumenten erwähnte Weintraube des Vernaccia zu den ältesten geschützten Weingebieten Italiens. Seit 1993 ist der Vernaccia sogar als DOCG geschützt. Und schließlich konnten sich die Weingewaltigen auch mit dem Roten als Rosso di San Gimignano DOC etablieren.

Ein großes Erbe

In den historischen Mauern des stolzen San Gimignano verschweigt man nicht, dass der Name dieses klassischen Weißweins ursprünglich seinem Verschiffungshafen Vernazza zu verdanken ist, von wo einst ligurische Weine exportiert wurden. Der sich dann etablierende Name "Vernaccia" bezeichnete dann die besten Weine, die dort in Fässern und Flakons gen Frankreich und England rollten. Ein Salimbene di Adam hielt 1285 fest, der Vernaccia sei aus den Cinque Terre. Am enthusiastischsten war ein Poet namens Jofroi of Waterford, der der Nachwelt den Vernaccia kurz und knapp als besten aller möglichen Weine empfahl: "In truth, of all wines it is the non plus ultra!"

Erst im 14. Jh. eroberte sich San Gimignano als Hauptkultivierungsort dieser hochgelobten Vernaccia-Traube jene Position, die das einmalige, von Kunstschatzen überhäufte Dorf südlich von Florenz bis heute im Weißweinmarkt inne hält. Dabei haben die jetzigen 172 Winzer, die in San Gimignano 1900 Hektar Weinberge kultivieren, auch die Krise des 19. Jh. gut überstanden. Damals wucherten zig Traubensorten wild gemischt auf den Hängen. Erst in den 1930er Jahren begann der konsequente Rückbau des Durcheinanders zu alter Sortenreinheit.



Tasting hinter historischen Mauern im Gimignano.

Heute wird auf 770 Hektar Vernaccia kultiviert, 1000 Hektar stehen für die Produktion von Chianti und Chianti Colli Senesi zur Verfügung, 100 ha sind für den San Gimignano Rosso und den Vin Santo aus San Gimignano reserviert. Dabei sollte man nie vergessen, dass insgesamt 5600 Hektar, beinahe die Hälfte der gesamten Kommunalfläche San Gimignanos, auch für die Produktion von Olivenöl und erstklassigen weiteren Lebensmitteln bereit steht. Wer also nach San Gimignano reist, wird in den einschlägigen Gourmetgeschäften und Restaurants sofort fündig und aufs Beste verwöhnt!

40 Prozent Export

Die Herstellung des Vernaccia ist naturgemäß streng reglementiert: 85 Prozent des Weins müssen der Vernaccia-Traube entstammen, die auf den 200 bis 400 Meter hohen Hügeln ringsum bei einem wunderbaren Mikroklima bestens



Deutschland kam
[\(/index.php/explore/item/519-als-das-essen-auf-raedern-nach-deutschland-kam\)](/index.php/explore/item/519-als-das-essen-auf-raedern-nach-deutschland-kam)

Es sind nicht nur Bratwurst, Bier und Lebkuchen, die für die 500.000 Einwohner zählende Stadt...

Geschrieben von Michael Schabacker (</index.php/k2/itemlist/user/562-michaelschabacker>)



Es wird dunkel auf Sylt [\(/index.php/explore/item/512-es-wird-dunkel-auf-sylt\)](/index.php/explore/item/512-es-wird-dunkel-auf-sylt)

Die Krone des Kochs, Ritterschlag für die Küche oder die höchste gastronomische Auszeichnung: der Michelin-Stern...

AUSGETRUNKEN

Geschrieben von Thomas Hauer (</index.php/k2/itemlist/user/563-thomashauer>)



Ausgetrunken:
Pommery
[\(/index.php/explore-4/item/293-ausgepraesentiertluxus-pommery-praesentierluxus\)](/index.php/explore-4/item/293-ausgepraesentiertluxus-pommery-praesentierluxus)

gedieht. Zudem dürfen nicht mehr als 9000 Kilogramm pro Hektar geerntet werden. Dennoch erreicht die Produktion jährlich mühelos 40 000 Hektoliter oder 5,2 Millionen Flaschen! 40 Prozent gehen in den Export, vor allem und in dieser Reihenfolge nach Deutschland, die USA, die Niederlande, Belgien, Japan, die Schweiz, Großbritannien, Dänemark, China und Kanada. Genauso schön ist aber, dass nahezu die gleiche Menge (40 Prozent) vor Ort konsumiert wird. Zehn Prozent werden in der Toskana verkauft, der Rest in Italien. Grund genug also, zur Weinprobe zu schreiten, um auch der nur aus ausgewählten Trauben hergestellten Riserva die Aufwartung zu machen. Die muss mindestens elf Monate in der Cantina lagern, und dann mindestens drei Monate im Fass reifen, bevor es ans Entkorken geht.

Heimliche Sympathie-Siegerin der diesjährigen Veranstaltung ist eindeutig Sarah Fiorini. Sie ist Eignerin, Chef und Sommelier auf dem Gut Poggio Alloro, das sich rigoros dem Bio-Gedanken verschrieben hat. Das Gut fünf km außerhalb von San Gimignano eignet sich besonders gut als Stopover für Weinenthusiasten, besitzt es doch mit Agriturismo (mit Pool), B & B, Ristorante und Hofladen eine perfekte Infrastruktur. Dazu gedeihen auf 100 ha nicht nur Bio-Spitzenweine wie der Vernaccia di San Gimignano "Il Nicchiaio" 2014, der Vernaccia di San Gimignano "Le Mandorle" 2013, ein Ross und der Vin Santo. Bio ist auch das für die Bistecca Fiorentina unentbehrliche Fleisch vom Chianina-Rind, das von 1500 Olivenbäumen geerntete Bio-Olivenöl, Salamis und mindestens 12 Monate gelagerte Bio-Schinken, Bio-Pasta, Safran und Wildblütenhonig.

Anteprime 2016: Und der 'Sieger'?

Natürlich lädt man hier zur Degustation und zur Weintour über das Bio-Gut. Dass der Familie Fioroni nichts geschenkt wurde, beweist die Gutsgeschichte. 1955 kamen die Brüder Umberto, Amico und Bernardo Fioroni aus den Marken hierher, um im ultraschweren Pächterverhältnis der klassischen toskanischen Mezzadria zu arbeiten. 1972 gelang es nach härtester Arbeit, Poggio Alloro zu erwerben. Nun profitieren Kinder und Enkel vom Lebenswerk der drei Brüder: ein Familienbetrieb, der seinen Weg konsequent mit Bioprodukten fortsetzt. Aber natürlich setzen auch die Verkostungen der anderen Fattorie und Aziende Akzente.

Als Ort der Weinprobe wählten die lokalen Weingewaltigen die Galerie für moderne und zeitgenössische Kunst "Raffaele De Grada" im zweiten Stock des neuen Museumskomplexes im früheren Kloster der heiligen Klara. Im Schatten der bedeutenden Kunstwerke des 20. Jh., die nicht selten San Gimignano selbst zum Motiv haben, hat dann der Tester die eigentliche Wahl der Qual. Allein schon das Angebot aus dem nahen Kloster Monte Oliveto zeigt, dass die einstige, auf den prachtvollen Fresken im Klosterkreuzgang verewigte Bescheidenheit der Mönche der Vergangenheit angehört. Statt Wasser zu schlachtem Brot und kargem Fisch wird hier heute exzellenter Weißer produziert. Sehr rund, gleichmäßig und süffig und wenn man so will, 'katholisch sauber' ist der leicht süße Vernaccia di San Gimignano 2015. Vielleicht noch ausgewogener ist der sehr leckere, trockene Vernaccia "La Gentilesca" 2015 aus der Hand der Klosterwinzer.



Connaisseurs und Weintester im UNESCO-Weltkulturerbe San Gimignano.

range- praesentiert-luxus-
bei-heinz- range-bei-heinz-
winkler) winkler)

PR-Experten
wissen: ist der Ruf einer Marke erst einmal nachhaltig beschädigt, kostet es meist mehr...

Geschrieben von Jürgen Sorges
(/index.php/k2/itemlist/user/570-jurgensorges)



(/index.php
/explore-
4/item
/336-ausge-
sonne-
erde-wein-
und-mensc

Ausgetrunken:"Sonne, Erde, Wein und Mensch" (/index.php
/explore-4/item
/336-ausgetrunken-sonne-
erde-wein-und-mensch)

Achim von Arnim steht für den Erfolg seines südafrikanischen Weingutes Haute Cabrière. Am Kap ist...

Geschrieben von Thomas Hauer
(/index.php/k2/itemlist/user/563-thomashauer)



Ausgetrunken:
Barbestand im The
Levin, London
(/index.php
/explore-
4/item
/242-ausge-
barbestand
im-the-
levin-
london)
Auch wenn Dom Perignon, Cellerar der Abtei von Hautvillers und Namenspatron

Großartig, elegant und komplex

Aber Winzern können natürlich auch Laien. Und wie! Rund, fruchtig und blumig ist etwa der 2015er der Cantine Melini. Aus dem gleichen Haus kommt der Vernaccia di San Gimignano "Le Grillaie" 2015 noch etwas eleganter daher. Dagegen fällt der "Le Grillaie" 2014 schon etwas ab. Ein deutliches Indiz für den großen Jahrgang 2015! Jederzeit für grandiose Essen zu empfehlen sind die trockenen, runden Weißweine der Casa alle Vacche. Sehr gut ist ihr Vernaccia di San Gimignano "I Macchioni" 2015, elegant, fruchtig und trocken auch ihre Riserva "Crocus" 2013. Perfekt trocken und vielleicht noch mit einem Sternchen extra zu versehen ist der Vernaccia di San Gimignano "Vigna a Solatio" 2015 aus dem Casale Falchini. Eine runde Sache ist der Vernaccia 2015 der Fattoria San Donato.

Großartig, elegant, edel und komplex ist hingegen der Vernaccia di San Gimignano Riserva "Albereta" 2013 aus der Fattoria Il Colombo di Santa Chiara. Und auch die Fattoria Il Lebbio bringt ideale weiße Tafelweine auf den Markt. Ihr Vernaccia 2015 ist bereits jetzt ein Genuss, während die Spezialabfüllung "Tropie" (2015) noch ein wenig Lagerzeit benötigt.

Eine erstklassige Wahl ist der Vernaccia aus dem Hause Panizzi. Leicht, elegant und trocken im Abgang ist sein Vernaccia 2015, während der Vernaccia di San Gimignano "Vigna Santa Margherita" 2014 einer der ganz wenigen ist, die aus diesem Jahr wirklich überzeugen.

Ausnahmeweingut Teruzzi & Puthod

Schließlich kommt dann mit dem Weingut Teruzzi & Puthod ein wirklich großer Vernaccia auf den Markt. Gut auch, dass Teruzzi & Puthod in Deutschland gut vertreten und erwerbar sind. Ihr Vernaccia di San Gimignano 2015 ist eine wahre Werbung für den Weißwein: komplex, groß, top! Haus-Önologe Alberto Bramini und gleichzeitig operativer Direktor des Gutes, ist natürlich hocherfreut über meine zugegebene individuelle Wahl. Das 180 Hektar große Gut wurde 1974 gegründet. 94 Hektar stehen für den Weinbau bereit, 60 Hektar sind für den Vernaccia reserviert. Mit einer Produktion von über einer Million Flaschen pro Jahr zählt das Gut zu den ganz Großen in San Gimignano. Und liefert wirklich große Weine!

Hier schwört man auf das grandiose Terroir für die Herstellung von Weißweinen! Das Geheimnis der Azienda ist die Beschränkung. Man schwört auf maximal 66 000 Weinstöcke pro Hektar. Auf 21 Hektar werden nun auch rote Trauben angebaut, etwa Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, l'Alicante und Colorino. Aber natürlich ist man heute erst einmal auf den Vernaccia eingestellt. Und zu den Höhepunkten zählt natürlich auch die Riserva 2010 aus dem Hause Teruzzi & Puthod. Und natürlich darf man das Gut und die Cantina auch besichtigen.

Die Eis-Hommage: Sergio Dondoli

Wer in San Gimignano weilt, sollte niemals versäumen, diesem Großmeister der Speiseeis Zubereitung die Aufwartung zu machen: Vernaccia hin oder her, hier wird allerhöchste Gelato-Kunst zelebriert. 2006/2007 und 2008/2009 avancierte Signore Dondoli zum Weltmeister alle Gelato-Zauberer! Und setzt heute vermehrt auch auf Bio-Milch, um die höchsten Ansprüche seiner Kunden zu erfüllen. Seine Kreationen sind zum Teil heute sogar geschützt. Berühmt ist seine Crema di Santa Fina mit Safran und Pinienkernen, sein »Champelmo« (rosa Pampelmuse mit Spumante) und sein Dolceamaro mit armoatischen Kräutern. Und naturgemäß darf hier auch nicht das geradezu schon mythische Sorbetto di Vernaccia fehlen. Dank Sergio Dondoli eine eisige Weinvermählung, die geradezu köstlich aufgeht...

eines der edelsten Vertreter...

BE PART OF IT...

Liebe Leser, fast 20 Autoren reisen für Ihre Geschichten im KULINARIKER kreuz und quer durch die Welt. Helfen Sie uns, alle Artikel auch weiterhin kostenlos anbieten zu können. Danke für Ihre Unterstützung!

Amount	EUR
--------	-----

Spenden





Gelato-Zauberer Signore Dondoli.

KULINARIKER-Information:

Associazione Pro Loco San Gimignano, Touristisches Informationsbüro, Piazza Duomo 1, 53037 San Gimignano (Provinz Siena), Tel. +39 0577 94 00 08, info@sangimignano.com (<mailto:info@sangimignano.com>), www.sangimignano.com (<http://www.sangimignano.com>)

Information Weine:

Consorzio della Denominazione San Gimignano, via di Fugnano 19, 53037 San Gimignano (Siena), Tel. +39 0577 94 01 08, info@vernaccia.it (<mailto:info@vernaccia.it>), www.vernaccia.it (<http://www.vernaccia.it>)

Für Käufer öffnet die Enoteca Teruzzi & Puthod (Località Montegonfoli, San Gimignano, Tel. +39 0577 94 17 22) von März bis November Mo. bis Sa. 11.00 bis 13.30 und 14.30 bis 18.00 Uhr. Kontakt zur Önologin Silvia Baragatti : (nur Mo. – Fr.; Tel. +39 0577 94 01 43).

Bio-Weine, Bio-Lebensmittel Agriturismo (B & B):

Fattoria Poggio Alloro, Via Sant'Andrea 23, 53037 San Gimignano (Provinz Siena), Tel. +39 0577 95 01 53, info@fattoriapoggioalloro.com (<mailto:info@fattoriapoggioalloro.com>), www.fattoriapoggioalloro.com (<http://www.fattoriapoggioalloro.com>)

KULINARIKER-Tipps:

Sehr zu empfehlende Bio-Weine: Vernaccia di San Gimignano »Il Nicchiaio« 2014, Vernaccia di San Gimignano »Le Mandorle« 2013, Vin Santo Agriturismo/B & B: Feb. – 23.12. und 27.12. – 6.1. geöffnet; Restaurant täglich, Di abends zu (Vorbestellung obligatorisch) Hofladen April – Okt. tgl. 8.30 – 19.30, Nov. – März 9.00 – 19.00 Uhr Anfahrt: ab San Gimignano auf der Strada Provinciale 127 in Richtung Ulinano/Poggibonsi nach ca. 5 km rechts ab am Hinweisschild Casaglia/Remignoli; erster Hof auf der rechten Seite.

Weitere sehr gute Weine aus San Gimignano:

Fattoria Abbazia di Monte Oliveto, Loc. Monte Oliveto 15, 53037 San Gimignano (Provinz Siena), Tel. +39 0577 90 71 36, info@monteoliveto.it (<mailto:info@monteoliveto.it>), www.monteoliveto.it (<http://www.monteoliveto.it>) Zu empfehlender Wein: Vernaccia di San Gimignano 2015, Vernaccia di San Gimignano »La Gentilesca« 2015

Fattoria Casa alle Vacche, Loc. Lucignano 73 A, 53037 San Gimignano, Tel. +39 0577 95 51 03, info@casaallevaccher.it (<mailto:info@casaallevaccher.it>), www.casaallevacche.it (<http://www.casaallevacche.it>) Zu empfehlende Weine: Vernaccia di San Gimignano »I Macchioni« 2015, Vernaccia di San Gimignano Riserva »Crocus« 2013

Fattoria Casale Falchini, Via di Casale 40, 53037 San Gimignano, Tel. +39 0577 94 13 05, info@falchini.com (<mailto:info@falchini.com>), www.casale-falchini.it (<http://www.casale-falchini.it>) Zu empfehlender Wein: Vernaccia di San Gimignano "Vigna a Solatio" 2015

Fattoria Il Colomboia di Santa Chiara, Località Racciano 9, San Gimignano (Siena), Tel. +39 0577 94 20 04, [\(mailto:info@clombaiosantachiara.it\)](mailto:info@clombaiosantachiara.it), [\(http://www.clombaiosantachiara.it\)](http://www.clombaiosantachiara.it)

Sehr zu empfehlende Weine: Vernaccia di San Gimignano »Selvabianco« 2015, Vernaccia di San Gimignano Riserva "Albereta" 2013

Fattoria Il Lebbio, Loc. San Benedetto 11 C, 53037 San Gimignano, Tel. +39 0577 94 47 25, [\(mailto:ilebbio@libero.it\)](mailto:ilebbio@libero.it), [\(http://www.illebbio.it\)](http://www.illebbio.it)

Sehr zu empfehlende Weine: Vernaccia di San Gimignano 2015, Vernaccia di San Gimignano "Tropie" 2015

Fattoria Panizzi, Loc. Santa Margherita 34, 53037 San Gimignano, Tel. +39 0577 94 15 76, [\(mailto:panizzi@panizzi.it\)](mailto:panizzi@panizzi.it), [\(http://www.panizzi.it\)](http://www.panizzi.it)

Zu empfehlender Wein: Vernaccia di San Gimignano 2015

Fattoria San Donato, Loc. San Doanto 6, 53037 San Gimignano, Tel. +39 0577 94 16 16, [\(mailto:info@sandonato.it\)](mailto:info@sandonato.it), [\(http://www.sandonato.it\)](http://www.sandonato.it)

Fattoria Teruzzui & Puthod, Loc. Casale 19, 53037 San Gimignano (Provinz Siena), tel. +39 0577 94 01 43, [\(mailto:Silvia.Baragatti@teruzzieputhod.it\)](mailto:Silvia.Baragatti@teruzzieputhod.it), [\(http://www.teruzzieputhod.it\)](http://www.teruzzieputhod.it)

Sehr zu empfehlender Wein und Favorit: Vernaccia di San Gimignano 2015

Übernachten:

Hotel/Resort Villa San Paolo, Strada Provinciale per Certaldo, 53037 San Gimignano, Tel. +39 0577 95 51 00, [\(mailto:info@violasanpaolo.com\)](mailto:info@violasanpaolo.com), [\(http://www.villasanpaolo.com\)](http://www.villasanpaolo.com)

Wellness und Relax im toskanischen Stil, herrliche Aussicht auf San Gimignano, gute Küche

Eis-Spezialitäten:

Gelateria Dondoli, Piazza della Cisterna 4, 53037 San Gimignano (Siena), Tel. +39 0577 94 22 44, [\(mailto:sergio@gelateriadondoli.com\)](mailto:sergio@gelateriadondoli.com), [\(http://www.gealteriadondoli.com\)](http://www.gealteriadondoli.com)

Sergio Dondoli ist Weltmeister der Gelato-Zauberer in den Jahren 2006/2007 sowie 2008/2009; Er verwendet gerne auch Bio-Milch für sein Sensations-Gelato. Sehr zu empfehlen sind z. B. auch seine supercremige Schoko-Kreationen.

Moderne und zeitgenössische Kunst in San Gimignano:

16 moderne Kunstwerke im gesamten Stadtgebiet; dazu eine der besten 30 Galerien weltweit, die Galleria Continua, Via del Castello 11, 53037 San Gimignano, Tel. +39 0577 94 31 34, [\(http://www.galleriacontinua.com\)](http://www.galleriacontinua.com) Werke von Antony Gormley, Subodh Gupta, Ai Weiwei, Daniel Buren, Chen Zhen, Anish Kapoor, Jannis Kounellis, Michelangelo Pistoletto und vielen anderen.

Fotos: Jürgen Sorges, Carola Faber

Letzte Änderung am 19/04/2016

SHARE THIS ARTICLE

Gefällt mir

16

Twittern

G+1

0



□ (INDEX.PHP)	ARTE (CATEGORIA.PHP?N=ARTE&ID=3)	SPETTACOLI (CATEGORIA.PHP?N=SPETTACOLI&ID=4)	
FOOD & DRINK (CATEGORIA.PHP?N=FOOD-E-DRINK&ID=5)		FUORICITTÀ (CATEGORIA.PHP?N=FUORICITT&ID=8)	RIST
CITY (CATEGORIA.PHP?N=CITY&ID=29)	NIGHTLIFE (CATEGORIA.PHP?N=NIGHTLIFE&ID=7)		
WELLNESS (CATEGORIA.PHP?N=WELLNESS&ID=18)	SHOPPING (CATEGORIA.PHP?N=SHOPPING&ID=27)		
ENGLISH TEXT (CATEGORIA.PHP?N=ENGLISH-TEXT&ID=6)	CONTATTI		



pubblicato martedì 28 giugno 2016

Gelateria Dondoli

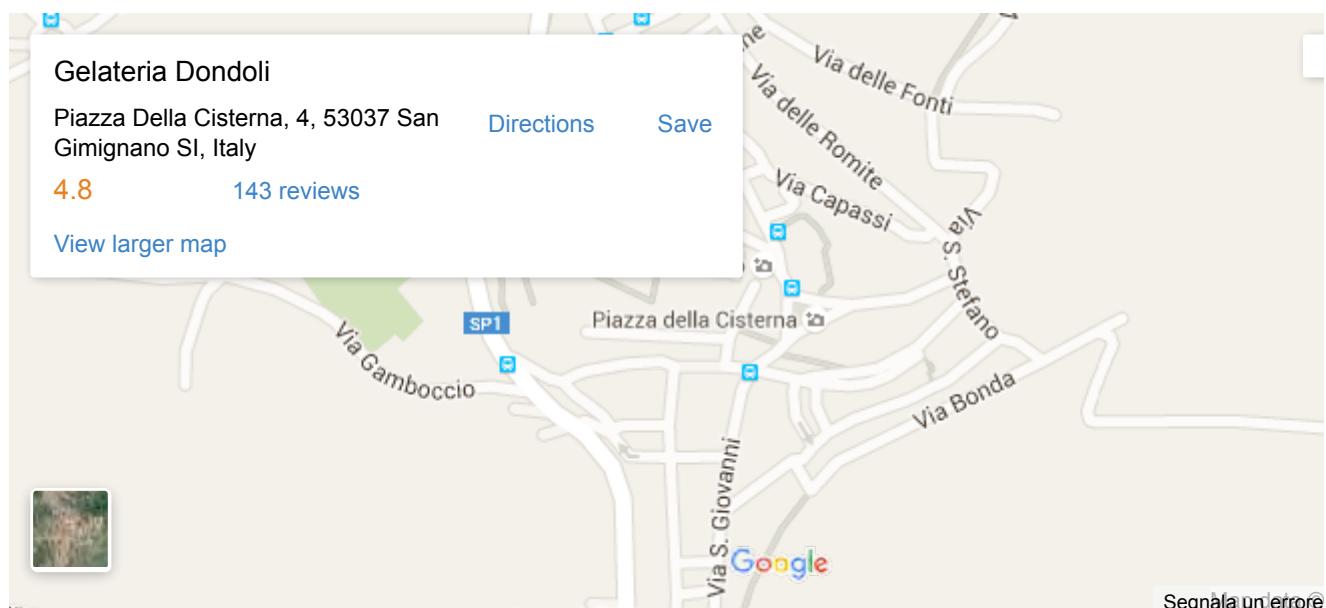
Un piacere locale, un successo globale. Il Dondoli è a San Gimignano ma è conosciuto in tutto il mondo.

Non solo perché ha rappresentato all'Expò il gelato della regione Toscana, ma soprattutto per i particolarissimi gusti, ben 11 marchi registrati, citato dalle più importanti guide mondiali, visitato da tv internazionale, amato da personaggi famosi.

Sergio Dondoli, esperienza e voglia di sperimentare, ha creato gusti originali e insoliti. **Per citarne** Crema di Santa Fina® (zafferano e pinoli), lo Champelmo® (pompelmo rosa e vernaccia), il Dolceamaro alle erbe aromatiche), il Sorbetto di Vernaccia, i sorbetti profumati alle erbe aromatiche: Rosmarybaby (il rosmarino), Venere Nera (more e lavanda), Gorgonzola e Noci, Curva Fiesole (ricotta e mirtilli), Sangue (cioccolato piccante e amarene, dedicato a Giorgio Armani).

"Tutti i miei gusti nascono da ingredienti selezionatissimi e di prima qualità – racconta - prodotti dal nostro territorio come i fichi, lo zafferano di San Gimignano DOP, il Vinsanto, la Vernaccia. Usiamo solo il biodinamico, che pastorizzo io, con mucche controllate in una fattoria biodinamica. Presto due nuovi gusti alla registrazione: la 'Bische-rata' con cioccolata bianca e olio di semi di zucca e la 'Crema De' Pazzi', crema con scorze d'arance amare e cioccolata fondente. Ingredienti freschissimi e privi di conservanti". Anche corsi di cucina in tutto il mondo.

Gelateria Dondoli - Piazza della Cisterna, 4 - San Gimignano (Si) - 0577 942244 – orario 9 - 21.00
www.gelateriadondoli.com (<http://www.gelateriadondoli.com>)



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità

Martedì 04 Ottobre 2016 | aggiornato alle **15:16** | **45044** articoli in archivio

[HOME](#) [ALIMENTI](#) [DOLCI e GELATO](#)

di Vincenzo D'Antonio

Il digital marketing nel mondo del gelato per diminuire i costi e aumentare i ricavi

Pubblicato il 03 Ottobre 2016 | 11:09

Durante lo Sherbeth Festival si è parlato di futuro della gelateria: gli operatori del settore devono fare attenzione al gusto e all'andamento aziendale, per il quale è necessaria una buona confidenza col mondo digitale

La coesistenza consapevole del mondo degli atomi con il mondo dei bit, non è cosa dell'oggi. Ha origine nello scorso secolo. Tuttavia è soltanto nel secolo corrente, insomma diciamo da circa tre lustri a questa parte, che se ne è acquisita contezza diffusa. Merito, dacché di merito trattasi, del cosiddetto web 2.0 laddove al primato dei siti web alquanto statici ed autoreferenziali si è sostituita l'effervescente centralità dei social media e l'efficace andamento dell'e-commerce sia b2b che b2c (next wave: il c2c, e ne vedremo, allora, di novità!).

Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE



Nell'ambito di quella che è divenuta la più importante kermesse internazionale del gelato artigianale, lo **Sherbeth Festival** appena conclusosi a Palermo, si è svolto l'interessante convegno “Gelato e Digital Marketing” e l'incipit è ruotato proprio su questa virtuosa coesistenza di atomi e bit. Il gelato è la deliziosa summa degli atomi ed il challenge che il bravo gelatierie si pone è quello di migliorare costantemente la qualità finale del suo gelato. Per fare ciò evidentemente si attiva per individuare sempre i migliori ingredienti, i fornitori più affidabili non solo per le materie prime ma anche per le attrezzature e per tutto quanto concerne il buon andamento aziendale.

Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE



Per fare ciò al meglio, ovvero con incrementi vistosi di efficacia ed efficienza, atti a diminuire i costi e ad aumentare i ricavi, non può esimersi dal prendere confidenza con il mondo digitale. Un solo esempio per tutti, uno solo: acquista il migliore cacao possibile, parliamo di atomi ed esclusivamente di atomi; ma, attenzione, la fattura in accompagnamento, non deve essere cartacea, non deve essere fatta di atomi! Fattura elettronica (i bit) ordine di pagamento alla banca fatto online (ancora i bit) e via così ed esempi ce ne sarebbero tanti.

Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE



E fin qui stiamo analizzando l'utilizzo del digitale nel Boh (Back of house), insomma la produzione e la gestione aziendale. Il contributo palese della componente digitale è nel Foh (Front of house) nel marketing e nella vendita. Eccoci, appunto, al digital marketing. Retaggio del passato la pubblicità e la cosiddetta comunicazione one way; adesso è racconto esperenziale ed attento ascolto di quanto la community sa dire e vuole dire. Presenza sui social, blog incluso, non per esibire muscolismo e grandezza del dire (e del fare, poi?!), ma per raccontare il cammino quotidiano, per crescere insieme nella community.

Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

[NORMATIVA SUI COOKIE](#)



Vincenzo D'Antonio (collaboratore di Italia a Tavola), Michela Iorio, Tony Siino e Ornella Giallo Daricello

Fermo restando che il fattore dal quale non si prescinde è l'elevata qualità del gelato che il gelatiere fa in Boh ed il gelataio porge in Foh, la chance che ha il team di gelateria di vivere bene e di progredire (melanconica e non auspicabile la mera sopravvivenza), soddisfazioni ampie traendone, è correlata a quanto consapevolmente ed in piena onestà intellettuale si sa essere attori del mondo digitale. Molto arguta, al riguardo, la testimonianza del famoso gelatiere Sergio Dondoli di San Gimignano. I valenti contributi al convegno sono stati portati da **Michela Iorio** (*nella foto, la seconda da sinistra*), digital pr & communication di Carpigiani, da **Tony Siino** (*nella foto, il terzo da sinistra*), web strategist, e da **Ornella Giallo Daricello** (*nella foto, a destra*), consulente di comunicazione, digital pr e blogger.



Coppa del Mondo della Gelateria

7a Edizione

23-26 GENNAIO 2016

Cerca...



[. HOME](#) [. CMG STORY](#) [. EDIZIONE 2016](#) [. TEAM 2016](#) [. SPONSOR](#) [. PRESS](#) [. COLLABORAZIONI](#) [. CONTATTI](#)



Conclusa la settima edizione, sul podio: Italia, Spagna, Australia. Sergio Dondoli e Sergio Colalucci ambasciatori della comunicazione

L'**Italia** torna sul podio della **Coppa del Mondo della Gelateria** e vince per la quarta volta in sette edizioni l'ambito titolo mondiale. Seconda la **Spagna**, Terza l'**Australia**.

L'evento, organizzato da **Gelato e Cultura** e **Sigep di Rimini Fiera** si è svolto per il primo anno nella hall sud, sempre al Sigep, Salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali, dal 23 al 25 gennaio. In gara 13 squadre: **Argentina, Australia, Cile, Giappone, Italia, Marocco, Messico, Polonia, Singapore, Spagna, Svizzera, Uruguay e USA.**

Nel corso della giornata conclusiva, durante il **premio Comunicando** istituito da Editrade, **Sergio Dondoli e Sergio Colalucci** sono stati insigniti del **premio ambasciatore della comunicazione** insieme ad **Antonio Morgese** (gelateria Rigoletto di Milano che, con Sergio Colalucci ha portato il gelato artigianale a EXPO con successo) per aver portato il gelato nel mondo.

Il team Italia campione del mondo, guidato da **Diego Crosara** di Altavilla Vicentina (VI) e composto dai gelatieri **Luigi Tirabassi** di Subiaco (RM), dallo chef **Alberto Carretta** di Thiene (VI) e dal pasticciere **Antonio Capuano** di Riccia (CB) e dallo scultore del ghiaccio **Amelio Mazzella Di Regnella** di Bacoli (NA), ha partecipato con il tema "il **contrasto del mare**".

. ARCHIVI

[gennaio 2016](#)
[dicembre 2015](#)
[novembre 2015](#)
[settembre 2015](#)
[giugno 2015](#)
[aprile 2015](#)
[marzo 2015](#)
[febbraio 2015](#)
[gennaio 2015](#)
[dicembre 2014](#)
[ottobre 2014](#)
[settembre 2014](#)
[agosto 2014](#)
[marzo 2014](#)
[febbraio 2014](#)
[gennaio 2014](#)
[dicembre 2013](#)
[novembre 2013](#)
[ottobre 2013](#)
[settembre 2013](#)
[giugno 2013](#)
[maggio 2013](#)
[febbraio 2013](#)
[gennaio 2013](#)
[dicembre 2012](#)
[gennaio 2012](#)
[dicembre 2011](#)
[novembre 2011](#)
[ottobre 2011](#)
[settembre 2011](#)
[giugno 2011](#)
[marzo 2011](#)
[febbraio 2011](#)



Il team era stato selezionato lo scorso gennaio al **Sigep Gelato d'Oro** di Rimini e ha svolto un anno di allenamenti in **Cast Alimenti**.

Luigi Tirabassi gestisce la "gelateria Luigi Tirabassi" a Subiaco in provincia di Roma. Laboratorio a vista, particolare attenzione alle materie prime e utilizzo di prodotti biologici sono punti cardine della sua filosofia. **Antonio Capuano** lavora nella pasticceria di famiglia sin da bambino e con grande passione ha frequentato corsi con i migliori maestri del settore per affinare la sua tecnica. **Alberto Carretta**, giovane cuoco (25 anni) appassionato del mondo della gastronomia e amante dell'arte ha frequentato la scuola alberghiera di Recoaro (VI) e da allora affronta la sua passione con estro e creatività. **Amelio Mazzella Di Regnella** di Bacoli (NA) ha iniziato da autodidatta, dopo un viaggio negli Stati Uniti d'America tredici anni fa, che gli ha aperto la strada a diversi campionati di ghiaccio scolpito e lo ha spinto a costituire l'associazione italiana scultori del ghiaccio, di cui è presidente. Inoltre è l'ideatore del presepe di ghiaccio itinerante più grande d'Italia con personaggi a misura d'uomo. **Diego Crosara**, team manager, è un pasticciere vicentino con consolidata esperienza di docenza e numerosi riconoscimenti internazionali tra cui la medaglia d'oro alla Coppa del Mondo di Gelateria a Rimini nel 2012 nel ruolo di allenatore.

"All'inizio eravamo molto tesi, eravamo i primi a presentare gli elaborati, e trovarci in una realtà così grande, con un premio così ambito. È stato molto emozionante, ma una volta partiti tutto è stato più semplice" ha detto Alberto Carretta. *"Credo che il gusto sia stato l'elemento che più di tutti abbia influito sulla nostra vittoria. Il decoro inoltre non era invasivo, ma elegante sia nella piece che nella scultura in ghiaccio"*, ha aggiunto Luigi Tirabassi, gelatiere.

Medaglia d'argento per la Spagna guidata dal team manager **Antonio Sirvent López**, e composta da **Judit Comes Prats** Scultore del Ghiaccio, **Marc Piqué Casas**, Chef, **Adolfo Javier Romero Rodríguez**, Gelatiere,

Mario Masiá Berenger, Pasticciere. Il team medaglia d'argento ha partecipato con il tema "cappuccetto rosso mentre va dalla nonna".

Bronzo all'Australia con il tema "Tesori e mitologia del pacifico", guidata da **Martino Piccolo**, Team Manager, **Andre Sandison**, Pasticciere, **Donato Toce**, Gelatiere, **Bo Song**, Scultore Del Ghiaccio e **Tiffany Jones** Chef.

Sui podio due squadre con **due donne: la scultrice del ghiaccio spagnola Judit Comes Prats e lo chef australiana Tiffany Jones**.

A valutare gli elaborati una **giuria tecnica**, composta dai 13 team manager delle squadre partecipanti e presieduta da Eliè Cazaussus, detentore del titolo 2014 con la squadra Francese. In giuria: Eduardo Nestor Zacaria (Argentina), Martino Piccolo (Australia), Mónica Mariana Spencer León (Cile), Marco Paolo Molinari (Giappone), Diego Crosara (Italia), Mohamed Alahmoun (Marocco), Oscar Ortega (Messico), Michał Doroszkiewicz (Polonia), Lim Kimwhan (Singapore), Antonio Sirvent López (Spagna), Giuseppe Piffaretti (Svizzera), Alejandro Rivero (Uruguay), John Hui (USA).

Le squadre erano composte da un **gelatiere**, un **pasticciere**, un **cuoco** e uno **scultore del ghiaccio** che da sabato a lunedì si sono confrontate di fronte al pubblico nella Hall Sud del Sigep di Rimini Fiera su sette prove di gara, entrée con **gelato gastronomico e mignon di gelato al cioccolato** svolte sabato, coppa decorata e torta gelato domenica, **pezzo artistico in croccante e scultura in ghiaccio** nei tre giorni e la spettacolare prova **mystery box**, la prova di abilità che ha visto i gelatieri dei 13 team misurarsi con la preparazione di un gelato utilizzando ingredienti segreti sorteggiati e comunicati solo al momento dell'inizio della prova, da presentare su un cono stampato tradizionale offerto dall'Ostifizio Prealpino silver sponsor.

Durante tutte le giornate di gara le prove artistiche hanno fatto da background all'intera gara regalando al folto pubblico presente nell'arena della Hal Sud del Sigep momenti di puro spettacolo per la realizzazione di sculture valutate con particolare attenzione all'estetica, all'abilità tecnica e all'attenzione al tema nel **Gran buffet finale** allestito sul campo di gara l'ultimo giorno di Coppa, lunedì 25 gennaio.

Nella prova **mystery box** l'Italia ha estratto a sorte i macarons de **Le delizie di Marchi**, la Svizzera: il caffè di **Manuel Caffé**, il Giappone miele di **Alce Nero**, il Messico **torroncini Condorelli**, l'Uruguay: **Bergamotto Simonegetto**, l'Australia: **Elisir S.Marzano Borsci**, il Marocco: **latte di mandorla di Condorelli**, Singapore:waffel di **Waffelman**, Cile: polvere di liquirizia di **Liquirizia Amarelli**, Spagna: **amarena di cantiano di Morello Austera**, Argentina esotica **Verbena di Ravifruit**, USA tè verde **Vicentini Mlesna** e Polonia **yogurt Arborea**.

La **giuria artistica**, composta da **Lorena Gava** (critica d'arte), dal maestro **Beppo Tonon** (campione mondiale di gelateria e maestro intagliatore di frutta e vegetali) e da **Stephan Didier** (Mof, presidente nazionale degli scultori del ghiaccio francesi), ha assegnato alla **Spagna** un premio speciale per il **Gran Buffet Finale**, mentre la **chef stellata Valeria Piccini** ha premiato il **gelato gastronomico dell'Italia** realizzato da uno dei più giovani concorrenti in competizione, il cuoco Alberto Carretta.

Alcuni **numeri della settima edizione**: 1740 minuti di gara, oltre 275 mila persone raggiunte con i post Facebook, 21.000 euro di montepremi, 13 squadre per 65 concorrenti da 5 continenti, 17 giudici di gara, 1 notaio, 6 allievi della scuola alberghiera di Rimini, 12 assistenti di gara e tanti altri tra organizzatori e collaboratori.

Tra i sessantacinque concorrenti quattro donne in gara nella **Coppa del Mondo della Gelateria**: per l'**Argentina** Erica Paula Rodriguez pasticciera, per il **Cile** Monica Marianna Spencer León team manager, per l'**Uruguay** Carlina Urruty e per la **Spagna** Judit Comes Prats che nella prova di scultura in ghiaccio ha realizzato una scultura in ghiaccio con scalpello e sega elettrica alla mano.

Ciascuna squadra ha elaborato un proprio **tema** per la gara: l'Italia "il contrasto del mare", la svizzera con "Il cinema", il Giappone con "La natura", il Messico con "Salvador Dali, surrealismo", l'Uruguay con "Paez Vilaro Carlos", l'Australia con "Tesori e mitologia del pacifico", il Marocco con "Antico Egitto", Singapore con "corrente nel giardino", Cile con "Fantascienza", spagna con "cappuccetto rosso mentre va dalla nonna", Usa con "fuoco e ghiaccio", Argentina con "Un viaggio tra i cinque sensi" e Polonia con "La rinascita della natura dalla foresta".

Durante le giornate sono interventi alcuni fra i più noti **campioni italiani della Coppa del Mondo della Gelateria**, intervistati in streaming dai giornalisti Eleonora Cozzella (l'Espresso), Franco Puglisi (PuntoIT) e Livia Chirietti (Pasticceria Internazionale).

Il loro intervento è stato di fondamentale importanza in ciascuna prova di gara per la loro professionalità. **Francesco Falasconi** di Tavullia (PU), campione 2012, ha supervisionato le prove di gara relative alla scultura in ghiaccio, i gelatieri **Gaetano Mignano** di Monte di Procida (NA), 2008 e **Leonardo Ceschin** di Pordenone, 2012, hanno assistito rispettivamente al taglio della torta e alla presentazione della Coppa decorata, mentre **Beppo Tonon** di Oderzo (TV), campione 2006 e maestro intagliatore noto volto di Rai2, è stata parte della giuria artistica. Presente in campo anche la campionessa 2012 del Campionato Mondiale di Pasticceria **Sonia Balacchi** di Rimini che, durante lo streaming, è intervenuta con Leonardo Ceschin per spiegare dettagli tecnici e curiosità delle prove di pasticceria e gelaterìa.

"La Coppa è cresciuta nel tempo e quest'anno abbiamo aggiunto due prove che destano molto interesse e creano nuove tendenze, quella della scultura in croccante e dello zoccolo in ghiaccio che hanno dato un tocco in più alla gara con veri e propri capolavori", ha detto **Giancarlo Timballo**, presidente della Coppa del Mondo della Gelateria, *"Negli ultimi anni avevamo aggiunto il gelato gastronomico e le mignon di gelato, è chiaro che non sono elementi che si fanno quotidianamente in gelaterìa, ma l'obiettivo è stato quello di dar spazio alla capacità del gelato di declinarsi in tante forme, dopotutto, come ci insegna la storica del gelato, Luciana Pollicotti, questo ha preso vita nelle grandi cucine e la commistione, la collaborazione di tante professionalità crediamo possa dare una marcia in più, motivo per cui la squadra è composta da più professionalità. Adesso pensiamo alla prossima edizione e alle selezioni nel mondo"*, ha concluso il presidente Timballo.

Tutto è stato coordinato al secondo dai **commissari di gara**, i gelatieri componenti del comitato organizzatore **Sergio Dondoli** di San Gimignano, **Sergio Colalucci** di Nettuno (RM) e Mauro Petrini di Roma affiancati dall'organo di rilevanza internazionale nato lo scorso anno con la nomina dei più importanti nomi della gelaterìa e della pasticceria nel mondo, il **Comitato Mondiale D'onore** con i rappresentanti **Kamal Rahal Essoulami**, **Alejandro Tedeschi** e il presidente **Pier Paolo Magni**.

Quest'anno il comitato organizzatore della Coppa del mondo della Gelateria ha voluto consegnare alcune **targhe di riconoscimento** a coloro che hanno dedicato la vita alla promozione del gelato: il maestro gelatiere Luca Caviezel, la giornalista Emilia Chirietti, il Mof Grabel Paillasson e all'ambasciatore della Coppa del Mondo della Gelateria in brasile Frederico Samora.

Un ringraziamento particolare a tutti gli sponsor e a tutto lo staff che ha collaborato alla realizzazione di questa grande edizione.

SPONSOR

Platinum sponsor: Comprital (ingredienti per gelato) e Valrhona (cioccolato), Electrolux (attrezature).

Silver Sponsor:

ACOMAG, Carpigiani, Cattabriga, Frigogelo, Telme (macchinari), Medac (coppette di carta), Ostifizio Prealpino (coni).

Technical sponsor:

Arborea (latte e panna), Ifi (vetrina), Ferimpex (frutta surgelata), France Lait (latte in polvere), Naturalia (zuccheri e dolcificanti naturali), Ravifruit (purea e frutta surgelata), Régilait (latte in polvere), San Bernardo (acqua minerale), Sara Creazioni (divise), Sculture di Ghiaccio (ghiaccio), Silikomart (stampi), Tekna (vetrine verticali).

Mystery sponsor: Alce Nero, Amarelli, Arborea, Borsci San Marzano, Condorelli, Le Delizie di Marchi, Manuel Caffè, Morello Austeria, Ravifruit, Simone Gatto, Vicentini Mlesna, Waffelman.

Supporter: Eridania (zucchero), Il Colombo di Santachiara (azienda agricola), Metalmobil (arredi area vip), Paperlynen (cappelli), Selmi (temperatrici).

Media Partner: Punto.it e Pasticceria Internazionale.

Ufficio Stampa CMG

Claudia Santoro

3204071715

press@coppamondogelateria.it



Chianti | Valdelsa

martedì 2 febbraio 2016 - 16:04

HOME CHIANTI - VALDELSA

<< INDIETRO

Dondoli è il nuovo ambasciatore del gelato artigianale: premio vinto al Sigep di Rimini

28 gennaio 2016 15:16

Economia e Lavoro

San Gimignano



Sergio Dondoli è il nuovo "Ambasciatore della comunicazione del gelato artigianale italiano". Un riconoscimento ricevuto qualche giorno fa dal maestro gelatiere di San Gimignano durante il Sigep di Rimini, il salone dedicato al mondo della gelateria e della pasticceria, che si va ad aggiungere a quelli già ottenuti nella carriera di Dondoli.

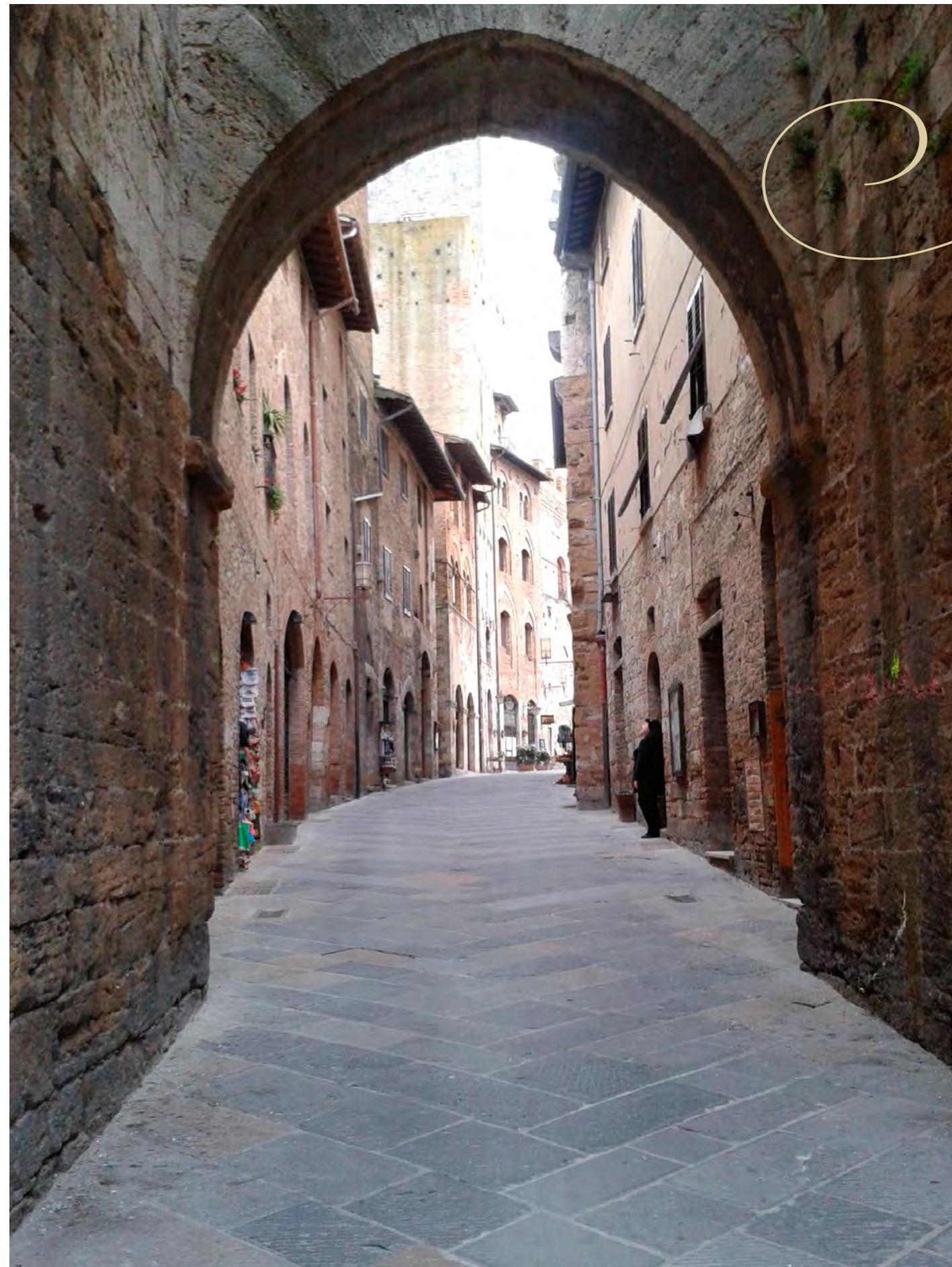
La manifestazione, leader mondiale nel settore della gelateria artigianale e vetrina europea primaria del dolciario artigianale e caffè, punta i riflettori su tutte le novità nel settore, con sezioni tematiche, concorsi internazionali e campionati, dimostrazioni, corsi e seminari di aggiornamento.

Sergio Dondoli è uno dei maestri gelatieri più famosi al mondo e conta numerosi riconoscimenti, primi tra tutti i titoli di Gelato World Champion 2006/2007 e 2008/2009. L'attività che porta il suo nome, la Gelateria Dondoli di San Gimignano, è stata aperta nel 1992 in piazza della Cisterna, si è classificata come il secondo miglior luogo gourmet del mondo nella classifica di Lonely Planet. Tra le creazioni "a firma" Dondoli c'è la "Crema di Santa Fina", la prima crema allo zafferano Dop di San Gimignano e pinoli.

«Sono onorato per questo riconoscimento, ringrazio chi ha pensato a me per questo ruolo importante riferito alla gelateria artigianale italiana – ha commentato Dondoli -. Come ambasciatore del gelato tricolore, oltre a sperimentare l'innovazione nella creazione dei gusti, continuerò sicuramente a fare quello che ho sempre ritenuto vincente: valorizzare le eccellenze del territorio a partire dalle materie prime usate per realizzare le mie specialità».

Fonte: Ufficio Stampa

[Tutte le notizie di San Gimignano](#)



Сан-Джиминьяно

Путешествие во времени с бокалом вернагри

- КАПСУЛА ВРЕМЕНИ

С РАННЕГО средневековья до нынешних времен Сан-Джиминьяно был обречен встречать паломников. Ручеек прежних пилигримов ныне сменил поток разноязыких туристов, однако их маршрут остался прежним: от главных ворот San Giovanni толпа рвется к центральной площади Piazza della Cisterna, с ее знаменитым старым колодцем XIII века и, отдав дань застывшим во времени зданиям, течет дальше, к Piazza del Duomo, где находится величественный собор XII века Колледжата. Там же пронзившие небо знаменитые башни, которые как магнит притягивают в Сан-Джиминьяно паломников XXI века, жаждущих старины и тысячетелей истории.

- ГОРОД ПРЕКРАСНЫХ БАШЕН

Со ВРЕМЕН Данте Сан-Джиминьяно был известен как «San Gimignano dalle belle torri» – город «прекрасных башен», бывших когда-то показателем успешности и достатка – как, к примеру, сегодняшние спортивные машины класса «люкс».

«**Башни** составляют гордость и славу Сан-Джиминьяно, – писал об этом городе искусствовед Павел Муратов. – Они делают его историческим чудом, сбывшимся сном о гвельфах и гибеллинах, о благочестивых сиенских фресканти. В XIV веке их строила крошечная городская республика, строили местные знатные фамилии. Они до сих пор хранят старые имена, еще и теперь одну из них называют башней Сальвуччи, и другую – по имени непримиримых врагов этой фамилии, башней Ардингелли. В таких же башнях были когда-то Флоренция и Сиена. Там их уничтожили, а сохранил только этот маленький городок, обойденный благами и соблазнами культуры. Он охранял эти бесполезные и странные сооружения, лучшее свое достояние».

Войны, распри, да и само время оказались беспощадны к Сан-Джиминьяно: от 76 небоскребов «средневекового Манхэттена»



осталось всего полтора десятка. Однако и сегодня «на всю эту каменную растительность смотришь снизу вверх. Улицы узки, площади тесны. Средневековые башни размещены так, что с наблюдателя падает кепка, напоминая о необходимости смиренния». Так писал о Сан-Джиминьяно другой известный путешественник, Питер Вайль.

Однако Сан-Джиминьяно – не только башни. Ведь долины Эльза и Эзра, меж которых лежит этот город – это земля старинных

ТАТЬЯНА ГАГЕН-ДЕЛКРОС
ФОТО АВТОРА



поселений, поначалу этруссих, затем – римских. Римская дорога Клодия влилась впоследствии в знаменитую Francigena – путь из Кентербери в Рим. Нынешний турист идет тем же самым путем, которым брали до него Петрарка и Данте – через въездные ворота, мимо городских башен, мрачных домов, неприступных крепостных стен, церквей, дома местной святой, девушки Фини, средневековых фонтанов в готическом стиле. Тут все сохранилось почти без изменений – как в волшебной капсуле времени.

В этих краях Никколо Макиавелли писал своего «Государя», в окрестностях города родился главный сатирик средневековья Джованни Боккаччо и где-то здесь неподалеку молодая флорентийка с загадочной улыбкой позировала Леонардо. В самом же Сан-Джиминьяно сохранилось украшенное гербами здание городского совета, Палаццо Коммунале: здесь в 1299 года один не слишком дальновидный депутат городского совета Флорентийской республики призвал местных жителей поддержать партию гвельфов. (Сейчас о том периоде напоминает Зал Данте, где в том числе проводятся пафосные винные дегустации).

ПОЛИТИЧЕСКАЯ неосторожность стоила Данте Алигьери карьеры – из Флоренции его изгнали, до конца своих дней он так и не увидел «Цветущую». Участие Сан-Джиминьяно в вековом поединке Сиены и Флоренции выражается в произведениях искусства, сделанных руками тех самых «благочестивых фресканти», веками

наполнявших нетленной красотой его многочисленные соборы и церкви. Поначалу, когда в XIV веке город тяготел к Сиене, его общественные здания расписывались сиенскими мастерами. Так сцену Страшного суда в Колледжата изобразил Таддео ди Бартоло, а прекрасные скульптуры из дерева выполнил Якопо делла Кверча – оба были сиенцами. В XV веке Сан-Джиминьяно окончательно принес вассальную клятву Флоренции, попал под ее власть. Флорентийскую школу в соборе представляют Беноццо Гоццоли и расписавший капеллу Святой Фини Доменико Гирландайо.

● НОВОЕ ВИНО, СТАРЫЕ МЕХИ.

Но есть в Сан-Джиминьяно еще одна достопримечательность: со времен Микеланджело Vernaccia di San Gimignano – одно из самых известных и лучших вин Италии, которое собственно и делается из сорта Верначча. Этот виноград, который специалисты считают наследником умбрийского Грекетто, не растет нигде, кроме окрестностей «города башен». За пределами своей территории это вино не слишком известно – причиной тому его скрипящая на зубах кислота и не слишком выразительная ароматическая палитра. (Недаром Микеланджело писал, что «это вино кусает и жалит!») Ну и, как водится – цвет: Тоскана у большинства энофилов все-таки ассоциируется с красным.

СПРАШИВАЕТСЯ, если это вино не такое уж выдающееся, то почему оно первым в Италии получило статус DOC (в 1966 году) а в 1993 было возышено до престижного DOCG? Ответ скорее всего лежит в исторической плоскости – летопись виноградников Верначчи коренится в глухом средневековье, а первые упоминания об этом вине восходят аж к 1276 году.

СЕГОДНЯ, как и столетия назад, Верначча остается простым крестьянским сортом, требующим внимательного обращения, искусственных манипуляций, снижающих урожайность, и недюжинного мастерства в производстве конечного продукта. Вот почему участники консорциума вин Сан-Джиминьяно (Consorzio della Vernaccia) неизменно тверды в своей преданности традициям и с недоумением выслушивают советы посадить на своей земле, к примеру... Шардоне. У них есть только один, но веский аргумент: если оставить за рамками разговора уникальность и историчность, а сосредоточиться, к примеру, на индивидуальном мастерстве, то результат налицо – когда это вино хорошо сделано, оно по-настоящему великолепно, и с ним не может сравниться ни одно другое белое вино Италии. Красивого золотистого цвета, мощное, богатое и полнотелое, с поскрипывающей на зубах кислотой, долгое во рту, минеральное и яркое, вдохновляющее и согревающее – «красное вино, полученное из белых ягод».

СОВРЕМЕННОЕ виноделие сделало серьезный прорыв в производстве верначчи – в основном благодаря дубовым бочкам. Грамотно выдержанное, оно становится структурным, более округлым и совсем не таким простым, каким его производили веками. По сей день это единственный DOCG в Тоскане для белых вин.

О ТОМ, что вина из Верначчи – отнюдь не допотопны, а напротив, улучшаются год от года, доказывает выставка Anteprima Vernaccia di San Gimignano, которая из года в год в феврале проводится в музее современного искусства города, и в которой участвует до полусотни производителей. Двести виноделен, которые делают свои вина на сравнительно небольшой площади – всего 850 га холмистых (280 метров над уровнем моря) виноградников, выпускают на рынок 5,5 миллионов бутылок ежегодно.



ВЕРНАЧЧА предоставляет виноделу немалую свободу, поэтому и стилей у этого вина существует множество. Урожай начинают собираять в сентябре и продолжают до середины октября, ферментацию проводят в чанах с контролируемой температурой – стальных или цементных, а также и в бочках. Что же касается вин Riserva, то они проводят перед выходом на рынок дополнительные 11 месяцев в погребе и не менее трех месяцев в бутылке. И, хотя эта категория не слишком успешна на международных рынках, считается, что верначча, какая бы она ни была, особенно хороша в течение двух-пяти лет после урожая.

ПРАВИЛА DOCG не разрешают добавлять больше 15 процентов других сортов, причем настаивают на том, чтобы они не были ароматными, таким образом добавки трaminer, мюллер тургай, москато бьянко или мальвазии не допускаются. Что же касается совиньона или рислинга, то их присутствие, дабы не допустить «размытие» стиля, не должно превышать 10 процентов. Так что



наиболее частым является бленд с шардоне, хотя от правил сейчас начали понемногу отступать и все больше выпускают вин исключительно из Верначчи.

Несмотря на то, что самым известным и самым крупным производителем вин из винограда Верначча считается благородная семья Гуаччардини Строцци, однако наибольшее количество восторженных отзывов из года в год собирает винодельня Panizzi, которая, кстати, давно и успешно работает с Россией.



Винодел
Вальтер
Совран

Миланец Джованни Паницци купил ферму Санта-Маргерита под Сан-Джиминяно в 1979 году и, оглянувшись на соседей, посадил на прилегавших к ней трех гектарах виноградные лозы и оливковые деревья. В конце-концов, в Тоскане так делают все! О том, что вино станет делом его жизни, он понял несколько лет спустя, когда не только близкое окружение, но и наведывавшиеся нему знатоки вина, стали наперебой хвалить его белые и красные образцы. Однако только в 1989 году Джованни начал бутилировать



Мороженик Серджо Дондоли

свои Верначчу, кьянти и россо. Он изучал архивы, вовсю работал на винограднике, экспериментировал с бочками – словом, искренне верил в потенциал старинного белого сорта и делал все для его международного признания. Новое дело захватило Джованни настолько, что он даже успел побывать президентом консорциума! Будучи уже не слишком молодым человеком, он дождался настоящего признания – его вина были удостоены «трех бокалов» Gambero Rosso. (Сделанное из лучшего винограда из лучших участков Panizzi Vernaccia Riserva 2007 стало единственным вином этого типа, получившим Tre Bicchieri в 2011 году).

Сейчас винодельня Panizzi находится в руках преемника Джованни, площадь виноградников расширилась до 30 га, тут производится 200 тысяч бутылок, из которых половина экспортируется по всему миру. Винодел компании Вальтер Совран бескомпромиссно придерживается бургундского стиля, который особенно ярко проявляет себя в молодых винах. (В старых образцах виноградные «гены» берут свое, что проявляет силу и качество старого сан-джиминянского сорта).

Лучшие образцы хозяйства - Santa Margarita, вино с одного, самого старого виноградника, а также созданное без какого-либо участия нового дуба Evoie – вино, которое настаивают четыре недели на осадке, а потом еще выдерживают год в больших бочтах и еще два года в бутылках. Не удивительно, что сухой, неплотный, с легкими медово-цветочными ароматами стиль вин этой винодельни справедливо сравнивают с шабли.

Будучи в Сан-Джиминяно нельзя упустить еще одной дегустации – самого лучшего в мире (а это звание подтверждено многочисленными международными конкурсами) мороженого от знаменитого Серджо Дондоли. Магазин и гастрономическая мастерская этого волшебника находятся на той самой, знаменитой

своим колодцем Piazza della Cisterna. Очредь к нему стоит с самого утра! По соседству преисполненные зависти к успеху Серджио конкуренты украсили свой магазин громадным плакатом «Лучшее мороженое в мире», однако толпу сладкоежек (протискиваться к лоткам приходится через плотный кордон японских туристов!) не проведешь – они все равно теснятся только у дверей Дондоли.

Тут стены украшены фотографиями знаменитостей – от Солженицына до Познера, а расторопные феи-продавщицы без устали черпают сладкие шарики из разноцветных лотков. Отдав дань винной теме – в ассортименте есть мороженое из «вин санто» и восхитительный сорбет из сока грейпфрута и игристого на основе верначчи, – можно отведать и другие сорта. Лучшим у Дондоли считается шоколадное мороженое: он эксклюзивно работает со знаменитой тосканской маркой Amedei, которую неоднократно признавали лучшей в мире. **Помимо** шоколада в его «арсенале» еще черника с рикоттой; кедровые орехи; горгонзола с греческими орехами; ежевика с лавандой; знаменитое Rosemary Baby из пюре малины, ароматизированного запахом розмарина. Дондоли советует дегустировать свои творения не торопясь, прислушива-



ясь к тому, как различные, расположенные на языке рецепторы воспринимают оттенки вкуса – солёный, сладкий, горький, кислый. Не удивительно, что и мороженое, и его мастер давно стали такими же символами Сан-Джиминяно, как дюжина сохранившихся городских башен, как весь этот удивительный город, подобный «мгновенному видению средних веков» и объявленный в 1990 году Памятником Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Il tuo annuncio. Oltre 2 milioni di posizionamenti online.

Google AdWords

ПЕРЕЙТИ НА ГЛАВНУЮ ПОДПИСКА НА РАССЫЛКУ ELLE IPAD-ВЕРСИЯ ЖУРНАЛА

ВХОД В ELLE.RU



①

МОДА КРАСОТА ЗВЕЗДЫ ОТНОШЕНИЯ СТИЛЬ ЖИЗНИ КУЛЬТУРА ELLE KIDS АСТРО ТЕСТЫ КОНКУРСЫ ВИДЕО

②

ПУТЕШЕСТВИЯ ЕДА АВТО ГАДЖЕТЫ ТЕСТЫ

③

ГДЕ ПОЕСТЬ ИТАЛЬЯНСКОЕ ДЖЕЛАТО В МОСКВЕ?

Рецепты для первой gelateria artigianale в России создавал именитый джелатерье Серджио Дондоли

21 МАРТА 2016

□ 6 □ 0

На юге Тосканы, в 40 км от Флоренции, есть провинциальный городок Сан-Джиминяно, в который ежедневно приезжают туристы со всего мира. Они здесь не только для того, чтобы лицезреть знаменитые башни, из-за которых город называют средневековым Манхэттеном, но и попробовать мороженое от Серджио Дондоли, самого известного джелатьере в мире. В его Gelateria Dondoli можно встретить самую разную публику: наравне с шумными итальянцами здесь бывали принцесса Ирина Строцци, Тони Блэр, Александр Солженицын, Владимир Познер, Андреа Бочелли и другие знаменитости. Теперь оценить вкус gelato artigianale можно и в Москве – маэстро лично разрабатывал рецепты для первой в столице джелатерии «Пломбир».



Серджио Дондоли

КАКОГО ЦВЕТА БАНАН?

Несмотря на то, что джелато негласно признано национальным достоянием Италии, к сожалению сегодня только 3% джелатерий готовят его традиционным способом, вручную и только из натуральных продуктов. Большинство заведений экономят, используя сухое

Rosegal

\$21.21

BE CASUAL & SIMPLE

FREE SHIPPING



SHOP NOW ►

ELLEпроекты



True Color

Как решиться на новый образ и найти свой истинный цвет волос



Делимся любимыми бьюти-рецептами

Домашние спа-ритуалы для нежной кожи



Правила парфюмерной стилистики

Подбираем ароматы для любого повода



Фотоконкурс #ХочуЛеново

Поделитесь оригинальным снимком и выиграйте смартфон!



Весенний призыв

Модные образы для девушек с характером



Территория уверенных мужчин и соблазнительных леди

Читайте блог и выигрывайте призы!



Найдите свое

молоко, стабилизаторы вкуса, эмульгаторы, красители и ароматизаторы. Сравнивать джелато с промышленным мороженым, которое может ждать своего часа в холодильнике до 4-х лет, и вовсе не имеет смысла. Российская джелатерия «Пломбира» твердо решила остаться в меньшинстве и преданно следовать добрым традициям итальянских мастеров: сливки и молоко 3-х дневного срока хранения, и все ингредиенты исключительно натуральные. Для того, чтобы «поставить кухню» в кафе, Россию впервые посетил Серджио Дондоли. Прививать в России западную культуру потребления мороженого оказалось не так просто. «Однажды меня спросили, почему банановое мороженое у нас бледно-кремового цвета, - рассказывает хозяйка джелатерии Азалия. – Вы когда-нибудь видели банан без кожуры? Если мороженое ярко-желтого оттенка, это означает только одно – в нем содержатся красители. Наш продукт абсолютно безопасен и полезен для здоровья детей и взрослых».



Сегодня в коллекции первой московской джелатерии 70 вкусов джелато, множество из которых представлены только в определенный сезон. Например, осенью можно попробовать сорт из тыквы, зимой оценить гурманское сочетание свеклы, малины и базилика, а летом насладиться клубничным и черничным джелато. Классика жанра, вроде ванильного и шоколадного мороженого, популярна в любое время года. Фисташки для «зеленого» джелато доставляются прямиком со склона вулкана Этна, чем и объясняется его особый «итальянский» вкус. В меню кафе также есть десерты собственного приготовления, пицца на тонком тесте, крепкий кофе и знаменитые коктейли Милана и Венеции.

СЧАСТЬЕ ПО РЕЦЕПТУ

Как и в случае с Gelateria Dondoli, в числе постоянных гостей «Пломбира» есть звезды, политики, люди искусства, обычные москвичи и гости столицы. По словам Азалии, все посетители кафе чувствуют себя беззаботными детьми, когда берут в руки вафельный рожок с мороженым, а эта эмоция и есть главный стимул для трудоемкой работы. На вопрос, в чем секрет, она шутит: «Мы добавляем счастье». Неудивительно, что по выходным столики в кафе приходится бронировать, а летом у витрин «Пломбира» нередко выстраивается очередь.


вдохновение!
 Три блога о стиле жизни, конкурсы и необычный тест


Современные решения
 по уходу за одеждой
 Делаем машинную стирку проще и эффективнее





ДЛЯ КАЖДОЙ ИЗ ВАС

№03 АПРЕЛЬ



20 лет
КОЛЛЕКЦИОННЫЙ
СОБЫТИЙНЫЙ НОМЕР

ПОДРОБНЕЕ



**КАК защитить
КОЖУ МАЛЫША?**

			
ОВЕН	ТЕЛЕЦ	БЛИЗНЕЦЫ	РАК
			
ЛЕВ	ДЕВА	ВЕСЫ	СКОРПИОН
			
СТРЕЛЕЦ	КОЗЕРОГ	ВОДОЛЕЙ	РЫБЫ

ELLEextra



Джелато из инжира



Джелато из манго и имбиря

Коридор затмений: время для изменения судьбы

172



Индийская астрология: ваш альтернативный знак зодиака

164



Папины дочки: что говорит о женщинах ее отчество?

246 5



Сегодня читают



ДЖЕННИФЕР ЛОПЕС ПОТРАТИЛА НА ШОПИНГ В МОСКВЕ БОЛЕЕ 2,5 МИЛЛИОНОВ РУБЛЕЙ

В трех бутиках в Столешниковом переу...

КОРТИН КОКС И ДЖОННИ МАКДЭЙД СНОВА ВСТРЕЧАЮТСЯ?

1

НЫНЕШНЯЯ ДЕВУШКА КРИСТЕН СТЮАРТ ТОЖЕ ВСТРЕЧАЛАСЬ С РОBERTOM ПАТТИНСОНОМ

[СМОТРЕТЬ ВСЕ](#)



РАВШАНА КУРКОВА

29 МАР, 12:06

#heathledger #mcm #muse #mood



СТЕФАНО ГАББАНА

29 МАР, 11:56

@voguemexico ❤️❤️❤️

#italialislove



КСЕНИЯ СОБЧАК

29 МАР, 11:33

Все меняется, даже настройки инстаграмма! Надавите кнопочку чтобы по-прежнему следить за моими...



Свежие десерты

Перед тем, как вы сделаете заказ, официанты дадут вам попробовать любой сорт. Правда, после дегустации сделать выбор еще сложнее – хочется взять все. Тем, кто заботится о фигуре, ELLE советует попробовать низкокалорийный и насыщенный витаминами сорбет из облепихи – говорят, оценив по достоинству работу своих учеников, Дондоли был очень расстроен тем, что облепиха не растет в Италии. Хиты летнего сезона – сорбеты из арбуза и дыни. Кстати, в одном килограмме такого вида лакомства содержится 700 граммов натуральных фруктов или ягод! Особый сорт джелато «Подари жизнь» с греческим орехом и медом понравится как взрослым, так и детям – все средства от продажи направляются на счет одноименного благотворительного фонда Чулпан Хаматовой. Стать счастливее и попробовать первое джелато, приготовленное в России, можно по адресу: Лубянский проезд 15/2, а также в Центральном детском магазине, бизнес-центре «Красная Роза» и ТЦ «Тройка».



РАНЕЕ

ДАЛЕЕ

МЕТКИ: ИТАЛИЯ, МОСКВА, ЕДА, КАФЕ, ДЕСЕРТЫ

1 4 1 0

ДОБАВИТЬ В READING-LIST

ELLE COMMENTS □⁰ FB COMMENTS □⁰

ЯНА РУДКОВСКАЯ

29 МАР, 11:20

Бегу на #bazaarrussia20years в
объективе @timofeykolesnikov в
платье со шлейфом от
@edem_couture □

WONDERFUL NATURE

29 МАР, 11:17

Photo by
@dustinwongphotography check
out his feed for more

AWESOME EARTH

29 МАР, 11:17

Photo by
@dustinwongphotography check
out his feed for more

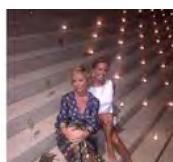
RENATALITVINOVAOFFICIAL

29 МАР, 11:02

вчера - осознанно , намеренно
@z_tour2016 #zemfira
#renatalitvinova

ALBERTA FERRETTI

29 МАР, 10:42

Girls night out in #phuket
#amanpuri #thailand
#albertaferrettitravel

KARDINALMELON

29 МАР, 10:06

Gunaydin □



Андрей Гайдулян: борьба с болезнью и последние новости

На протяжении нескольких месяцев тысячи людей поддерживают актера.



Дмитрий Шпилев в «Пусть говорят»: первое интервью на телевидении

Ведущий откровенно рассказал о личной драме.

НОВОСТИ

ЭКСКЛЮЗИВ

ИНТЕРВЬЮ

ОБЩЕСТВО

ФОТОИСТОРИИ

ВИДЕО

КОНКУРСЫ

ДОСЬЕ ЗВЕЗД

СТИЛЬ

АНДРЕЙ МАЛАХОВ



A Natale fai trovare la tua azienda con Google AdWords

Google AdWords

Синьора Азалия: «Мы добавляем счастье!» | Интервью | Главная страница

Синьора Азалия: «Мы добавляем счастье!»

«СтарХит» побеседовал с создательницей уникального бизнеса. Очаровательная Азалия рассказала, как создавала свое кафе, почему реализовала этот проект и в чем секрет ее особого итальянского мороженого.

22.12.2016 13:30

0 1 1321

8



Азалия и Серджио Дондоли // Фото: Личный архив

С хозяйкой уютного **кафе-джелатерии «Пломбир»** на Лубянском проезде, мы встретились на прошлой неделе. Синьора Азалия, как обращаются к ней сотрудники заведения, прежде чем перейти к разговору о своем «детице», настоятельно велела попробовать все представленные на витрине виды сорбета и мороженого.

— Правильно говорить «джелато», — сразу уточнила владелица заведения. — Это уникальный продукт, такого в России больше никто не делает. Даже в самой Италии технологию соблюдают лишь 5 % джелатерий. Это то, что в Италии называют gelato artigianale, то есть сделанное вручную.

— Это и вправду очень вкусно. Как вам удается добиться такого насыщенного, ярко выраженного вкуса. В чем секрет?

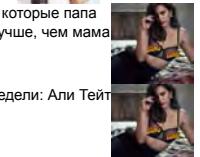


Мы используем только натуральные продукты — нет никакой химии. Поэтому наше джелато сильно отличается от того, что предлагают в магазинах. Срок годности нашего продукта всего три дня, тогда как промышленного мороженого — 3-4 года. Есть разница в жирности 7 и 25 %, и в содержании воздуха 15 и 50 % соответственно.

Я в ярости! — Анастасия Андреева (id_1473704467)



7 вещей, которые папа делает лучше, чем мама



Пышка недели: Али Тейт

Пышка недели: Али Тейт

Scopri ora

САМОЕ ПОПУЛЯРНОЕ ЗА НЕДЕЛЮ



ОБЩЕСТВО

Олег Винник о погибшей в авиакатастрофе жене: «Я люблю ее до сих пор»



НОВОСТИ

Наталья Медведева и Александр Гудков рассказали правду об уходе из КВН



// Фото: Пресс-служба

— Никогда не задавалась этим вопросом, но почему столь недолго, если оно хранится при нужной температуре?



Потом джелато теряет структуру и форму, если не добавлять туда химии. Молочные сорта джелато делаются из натурального свежего коровьего молока, со сроком годности 5 дней и сливок. А в килограмме сорбета (мороженого без молока) из малины, например, содержится 700-800 грамм малины + сахар + лимонный сок + вода. Соответственно, вы получаете тот вкус, которым удивлены и признаетесь, что никогда ничего подобного не пробовали. Мы буквально помешаны на качестве.

— Сколько же вкусов у вас представлено?



У нас в ассортименте порядка 80 уникальных сортов, в кафе каждый день на витрине – 24 вида. В зависимости от сезона вкусы могут меняться. Например, сейчас сезон тыквы – можете попробовать у нас вкуснейшее тыквенное мороженое. Летом и весной в ходу будут арбуз и дыня. Еще у нас много необычных сортов - с белыми грибами или горгонзолой. Брутальные мужчины очень их любят. А перед новогодними праздниками мы придумали специальные вкусы: мандарин/елка, глинтвейн, клюква/белый шоколад, апельсин/корица/темный шоколад и другие...

— Вы, наверное, очень любите мороженое...



В детстве обожала. Но сейчас сыграл другой мотив, я фанат Италии. Мне очень ее не хватает в Москве. Однажды наступил момент, когда мы с мужем решили придумать свой бизнес, который бы совместил нашу любовь к Италии и желание делать какой-то добрий и радующий людей продукт. Мы долго думали, чего итальянского нет в России, и пришли к выводу, что нет настоящего итальянского джелато.



// Фото: Пресс-служба

— Звучит так, будто для открытия кафе достаточно было только желания. Наверняка все не так уж и просто. В конце концов, как сделать незабываемое мороженое, если ты при этом не кондитер?

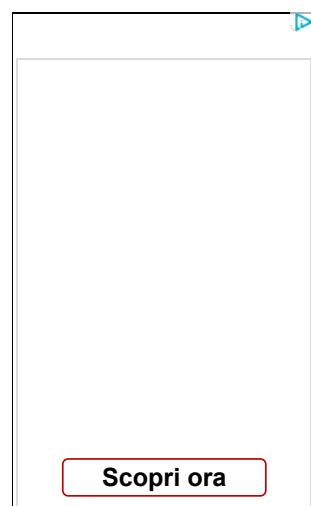


Кафе стало нашим семейным бизнесом – вполне взрослым и осознанным. Начали с мужем думать,



ЭКСКЛЮЗИВ

Керро и Шепс показали страстные поцелуи на финале «Битвы экстрасенсов»



ПОИСК

Поиск



НОВЫЙ НОМЕР

№ 50

В ПРОДАЖЕ С 19 ДЕКАБРЯ

кто бы мог нам помочь в этом вопросе. И нашли его - замечательный, обожаемый мной джелатьер Серджио Дондоли. Его кафе есть во всех путеводителях по Италии и считается одной из гастрономических достопримечательностей страны. Очередь за его джелато в тосканском городке Сан-Джиминяно всегда огромная. Он самый уважаемый и знаменитый человек в этой индустрии.



// Фото: Личный архив

— Это он вас всему научил? Расскажите о вашем знакомстве?



То, что он творит – это какая-то сказка, невообразимое сочетание вкусов. Дондоли делает джелато уже 30 лет и постоянно экспериментирует. Дважды он становился чемпионом мира в Кубке мира по джелато, серебряном чемпионате, который проходит раз в два года в Римини. Талант этого человека убедил нас выбрать именно его нашим Маэстро. Сначала написали письмо, потом отправились знакомиться с ним лично.

— Вот так просто? Какого, наверное, было его удивление?



Сначала он настороженно воспринял наш визит – «какие-то русские чего-то от меня хотят». Но после своего первого визита в Москву, он понял что мы настроены серьезно и желание делиться своим сердцем в работе у нас не на последнем месте:) Горжусь знакомством и дружбой с этим удивительным Волшебником. Ему 64 года. Если бы он сейчас сюда зашел, первым делом он бы вас обнял и расцеловал, вылил бы на вас потоки своего обаяния – настолько он невероятный. Серджио Дондоли это Дед Мороз, только «в штатском».



Серджио Дондоли и Азалия // Фото: Личный архив

— Похоже, ему удалось и вас заразить своим позитивом!

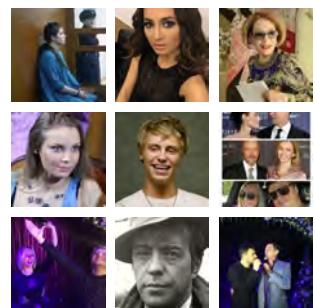


Возможно, вам это покажется смешным, но я твердо верю в то, что наше джелато получается таким вкусным исключительно путем добавления в него любви. Так и звучит наш девиз «Мы добавляем счастье». Гости, попробовав первый раз джелато, восторженные и удивленные, часто спрашивают: «Скажите, что вы туда добавляете?». Свою любовь к этому миру, радостные воспоминания из детства и частичку себя. И это правда. Только по-настоящему добрый человек, с сердцем, может делать чудеса на кухне. Такой и шеф-джелатерье «Пломбира» Кирилл Крылов,



МЫ В СОЦ. СЕТИХ

210532
подписчика



Чем полезны косметические масла?
Узнать

Идеальный гардероб для новогодних каникул
Узнать

L'Occitane
КАК УСПЕТЬ КУПИТЬ ВСЕ ПОДАРКИ?
Узнать

НОВОСТИ ПАРНЕРОВ



Жириновский пристыдил Киркорова: Это позор



Зимняя вишня: как выглядят актеры любимой мелодрамы спустя ...

Хилак форте

прекрасный, молодой и с огромным потенциалом и будущим.



— Может пора добавлять счастье во что-нибудь помимо мороженого? Расширить ассортимент?



Вы знаете, я часто встречала поваров и кондитеров, которые очень круты в своей профессии, но есть то, что они делают, мне невкусно. Без сердца приготовлено, а это недопустимо. Правда. Постоянные посетители, «осчастливленные» нашим джелато, просили открыть еще и кухню. В Москве нет такой традиции и дефицит времени, чтобы есть в одном месте, а пить аперитив, например, или есть джелато в другом, как в Италии. Поэтому просьбу наших фанатов понять можно. Особенно зимой, когда джелато, скажем, не совсем сезонно. Но делать кухню, не соответствующую уровню нашего главного продукта, я к сожалению, не смогла доверить никому из русских и итальянских шефов, хотя это было бы проще всего. Делать ее самой меня убедил наш Мазетро, сказав, что вкуснее итальянской еды, чем которую готовили я, в Москве он не ел. И на мои возражения, что готовлю я как дома, резонно возразив, а разве дома, у мамы, не вкуснее всего на свете? Было тяжело и страшно, но мне помогла сама Судьба и я на это решилась. В символическую дату – католическое Рождество 25 декабря – мы запускаем кухню!

— Она будет такая же особенная как джелато?



Это будут очень простые, но безумно вкусные итальянские блюда, такие, как я готовлю дома своей семьи. Опять же, самое главное, это качество. Ветчину и сыр во всем меню мы будем использовать только итальянские. В блюзах будут присутствовать элементы мороженого, то есть необычные вкусы джелато, такие как креветки, пармезан, анчоус или хлебное, будут добавлены супы и ризотто, например. Это очень модно сейчас в Европе, и это придумал наш Мазетро и научил этому и меня. Называется джелато гастрономико, невероятное сочетание структур и вкусов.



// Фото: Личный архив

— Сколько же будет стоить паста с ветчиной и сыром из Италии?



В условиях кризиса, определенных санкций, это вызывает некоторые трудности, но мы готовы на них пойти. Цены оставим демократичные. Чтобы и большие семьи и пенсионеры, наши звездогатаи, могли себе позволить кусочек итальянского счастья. Главное, чтобы люди уходили от нас чуть более радостными, чем пришли. И, разумеется, хотели вернуться!



Ирина Безрукова - частый гость джелатерии // Фото: Личный архив

Угоститься уникальным итальянским мороженым можно в джелатерии «Пломбир» на Лубянском проезде, 25, строение 2.



Андрей Малахов и шеф-джелатьер «Пломбира» Кирилл Крылов // Фото: Личный архив

ТЕКСТ:  Юлия Анчукова