

in&out

Il Colombaio Gusto e stile

**IL MENÙ OFFRE TANTE SPECIALITÀ E RIVISITAZIONI DELLA CUCINA TOSCANA
IL LOCALE FA PARTE DI UNA STRUTTURA CHE È ANCHE UNA FATTORIA, ADIBITA ALL'OSPITALITÀ**



Un mix di classe e qualità caratterizza l'offerta del ristorante "Il Colombaio" di Casole D'Elsa. Il locale si presenta con un ambiente raffinato, di grande charme, curato in ogni minimo particolare. La qualità della location si riflette anche nelle ricette proposte nel menù, tutte in armonia con la tradizione toscana ma rivisitate in chiave moderna. Una particolare attenzione viene riservata alle materie prime, privilegiando quelle locali e stagionali.

In estate si può mangiare sulla terrazza e godere anche della brezza che arriva dalle colline. Un gazebo attrezzato

zato a lato piscina consente di gustare qui light lunch, dinner, feste, aperitivi esclusivi e privati.

Il ristorante ha conquistato una stella sulla guida Michelin e viene menzionato anche su molte altre principali guide di settore. Nel menù ci sono tante specialità mai banali, che lasciano ai clienti solo l'imbarazzo della scelta. Tra queste la creme brûlée di pecorino con gelato di sedano, quella di pecorino con gelato di pera, la passata di patate affumicate con mezzelune di rape rosse e gocce di erborinato. Ricca e ricercata la proposta della carta dei vini che conta numerose etichette. Particolare da non sottovalutare la presenza costante del maitre Ferdinando in sala, che con eleganza e

competenza, illustra ai commensali le peculiarità delle pietanze servite.

Il Colombaio è una delle prime fattorie ristrutturata e adibite all'ospitalità. Ancora oggi viene prodotto olio extra vergine di oliva e vino rosso da tavola. La fattoria si estende per 17 ettari. Oltre a vigneti e oliveti il locale ha una coltivazione di ortaggi. Il ristorante si trova appunto in località Colombaio.

Info: 0577.949002,
www.ilcolombaio.it

Da Michele Ricerca e tradizione

La passione per il pesce e la genuinità della cucina toscana. La ricerca e il gusto applicati alle ricette del passato. Sono questi gli elementi che rendono unica la cucina "Da Michele". Le specialità contano anche le caramelline di pasta sfoglia con porcini e formaggi su letto di salsa tartufata e noci oppure anche gli

spaghetti del pescatore flambé (spaghetti verdi allo scoglio), bistecca di vitello sulla brace a legna. Il locale si trova presso la Strada Massetana (al civico 64/68) di Siena.

Info: 0577.286110, www.ristorantedamichele.it



DONDOLI, GELATO DI QUALITÀ

Alla Gelateria Dondoli si può gustare un gelato che, oltre a essere di qualità, è anche originale nel gusto. Sergio Dondoli, grazie alla sua esperienza e alla voglia di sperimentare, ha dato vita a gusti originali e insoliti. Tutti i suoi gelati nascono da ingredienti selezionati e di prima qualità, con un occhio di riguardo per i prodotti tipici del territorio. Le sue prime creazioni sono diventate ormai famose: la Crema di Santa Fina (allo zafferano e pinoli), lo Champelmo (pompelmo rosa e spumante), il Dolceamaro (crema alle erbe aromatiche), il Sorbetto di Vernaccia, un omaggio alla Fiorentina con Curva Fiesole (preparato con mirtillo e ricotta di pecora) e molti altri sono già in elaborazione. La gelateria si trova in piazza della Cisterna a San Gimignano.

Info: 0577.942244, www.gelateriadiquadratopiazza.com



A TAVOLA DA NONNA GINA

Con le sue ricette delizia i clienti dal 1992. È l'osteria Nonna Gina, di Lella e Dado, caratterizzata da una gestione familiare. I sapori sono quelli che appartengono all'antica tradizione, con ricette tipiche della zona. Ecco allora nel menù proposte come pasta e ceci, specialità alla griglia, selvaggina, pasta al forno e piatti a base di baccalà. Il locale si trova a Siena, a Piano Mantellini 2. Chiuso il lunedì.

Info: 0577.287247, www.osterianonnagina.net

Membro dell'organizzazione della Coppa del Mondo della Gelateria
Organisation member of the Gelato World Championship

Gelato World Champion
2006/2007 - 2008/2009



Gelateria Dondoli

Pluripremiata Gelateria Artigiana

I GUSTI UNICI DELLA QUALITÀ

Ingredienti selezionatissimi e di prima qualità prodotti tipici del territorio come lo Zafferano di San Gimignano DOP, la Vernaccia di San Gimignano, la Nocciola Tonda Gentile delle Langhe e il Pistacchio di Bronte. Non perdetevi la Crema di Santa Fina® (allo zafferano e pinoli), lo Champelmo® (spumante e pompelmo), la Curva Fiesole® (mirtillo e ricotta di pecora) e tutte le altre irresistibili specialità di Sergio.

Da oggi Gelato alle Fragole Biologiche dell'Azienda Agricola Officinalia di San Gimignano

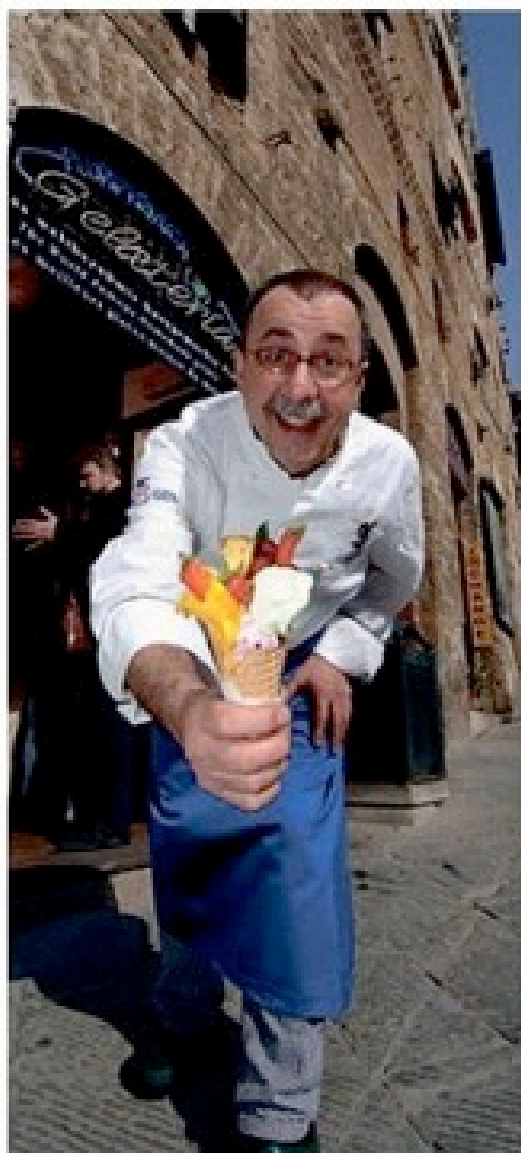
Piazza della Cisterna, 4 - SAN GIMIGNANO (SI) tel. 0577 942244 - www.gelateriadondoli.com



in&out

Gelateria Dondoli il gusto della qualità

**UN GELATO LA CUI FAMA SUPERA I CONFINI NAZIONALI
VENGONO SPERIMENTATI OGNI VOLTA ACCOSTAMENTI ORIGINALI**



Con l'arrivo della bella stagione, torna anche la voglia di gustare un buon gelato. E a San Gimignano, presso la Gelateria Dondoli che si trova appunto nella splendida piazza della Cisterna, di gusti fra cui scegliere ce ne sono davvero di tutti i tipi. L'attività è conosciuta in tutto il mondo e frequentata da numerosi personaggi pubblici che non perdono occasione, quando sono in zona, di fare tappa qui e concedersi il piacere di un buon gelato.

A costruire la fama di questo gelateria hanno contribuito l'intraprendenza e la maestria di Sergio Dondoli. Grazie alla sua esperienza e alla voglia di sperimentare, ha dato vita a gusti originali e insoliti. Le sue prime creazioni sono diventate ormai famose: la Crema di Santa Fina (allo zafferano e pinoli), lo Champelmo (pompelmo rosa e spumante), il Dolceamaro (crema alle erbe aromatiche), il Sorbetto di Vernaccia, un omaggio alla Fiorentina con la Curva Fiesole® (preparata con mirtillo e ricotta di pecora)

e molti altri sono già in elaborazione. Ecco perché la Gelateria Dondoli viene citata tra le più importanti guide mondiali ed è visitata continuamente da televisioni nazionali e internazionali.

Non ci si deve stupire se, tra le targhette dei gusti, si ritrova anche quello al lampone e rosmarino, quello more e lavanda o anche gorgonzola e noci. Tutti i gelati nascono da ingredienti selezionatissimi e di prima qualità, con un occhio di riguardo per i prodotti tipici del territorio come lo Zafferano di San Gimignano Dop e il Vinsanto.

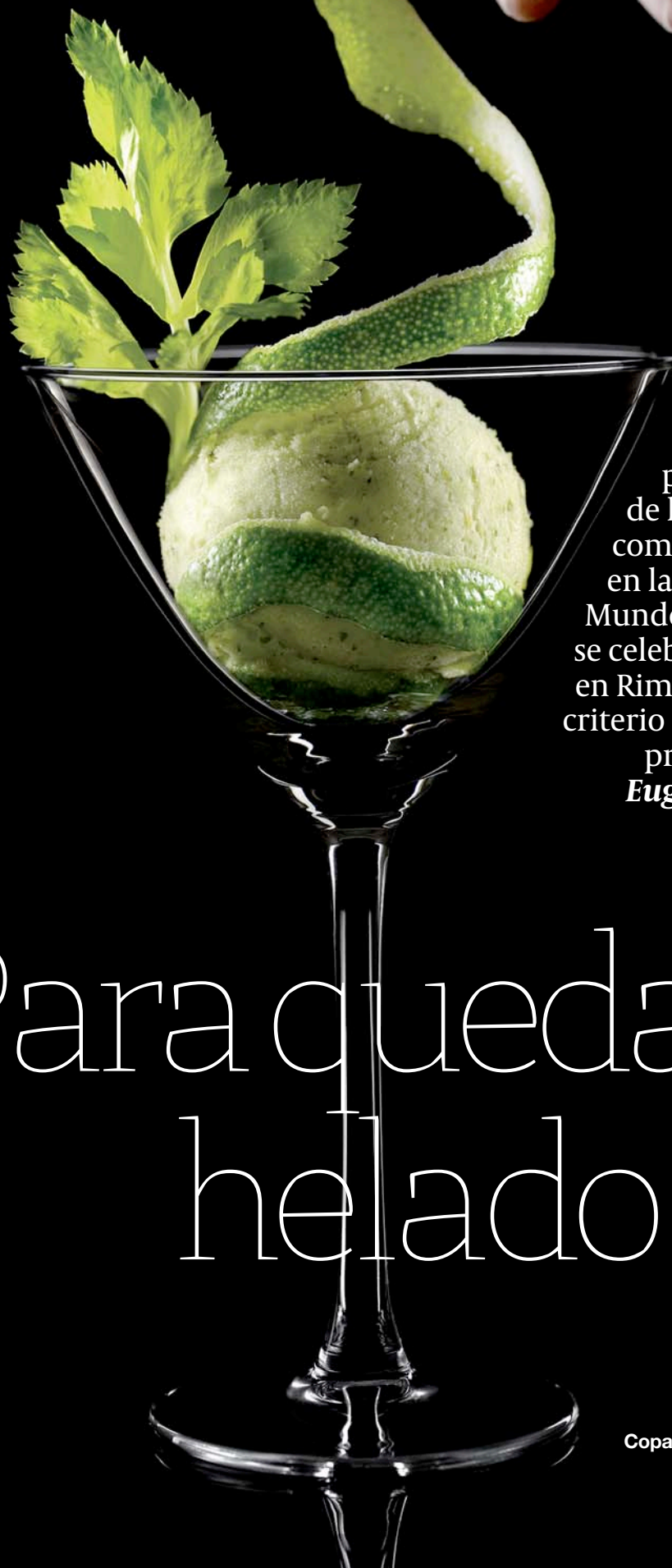
Spiccano inoltre la Nocciola "Tonda Gentile" delle Langhe e il Pistacchio di Bronte. Sergio inoltre ha proposto il gelato al cioccolato "Amedei", premiato a Londra con l'Oscar per il miglior cioccolato del mondo per cinque anni consecutivi (dal 2005 al 2009). Sempre aperto dalle 8 alle 23.

**Info: 0577.942244,
gelateriadipiazza.com**

Top ten: qui si gusta il buono circondati dal bello Una lista dei dieci posti migliori al mondo in cui i gourmet e curiosi di enogastronomia possono soddisfare sia l'appetito di buono che di bello.

La top ten pubblicata di recente da Lonely Planet, leader nelle guide turistiche per viaggiatori on the road, prende in considerazione quei luoghi - mercati, botteghe e cantine - dove palato e senso estetico trovano una sintesi perfetta. Su dieci luoghi cult, due sono in Italia (entrambi in Toscana): la pluripremiata gelateria "Di Piazza" nell'incantevole cittadina medievale di San Gimignano e la fiera nazionale del tartufo a San Miniato (a cura di Eleonora Cozzella)

Estilo



España se considera uno de los mejores países fabricantes de helados artesanos, como quedó reflejado en la última Copa del Mundo del Helado que se celebra cada dos años en Rimini bajo el atento criterio de más de 90.000 profesionales.
Eugenia Marcos

Para quedarse
helado

España puede presumir de tener a varios de los mejores heladeros del mundo. Lo curioso es que sus establecimientos no se ubican ni en las grandes capitales ni en las zonas más heladeras del país. Para degustar sus creaciones hay que visitar La Rioja. Se trata de **Alfonso Herce**, propietario de La Clavelina en Arnedo, y de **Andrés Sirvent**, con establecimiento en Calahorra. Ambos formaron parte del equipo español que hace años se alzó con la Copa del Mundo del Helado en Rimini. El triunfo patrio estuvo marcado por una anécdota que recuerda **Sirvent** entre carcajadas: “Al llegar a nuestro puesto vimos que entre los ingredientes que nos daba la organización para elaborar el helado faltaba uno imprescindible, el azúcar. Así que me dediqué a pedir azucarillos en las dos cafeterías que había en el recinto ferial. Al final logramos un buen resultado”. Oír hablar a **Sirvent** de helado es per se una delicia. Su familia contaba con uno de los pocos pozos de nieve que existían en Jijona, “que por contrato tenían la orden de surtir una determinada cantidad de algarrobas de hielo a hospitales, asilos, después a mercados y, si sobraba algo, se destinaba a ciertos puntos de venta que elaboraban horchata”. Por eso, dice, “antes de heladeros fuimos nieveros”.

Cientes vips

Su abuelo emigró a Argel, donde, bajo protectorado francés, existía una tradición en el consumo de helado mayor que en España. Hoy en día, **Sirvent**, un artesano que no tiene ni reloj, ni teléfono móvil ni Internet, viaja por todo el mundo, como por ejemplo al restaurante de **Carme Ruscalleda** en Tokio para elaborar sus preciados helados. Entre su clientela no faltan los vips. De hecho, en la última boda celebrada en la casa real de Brunei, tuvo que darle calabazas al mismísimo sultán porque otros compromisos le impedían hacer el helado para el enlace de la hija del monarca.

Por cierto, al sultán le apasiona el helado de vainilla de Madagascar con canela de Ceylán, aunque también le impactó, recuerda **Sirvent**, el helado de naranja sanguina con cardamomo. También la Familia Real española disfruta con sus creaciones: la Reina se decanta por el helado de hinojo, el Rey prefiere el de mandarina, las Infantas eligen cualquiera que tenga yogur con

» El helado de hinojo es el favorito de la Reina Sofía; el Rey prefiere el de mandarina

frutas mientras que el Príncipe opta por la vainilla y la leche merengada.

Sirvent no reniega del helado industrial, ya que “tiene su parcela muy importante. No todo el mundo puede gastar 18 euros por un litro de helado artesano cuyos ingredientes tienen un precio más elevado que uno industrial. Frente a los cuatro euros que cuesta un litro de nata natural, un kilo de grasa de coco cuesta 50 céntimos”.

Otro heladero que puede presumir de ser uno de los mejores del mundo es **Sergio Dondoli**, propietario de la Gelateria Di Piazza, ubicada en San Geminiano, en plena Toscana italiana. Allí vende el helado»



Café, chocolate o pistacho son algunas propuestas de Alain Charter para hostelería.



» El sultán de Brunei es cliente de Andrés Sirvent

» Madrid tiene 40 heladerías frente a las 2.000 de Roma

Moras maduras con un toque de lavanda. En Gelateria Di Piazza.

PARA QUEDARSE HELADO

Injusta y desmedida

Qué hará Rubalcaba

Rana Bolena



Helado: dicese de un invento colorido, hipercalórico, congelado y que pringa una barbaridad.

En confianza y por conocimiento de efecto me pronuncio y aviso: no os engaños, buena gente, el helado va a las posaderas y te llena de lamparones, con lo que el resultado es tan nefasto que consigue alejarte y esconder-te para engullirlos viciosamente.

Serás gordo, te saldrán granos, te chorreará la barbilla, te ensuciarás las manos y llevarás la camisa hedionda. Dicho lo cual, mi siguiente manifestación es referente a las bodas, bautizos y comuniones.

Propongo: manifestémonos en la Puerta del Sol, con asamblea y toda la parafernalia, en contra del uso fraudulento de invitados en este tipo de singulares acontecimientos.

Si queréis uniros, yo os convoco, bien limpios por favor, que hace calor y los olores penetran de deleite en las napias, para reivindicar al Gobierno de la Nación, en manos de Zapatero, Dios nos tenga en su gloria, una ley que obligue a los que se casan, a los padres de los bautizados y de los primeros *comuniados* a celebrar en la estricta intimidad de la familia tales motivos de gozo.

Es más, exijo: en caso de que la estricta intimidad de la familia no se sintiese agrada-da, por equis motivos, con la invitación, el Gobierno los ficharía y sellaría como damnificados y recibirán un subsidio durante tres meses, además de un *tupper* con el ágape del festejo.

Grita: ¡no más bodas!



La especialidad de Gelateria Di Piazza: crema di Santa Fina, con sabor a azafrán.



Crema de piñón real, creación de Sandro Desii.

»do de crema di Santa Fina, la patrona del municipio, con sabor a azafrán, que se elabora con las violetas de color amarillo que únicamente crecen entre los muros de las torres de la ciudad. La tendencia en el consumo, dicen los expertos, va en aumento, por eso la hostelería poco a poco le otorga un lugar privilegiado en sus cartas. Una de las empresas que distribuye helado artesano a restaurantes y tiendas delicatessen es Sandro Desii, con gran variedad de productos, como la crema de limón con jengibre confitado, el sorbete de cerveza doble malta o el de pistacho esmeralda de Bronte. Otra, que acaba de aterrizar en España, es Alain Chartier, que ofrece sabores como el chocolate Ivoire con violetas. Y es que en cuestión de gustos, está claro, no hay nada escrito. ■

MÁS INFORMACIÓN

Heladería Andrés Sirvent

Avda. Nuestra Señora de la Valvanera, 74 bajo.
Calahorra (La Rioja)
Tel. 941 13 55 69

Gelateria Di Piazza

Piazza della Cisterna, 45.
San Gimignano. Siena. Italia.

Alain Chartier

www.bonselec.com

Sandro Desii

www.sandrodesii.com

來到San Gimignano，一日一杯Gelato，身裁幾好！

SAN GIMIGNANO

TRAVEL
放大





這張相已說明一切，相信不需多加文字形容。

全意最好 Gelato

「想清楚了沒有？離開了聖吉米納諾，一生人不知幾時才可以再吃到……」我說。由城門口步往全球最好的意大利雪糕店，不過三分鐘路程，攝影師不斷在盤算着，因為三天前此店的第一杯Gelato着了迷，但對奶有敏感的她吃完奶類製品要吐。

到了門口要加入那條人龍，「我決定了。」她開口說「再吐都要吃！」全球最好？味覺各有不同，憑什麼這樣說？連續五年被封為「意大利最佳Gelato」，連英國首相貝理雅也是其擁躉，如果聖吉米納諾得到了九十九分，有四十九分也來自這雪糕店。

問問店內的雪糕師傅Dondoli Sergio，想他有如此成就，一廂情願認為他定經過不少苦頭：「廿五年前我有間餐廳，生意幾好，不過一年四季日日開工，當時我有一位親戚，他開雪糕店，每年有一半時間在放假！真的妒忌死我！」

於是Sergio開了這家店，由每年三月的第一個星期日，至十一月的第二個星期日，Sergio日日都開工，期中無休，不過當冬季來臨，他就舒舒服服冬眠半年。

平凡人如我，三天之內每次經過都忍不住要一杯，想要吃勻不同的味道。攝影師鍾愛的朱古力味是鎮店之寶，可可香到不得了；我則偏愛白酒Gelato的清新，三十多種口味，一日三餐每餐五球都試不完呢！

S
a
n
G
i
m
i
n
a
n
o

Gelateria di "Piazza"

地址：Piazza della Cisterna, 4 53037 San Gimignano, Italy

電話：39-0577-942-244

網址：www.gelateriadipiazza.com

營業/開放時間：星期一至日 9am-12mn

收費：杯裝四球€4/約HK\$40

杯裝六球€5/約HK\$50



搞鬼的Sergio，平時躲在廚房整雪糕。




貪心人一次試六種味道。

LUOGO: Италия, Прато

Мировое мороженое Сан - Джиминьяно.



Елена

 **pratina**

<http://pratina.livejournal.com/>

2011-05-16 03:50:00

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 Серджио Дондоли в Сан - Джиминьяно, очень захотела побывать в ней, попробовать мороженого и познакомиться с синьором Дондоли.



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 (<http://pratina.livejournal.com/74878.html>) 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](http://lenule44ka.livejournal.com/) (<http://lenule44ka.livejournal.com/>)), 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. Специалитà - 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 Vinsanto", практически, гоголь-моголь с винсанто, например. Или "Gorgonzola e noci", т.е. сыр горгонзола с грецкими орехами. Придумать - просто. А ты попробуй сделать!



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 встретила! И на что отвлёкся 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 перепитий 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.



Популярный певец Пупо, опережая меня, поёт о "gelato al cioccolato", которое "dolce e un po' 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 эксклюзивно работает со знаменитой тосканской маркой шоколада Amedei, 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 Amedei "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.



Из сортов "специалиты" на базе шоколада были ещё два сорта . Sangue di Bue ("Бычья кровь" в переводе) с горьким шоколадом , красным жгучим перцем и вишнёвым конфетюром. 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 Dolceamaro, 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 resora. 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 (<http://pratina.livejournal.com/11597.html>) 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 виноделия - 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 Серджио 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 идея...

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-ааааа.....



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

Champagne e pompelmo, un gelato da re

Corrado Benzio

Il migliore è di Dondoli a San Gimignano ma sono tanti i maestri toscani del cono SAN GIMIGNANO. Sergio Dondoli potrebbe fregarsene della qualità. La sua gelateria si trova in piazza della Cisterna a San Gimignano. Ovvero a metà di 500 metri di strada che ogni anno sono calpestati da 3 milioni e mezzo di turisti. Una cifra enorme per la Manhattan del Medioevo, tanto da avere costretto l'ineffabile Unesco a lanciare un allarme contro la distruzione di un simbolo dell'Italia.

I turisti di mezzo mondo portano via a pezzettini le mura medievali, figuriamoci se rinunciano ad un cono gelato.

Eppure Dondoli non vive sulla rendita di posizione ed è giudicato - a partire dalla guida del Gambero Rosso - come uno dei migliori gelatai d'Italia. Suo il gelato più buono dell'estate 2006: il champelmo. Ovvero champagne e pompelmo, un perfetto equilibrio di sapori, un autentico dissetante. Suoi anche i gusti allo zafferano dop di San Gimignano ed il sorbetto alla Vernaccia. Gelati veri, di quelli che una volta gustati, lasciano in bocca solo il sapore di fresco. E non sempre, anche quando si parla di gelati artigianali, è così.

«Troppo spesso i gelati si fanno con basi industriali - spiega lo stesso Dondoli, una durissima gavetta nelle cremerie tedesche, prima di tornare in Italia - che sono anche prodotti di qualità, ma che standardizzano il gusto».

E non solo. «Alcuni gelatai - spiega Galliano Vannozzi della famosa gelateria viareggina - abusano dei grassi idrogenati, così il prodotto diventa pesante, perchè sono grassi non facili da assorbire da parte dell'organismo».

Galliano, sul lungomare di Viareggio, è un altro maestro gelataio che potrebbe prescindere dalla qualità, visto l'afflusso di gente che invade la capitale del carnevale. Invece questa è la cremeria che con papà Enzo lanciò per prima la moda dei gusti particolari e già trent'anni fa si diletta con il gelato alla rosa. Lo famo strano, nel senso dei gusti "esotici", non sembra però avere colpito più di tanto i grandi gelatai toscani.

Che anzi rilanciano la tradizione. Badiani a Firenze, zona stadio, è famoso per il Buontalenti, una ricchissima crema dedicata all'architetto mediceo considerato l'inventore del mantecato. Un gusto che è stato anche brevettato, perchè l'originalità è un lusso da proteggere anche in cucina.

Il ritorno o la rivisitazione del passato è palese da Ghignoni, gelataio di San Sepolcro, che propone lo zabaione al vino santo e cantucci. Il mitico Vivoli di Firenze propone il croccantino al rhum e la crema all'arancio.

Sottani a Pelago propone l'intuffato (ovvero l'affogato) ma non al caffè, bensì al vin santo di caratello. Ed in stagione si esibisce in un ottima castagna preparata con i marroni del Mugello. Se volete provare l'insolito, almeno in Toscana, ci si deve rivolgere ai grandi chef che elaborano gusti salati.

All'Onice di Firenze, lo chef Andrea Accardi vi farà provare il gelato alla pappa di pomodoro da accompagnare alle variazioni sull'astice. Michele Marcucci a Pietrasanta presenta un antipasto (apres Ferrand Adrià) con gelato al parmigiano e pera. C'è poi Luca Landi, l'estroso chef del Lunasia del Green park resort di Tirrenia che intorno al gelo può costruirvi un intero pranzo.

Ma se volete restare sul classico approfittate del Festival della Mente che parte oggi a Sarzana e fate un salto da Biagi, toscano trapiantato da 50 anni in questo angolo di Liguria. Già la pera e il melone valgono il viaggio e ci riportano alla tradizione. E poi c'è una torta-gelato che merita il rilancio dopo un periodo di oblio: è la classica meringata toscana. Magari arricchita di scaglie di cioccolato.

Sabato, 26 luglio 2003

Ci soffermiamo all'ingresso della Gelateria di Piazza davanti ad un'ampia scelta di gelati, la cui varietà di colori è tale da essere degna della tavolozza di un artista. Di cosa abbiamo voglia? Di cioccolato fondente o al latte, di champagne e pompelmo o di panna cotta?... e subito dietro a noi si forma la coda.

Eccoci spiegato come abbia fatto questo minuscolo negozio a collezionare cinque premi per "il miglior gelato in Italia".

Deborah Jackson

its lack of swarmed like fat flies around the main squares. Old men sat in the shade on plastic chairs, watching the world go by.

Outside the Gelateria di Piazza, we lingered at a selection of ice creams as colourful as an artist's palette. Should we have dark or milk chocolate, champagne-and-grapefruit or panna cotta?

A queue started to form in our wake. We could see why this tiny shop had garnered five 'Best Ice Cream In Italy' awards.

Pam Massey, the Tuscan-based Crystal agent, had warned me that the Italians weren't very 'set up' for children as

FIND OUT MORE AT thisistravel.co.uk

Don't miss our special kids' week, 'School's out for summer!' starting Monday

LA NAZIONE

LA NAZIONE Valdelsa

25-03-07

Settimana del gelato al cacao - Prelibatezze sotto le torri

Nonostante la stagione piuttosto freddina c'è chi vuole anticipare la bella stagione.

A San Gimignano si è aperta la seconda edizione della settimana del gelato al cacao, promossa dal maestro gelataio di piazza Cisterna Sergio Dondoli, che si chiuderà domenica prossima.

LA NAZIONE di Siena

19-03-02

Il gelataio in cattedra

SAN GIMIGNANO - Il maestro gelataio Sergio Dondoli, dopo i diplomi alla fiera internazionale del gelato di Rimini, sale in cattedra alla scuola alberghiera di Massa.

“Prof” a tutti gli effetti, grembiule e cappello bianco, chiamato per un corso speciale di gelato agli studenti del quarto e quinto anno di cucina e pasticceria. Tre lezioni che si concludono il 21 marzo per miscelare al meglio il freddo prodotto fra merceologia, creme, alcolici e ingredienti.

Una nuova professione del gelataio Dondoli di piazza della Cisterna, presidente dei gelatai Cogel Fipe della Regione e della Provincia, per insegnare a praticare l'arte di creare buon gusto, che conserva con le sue segrete ricette con il marchio San Gimignano. Finito il corso, il 25 marzo si presenterà alle telecamere della TV belga in una cronaca diretta.

14-08-00

Blair lascia le Torri: cena di gala con 30 chili di gelato. Bocelli canta. SAN GIMIGNANO - La cena di congedo è stata davvero da favola... Il gelato è stato il piatto più ghiotto e gettonato. Sergio Dondoli, maestro gelataio di piazza Cisterna, ha fatto due viaggi alla villa, portando il top del suo prodotto artigianale, crema e yogurt miscelato ai frutti di bosco. Per il piccolo Leo gelato alle pesche bianche, quello che Blair e ospiti hanno gustato tutti i giorni. Sono stati serviti oltre 30 chili di gelato di Dondoli.

21-05-98

Il gelato prodigio di Sergio Dondoli sarà portacolori toscano a Venezia

SAN GIMIGNANO - Ha iniziato nell'82 in Germania, trasferendosi nel '92 a San Gimignano ed ha conquistato, con le sue delizie, la simpatia e i palati di mezzo mondo.

Nella guida Let's Go - Italy '97 il gelato alla crema e al cioccolato di Sergio Dondoli viene paragonato ad un “semplice orgasmo”, Eurotour Toscano '95 parla della “gelateria di Piazza”, come una delle migliori gelaterie italiane. Con l'ultima specialità ai pinoli ha sgominato i 70 avversari della Selezione Regionale rappresentando così, insieme a due colleghi la Toscana nel Campionato Italiano a Venezia il 18 e 19 novembre.

Proprio Sergio con il suo “Curva Fiesole” naturalmente viola, un felice connubio di formaggi freschi e frutti di bosco, ha servito il dessert al pranzo di nozze di Simona Ventura e Stefano Bettarini.

09-07-00

Gli invasori sono benvenuti. All'interno della gelateria più famosa di San Gimignano c'è una foto incorniciata di Tony Blair che ringrazia il proprietario, Sergio Dondoli, per il gelato "molto apprezzato dalla sua famiglia".

"Naturalmente a noi piacciono i britannici, che siano o meno famosi", dice Sergio, chiedendosi se il Primo Ministro tornerà quest'anno e se il piccolo Blair sarà abbastanza grande per assaggiare il suo primo gelato.

"Forse è troppo presto, ma forse potrei creare un gelato proprio per Leo".

I'Unità

15-03-97

E' di San Gimignano il re dei gelati italiani. Sergio Dondoli di San Gimignano è stato l'altro ieri incoronato gelataio d'Italia. Ha superato gli ottanta partecipanti che sono accorsi a Carrara per partecipare al premio "Gelatissimo d'Italia". Dondoli, dopo aver sfiorato la vittoria per cinque anni consecutivi, è riuscito a salire sul gradino più alto del podio.

Un gelato alla fragola l'ha portato alla vittoria. "Il segreto? È di aver usato ottime fragole di Marsala fresche e poi i soliti ingredienti", afferma Dondoli ormai conosciutissimo a San Gimignano come la sua gelateria in Piazza della Cisterna.

02-08-98

Il gelataio Sergio fa leccare i baffi ai VIP

Se in Toscana i tempi stanno davvero cambiando, ad aiutare a tenere tutti freschi c'è Sergio Dondoli, il campione gelataio della regione.

Spera che a Blair venga voglia di gelato durante l'intervallo del Rigoletto, poiché nella vicina Piazza della Cisterna, offrirà la sua ricetta speciale in onore del Primo Ministro britannico. "Ho chiamato la ricetta Speranza per l'Europa", ha detto Dondoli con orgoglio. "È un gelato misto con gusti che rappresentano tutti i paesi europei. "C'è il pistacchio per l'Irlanda, visto che è così verde, la vaniglia per l'Inghilterra, poiché è il loro gusto preferito ed il cioccolato per l'Italia, perché è il mio gusto più famoso". Ha aggiunto: "La gente qui è molto fiera che Tony Blair sia tornato in visita e io ho voluto celebrare la cosa."



www.der-feinschmecker-club.de

07-07-00

Buoni affari

Sergio Dondoli ama la cioccolata. Per questo, nella sua Gelateria di Piazza a San Gimignano offre cinque diversi tipi di gelato al cioccolato.

I suoi clienti internazionali che pazientemente fanno la fila per le palline del maestro, non possono fare a meno di questo gelato cremoso al gusto di delicata Mousse au Chocolat. I migliori ingredienti come il latte fresco, la panna e la glassa di Callebaut e Pernigotti, marchi di qualità, sono la ricetta del suo successo come lo è la sua voglia di sperimentare nuovi sapori.

Per ogni stagione Sergio Dondoli compone più di cento gusti: i classici, come vaniglia, noce e limone e molte creazioni proprie come per esempio il gelato dolce amaro (crema di vaniglia dolce-amara con chiodi di garofano, cacao, caffè e cannella) e un sorbetto realizzato con il famoso vino regionale Vernaccia.

L'ultima creazione del "Vicemaestro italiano del gelato 1998" è il gelato allo zafferano con i pinoli. Una poesia!



Guarda e lecca

Uno dei luoghi migliori dove gustare il gelato è una piccola città in Toscana che gli italiani chiamano la Manhattan medievale.

Questa città, cinta da mura etrusche, ha ancora molte delle alte torri costruite quali simboli di ricchezza nel XII e XIII secolo dai nobili rivali tra loro. San Gimignano ha una gelateria assegnataria di premi. È stato proprio durante il mio soggiorno in questa cittadina che ho definito questo come "il" posto dove assaggiare il maggior numero di gusti. Quindi, ogni giorno, rientrando a San Gimignano dopo le nostre gite, proprio quando i turisti stavano andando via, facevamo una passeggiata fino alla piazza principale e ci concedevamo il piacere di un nuovo gusto.

Avendo imparato, durante il nostro soggiorno, ad apprezzare il vino bianco di San Gimignano, ci siamo incamminati verso la gelateria per il nostro ultimo gelato, un gusto molto particolare: alla Vernaccia. Provate anche il gusto "dolce-amaro".

Se volete andarci:

Gelateria di Piazza, in Piazza della Cisterna, San Gimignano, Italia.



img.geo.de/GEO/heftreihen/geo_saison_extra

Toscana und Umbrien für Geniesser

Super-gelato

Tempo di gelato a San Gimignano: dopo 17 anni a Lubeca e Kiel, Sergio Dondoli ha aperto una Gelateria sulla Piazza della famosa cisterna.

Le file sono lunghe, le porzioni dosate con generosità, la scelta è gigantesca e la qualità di prim'ordine.

Alexander Solgenitsyn e Tony Blair hanno manifestato la loro soddisfazione con lettere di ringraziamento - Sergio le espone con fierezza sulle pareti della Gelateria sempre sovraffollata.

Giovedì, 10 luglio 2003

Siamo entusiasti della nostra Italia - basta!
Dichiarazioni d'amore ad una terra eccitante

Baci per lo "Stivale":
noi giornalisti non ci lasciamo impressionare da Berlusconi e Stefani

Chi vuole assaggiare il miglior gelato italiano, deve recarsi in Toscana, o meglio: nella suggestiva località di San Gimignano, situata a pochi chilometri da Siena che, grazie alle sue torri medievali, è nota in tutto il mondo come la "Manhattan d'Italia". In questo ambiente, nella piazza del mercato, Sergio Dondoli ha aperto la sua gelateria.

Trafiletti di giornale in tedesco, inglese ed italiano, per non parlare delle lettere provenienti da tutta Europa, testimoniano la sua popolarità.

Una volta, il gelato al cioccolato ha persino vinto il titolo di "miglior gelato dell'anno" in tutto il mondo.

Per averne conferma, basta assaggiarlo: ricco di cacao e panna e sempre morbido al punto giusto: insomma è sfacciatamente buono. Mi dispiace dirti, caro italiano che vendi gelati sotto casa che tu non ne sei all'altezza.

Von unseren Redaktionsmitgliedern

Der italienische „Stiefel“ drückt ein bisschen in diesen Tagen: Ministerpräsident Berlusconi und sein unerbittlicher Staatssekretär Stefano Stefani treiben ganz Deutschland in die Sympathiekrise. Ganz Deutschland! Nein – ein Chor von Redakteuren stimmt hier eine Liebeserklärung an ein Land an, das uns animiert und stimuliert hat wie kaum ein anderes.

Das war etwas anderes als diese überkandidelten, wasserstoffperoxydbleichten Hollywoodticken. Kurvig wie Appeninsträbchen, glitschig wie das Herr des Venav, befeuert uns Deutsche schon in den Mären Gina Lollobrigida und Sophia Loren. Augen glänzend wie Taillirkirchen, Dekolletés voller Verheißungen, die natürlich unerfüllt blieben, stellten die beiden sämtliche Männerträume neu auf. Unsere Frauen verabsahen der Umstand, dass die Lollo und die Loren ihren Mann auch am Herd standen. Sie befüllten Auflagen der Illustrierten und Umsätze der Kinos, und als Claudia Cardinale eine Dekade später das Oberweilen-Maß voll machte, schmolzen wir verückt mit der Zunge. Noch heute erleben wir schrecklichst die selten gewordenen Auftritte der großen Drei. Mille grazie, meine Damen!

Sizilien, ein Abend an der Mole von Augusta. „Habt Ihr Lust, mit rauszufahren?“, fragen uns Fischer. Wir sind eben angekommen und todmüde, aber was soll's? Also an Deck, wo sich die Gerüche von Fisch, Meer und Diesel herrlich mischen. Paolo, der Capitano, steuert drei Stunden in der Nacht hinaus, mit dem Schleppnetz auf Sardinienfang. Drei Mann Besatzung – Paolo, Toto und Andrea – hat das Boot, es heißt „Marta“, was wir mit Schnaps begießen. Endlich stoßen wir auf ergiebige Schwärme, und jetzt bekommen wir gezigt, was arbeiten heißt: Bis zum Morgen grauen bergen sie ihren Fang. Als wir wieder im Hafen einlaufen, ist es heller Tag. Und dann das Frühstück: frische Sardinen, in der Glut gegart, mit einer Hand voll Salz gewürzt und einem caffè kimmter gespült – unvergessliches Nitzien!

Wer das beste italienische „gelato“ probieren will, muss in die Toskana fahren, genauer: in den malerischen Ort San Gimignano, unweit von Siena gelegen und wegen seiner mittelalterlichen Türme als „Manhattan Italiens“ weltberühmt. In diesem Ambiente, direkt am Marktplatz, hat Sergio Dondoli sein Escafé eröffnet. Zeitungsausschnitte auf Deutsch, Englisch und Italienisch sowie Briefe aus ganz

Europa zeugen von der Beliebtheit. Das Schokoladeneis hat einmal sogar den Titel des „weltbesten Eises des Jahres“ gewonnen. Und so schmeckt es auch: intensiv kakaohaft, sahnig und immer hart an der Schmelzgrenze, insgesamt unverkennbar gut. Tut mit leid, lieber Italiener an der Ecke, da kannst Du nicht mithalten. dpon

Beila Italia, wir kommen! Schon während der Fahrt in den Skilurlaub im Schweizer Graubünden ist klar, dass wir an einem Tag den Pisten den Rücken kehren und Como wieder auf dem Programm steht. Sommerliches Flair, schon im März, Antipasti, das Augen, Geschmacksknospen und Magen in Vorfreude rücken und – ganz wichtig bei einer Männertruppe – der Blick auf die ersten Ministranten des Jahres. Obwohl die Stadt am gleichnamigen See im „kühlen“ Norden Italiens liegt, treffen viele Klischees über das Land der Pasta und der Pizza auch hier zu. Geschäftliche schlingeln sich im Anzug auf ihrem Motorrad durch das Verkaufschau, massige Verkäuferinnen bieten Schabe an, die perfekt sitzen, und schließlich eben das Essen, das ja so anders ist als die Spezialitäten im nur 150 Kilometer entfernten Graubünden. Ein Tag Urlaub im Urlaub sonnen. Jetzt noch einen Latte Macchiato oben drauf und wieder in die Berge – das Auto steht noch immer auf dem Parkplatz. Danke! Charmant an den Italienern ist ihr unge-



Die italienische Diva Sophia Loren zusammen mit der staunten Statue im römischen Kolosseum, rechts

Dondoli nella nazionale gelatieri

Il maestro di San Gimignano è nella compagine che parteciperà alla Coppa del Mondo 2006 SAN GIMIGNANO Sergio Dondoli, il notissimo gelataio di Piazza della Cisterna, è entrato ufficialmente a far parte della squadra nazionale italiana dei gelatieri: «una squadra che non gioca a calcio - come lui stesso ci dice, scherzando, con il suo consueto gioviale sorriso - ma che produce buonissimi e ghiotti gelati».

È stato reso noto, in questi giorni, nella settimana della fiera del gelato di Rimini, la manifestazione di più grande rilevanza mondiale nel settore. La squadra, in pratica, si prepara con specifiche competizioni, in vista della Coppa del Mondo del Gelato che si terrà, nel 2006, sempre a Rimini. All'interno della recente manifestazione riminese, è stato fatto anche un altro concorso internazionale, "Gelato in tavola", dove si sono sfidate alcune squadre composte, ciascuna, da un cuoco, un sommelier e un gelatiere: a conferma che il gelato in tavola rappresenta un fenomeno sempre più diffuso, l'iniziativa ha visto la partecipazione di due rappresentanze, una italiana e una spagnola, che hanno presentato un menù di tre portate, tutte a base di gelato. La squadra italiana, capitanata da Mauro Petrini, dal gelatiere Sergio Dondoli e dall'Executive Chef Luca Landi, ha presentato un soufflé gelato e granita con aragostelle, carciofi e parmigiano, i tagliolini neri alle arselle e pinoli su carpaccio di storione con gelato di cacao e pinoli e, infine, un fondente & fondente su coulant di mandorla e gelato passito. La squadra si è aggiudicata il primo premio. Sergio Dondoli ha conseguito, nella sua carriera, molti riconoscimenti di grande valore, che hanno messo in luce l'alta qualità del prodotto e proprio il suo gelato è stato assaggiato da noti personaggi.

Dondoli nella nazionale gelatieri

Il maestro di San Gimignano è nella compagine che parteciperà alla Coppa del Mondo 2006

SAN GIMIGNANO. Sergio Dondoli, il notissimo gelataio di piazza della Cisterna, è entrato ufficialmente a far parte della squadra nazionale italiana dei gelatieri: «una squadra che non gioca a calcio - come lui stesso ci dice, scherzando, con il suo consueto gioviale sorriso - ma che produce buonissimi e ghiotti gelati».

È stato reso noto, in questi giorni, nella settimana della fiera del gelato di Rimini, la manifestazione di più grande rilevanza mondiale nel settore. La squadra, in pratica, si prepara con specifiche competizioni, in vista della Coppa del



Il gelatiere San Gimignano, Sergio Dondoli

Mondo del Gelato che si terrà, nel 2006, sempre a Rimini. All'interno della recente manifestazione riminese, è stato fatto anche un altro concorso internazionale, "Gelato in tavola", dove si sono sfidate alcune squadre composte, ciascuna, da un cuoco, un sommelier e un gelatiere: a conferma che il gelato in tavola rappresenta un fenomeno sempre più diffuso, l'iniziativa ha visto la partecipazione di due rappresentanze, una italiana e una spagnola, che hanno presentato un menù di tre portate, tutte a base di gelato. La squadra italiana, capitanata da Mauro Petrini, dal gelatiere-

re Sergio Dondoli e dall'Executive Chef Luca Landi, ha presentato un soufflé gelato e granita con aragostelle, carciofi e parmigiano, i tagliolini neri alle arselle e pinoli su carpaccio di storione con gelato di cacao e pinoli e, infine, un fondente & fondente su coulant di mandorla e gelato passito. La squadra si è aggiudicata il primo premio. Sergio Dondoli ha conseguito, nella sua carriera, molti riconoscimenti di grande valore, che hanno messo in luce l'alta qualità del prodotto e proprio il suo gelato è stato assaggiato da noti personaggi.



(rivista gastronomica)
www.cioccoweb.it

Piazza della Cisterna, insieme a Piazza del Duomo, è il cuore di San Gimignano e qui, oltre alla bellezza dei palazzi medioevali e il famoso pozzo duecentesco, troverete la migliore gelateria dei dintorni, segnalata con vari premi: la Gelateria di Piazza. Potrete scegliere tra una trentina di gusti che cambiano secondo la stagione, serviti in vari tipi di cono, con cialde tradizionali, pralinate e al cioccolato.

Tra le varie specialità provate il delizioso sorbetto alla vernaccia, la crema di zafferano con i pinoli, il dolce-amaro (una crema con cioccolato, caffè ed erbe aromatiche) e un superbo gelato di cioccolato.

The Sydney Morning Herald

www.smh.com.au

Nella meravigliosa piazza principale di San Gimignano, Piazza della Cisterna, che deve il suo nome al pozzo che ne è la caratteristica principale, c'è la Gelateria di Piazza, il cui proprietario e gestore è Sergio Dondoli, un socievole gelataio.

Nel 1950, quando ancora il numero dei residenti era superiore a quello dei turisti, la gelateria era la sede del primo negozio di souvenir di San Gimignano.

In passato parte della principale percorsa dai pellegrini per raggiungere Roma dal Nord Europa, l'attuale stretta Via San Giovanni porta migliaia di "devoti" dei nostri giorni alla graziosa cittadina medievale e alla porta della gelateria del Dondoli.

Ogni anno, Dondoli si iscrive a Gelatissimo Italia, il più importante concorso del gelato artigianale in Italia, e le pareti della sua gelateria sono tappezzate di certificati che ricordano i suoi trionfi. Al Gelatissimo viene scelto un unico gusto per il concorso - quest'anno è toccato alla banana.

"Io parlo un inglese gelatoso" ha detto con un gran sorriso. "Gli italiani hanno il gelato nei loro geni, ma lo mangiano con moderazione. In Sicilia si mangia più gelato che in Toscana. In Italia il gelato nel meridione è molto più dolce di quanto non lo sia nel settentrione.

"È semplice da preparare. Il segreto è di essere curiosi, di sperimentare. È questo che fa la differenza. Una volta ho persino fatto il gelato ai gamberetti. In America fanno il gelato con molto grasso. Loro ne usano il 20%, da noi è possibile trovarne anche con solo il 6%. Ma per renderlo cremoso non serve il grasso, basta farlo fresco".



www.signonsandiego.com

Per quanto mi riguarda l'Italia può essere descritta con due parole: Arte e Gelato.

Per l'arte basta fare un salto in una qualsiasi chiesetta o piccolo museo.

Per il gelato, andate alla Gelateria di Piazza di Sergio nel cuore di San Gimignano.

INTERVISTA CON FRANZ NEUMEIER

Intervista con il gelataio Sergio Dondoli di San Gimignano
IL MIGLIOR GELATO AL CIOCCOLATO DEL MONDO

Intervista Frank Neumeier Il gelataio toscano Sergio Dondoli produce il miglior gelato al cioccolato del mondo. Il 14 ottobre, a Roma, Sergio Dondoli sarà incoronato "re del gelato al cioccolato". Questa competizione, denominata "Colosseum 93", è una delle più importanti e significative per i gelatai di tutto il mondo. È superata, per importanza, solo dalla coppa che viene assegnata ogni anno a Rimini. Qui Sergio, che per 17 anni ha venduto le sue ghiottonerie a Kiel e Lubeca, ha fatto piazza pulita già nel 1991: Si è aggiudicato la vittoria con tre primi premi. Questo successo, però, era caratterizzato da un neo: aveva infatti inviato la ricetta con il nome di alcuni amici-colleghi poiché all'epoca non aveva ancora aperto la sua gelateria nella toscana San Gimignano. Adesso, invece, la vittoria di Sergio, a Roma, porterà interamente il suo nome.

Domanda: Sergio, come si fa il miglior gelato al cioccolato del mondo?

Dondoli: Ci vogliono anni e anni di prove. Fare il gelato è più difficile di quello che la gente possa immaginare. Non si tratta di mischiare semplicemente litri di ingredienti insieme. Nel caso di alcuni ingredienti si deve prestare particolare attenzione a non utilizzarne una quantità troppo elevata o troppo scarsa. Oggi, per esempio, il gelato non è venuto molto bene, manca quel "che", il "trucchetto": Inoltre, il gelato al cioccolato non può essere assaggiato durante la cottura. Il gelato assume il suo gusto dopo che è pronto da tre ore perché il cacao - o l'olio di noci - sviluppano il loro aroma solo lentamente. E a questo punto è troppo tardi per l'assaggio.

Domanda: È già pronta la ricetta per il "Colosseum", la competizione di Roma?

Dondoli: No. Solo il giorno della competizione decido la ricetta esatta. Però, sto per modificare qualcosa nella ricetta base. È una cosa che faccio di frequente, anche se mia moglie mi sgrida sempre quando modifico un gelato che si vende così bene. Semplicemente, sento di doverlo fare. Le differenze di gusto sono molto blande da un giorno all'altro, ma un vero intenditore e amante del gelato se ne accorge. Ecco un uomo del posto.... viene ogni giorno. E mangia sempre soltanto cioccolato e noce. Si accorge subito se ho modificato o aggiunto qualcosa. Dice a mia moglie "Digli che oggi il gelato non mi è piaciuto!" Allora so di non essere stato bravo.

Domanda: Cosa La porta a modificare la ricetta con cui a Rimini ha già vinto?

Dondoli: Ho trovato un vecchio libro di ricette siciliane di inizio secolo in cui si parla di erbe orientali che un tempo arrivavano in Sicilia. Queste erbe venivano cucinate e se ne ricavava un estratto che veniva utilizzato per il gelato. Per questo già da alcune settimane, con la bilancia del farmacista e dosi da due grammi, sto provando quali di queste erbe posso utilizzare per le mie ricette.

Domanda: Qual è il suo gusto di gelato preferito?

Dondoli: Le mie preferenze sono molto diverse: in estate preferisco i gusti alla frutta - pesca o melone. In inverno, ovviamente, il cioccolato. In realtà credo comunque che il mio gelato alla frutta riesca benissimo, meglio di quello al cioccolato! Solo che non posso dimostrarlo, perché non esistono praticamente gare di gelato alla frutta.

Domanda: Sergio, dove è più buono il gelato: in Germania o in Italia?

Dondoli: È una questione di gusti. I gelatai tedeschi si basano sulla scuola delle Dolomiti, dove si utilizza in maggior misura il latte. Le scuole siciliane, invece, puntano sulla frutta e l'acqua come ingredienti. La differenza principale tra i due paesi, comunque, la fanno gli amanti del gelato. I tedeschi e i siciliani mangiano molto gelato e ad ogni ora del giorno. Spesso si va in gelateria all'ora di pranzo. Gli italiani del nord - fino alla Toscana - non mangiano praticamente gelato. Al mattino è troppo presto. A metà mattina i bambini non possono mangiare gelato perché altrimenti non mangiano più a pranzo. Così, tra le due e le quattro in gelateria c'è una gran ressa. Poi, nuovamente, subentra il rischio per la cena. Grazie a Dio, tanti turisti tedeschi la pensano diversamente, altrimenti non potrei mai ripagare il credito che ho fatto per la mia gelateria.

Intervista: Franz Neumeier



Sergio Dondoli vor seiner Eisbude in toskanischen San Gimignano – Foto: Franz Neumeier

Interview mit Eismann Sergio Dondoli in San Gimignano

Das beste Schoko-Eis der Welt

Von Franz Neumeier

Am 14. Oktober will sich Sergio Dondoli in Rom zum Schokoladenkönig krönen lassen. Dieser Wettbewerb, der Colosseum '83, ist für Eismänner aus aller Welt einer der bedeutendsten.

Wichtiger ist nur noch der Pokal, der jährlich in Rom vergeben wird. Dort hat Sergio – über 17 Jahre lang seine Schleckereien in Kiel und Lübeck veräußert – schon 1991 groß abgesetzt. Er gewann mit drei verschiedenen Schokoladen-Rezepten die drei ersten Preise.

Die Rezepte hatte er unter den Namen von berühmten Kollegen eingereicht, weil seine eigene Eisbude in toskanischen San Gimignano damals noch nicht eröffnet war. Jetzt will sich Sergio den Sieg unter eigenen Namen holen.

Sagen, wie macht man das beste Schokoladeneis der Welt?

„Durch jahrelanges Probieren. Eismachen ist schwieriger als die Leute meinen. Bei manchen Zutaten muß man sehr aufpassen, damit nicht zu wenig oder zuviel hineinkommt. Heute zum Beispiel ist das Eis nicht so gut geworden, da fehlt der letzte Pfiff. Schokolade kann man leicht kochen, auch nicht stän-

lich probieren. Den Geschmack bekommt das Eis erst, wenn es schon drei Stunden fertig ist, weil sich Kakao- oder Nüsse erst langsam auflösen müssen.“

Ist das Rezept für den Colosseum-Wettbewerb in Rom fertig?
„Ich bin gerade dabei, das Grundrezept etwas zu verändern. Das mache ich oft, obwohl meine Frau immer schimpft, wenn ich das Eis andere, das sich gerade so gut verkauft. Aber ich habe es endlich im Gefühl, daß ich das tun muß. Die Geschmacksunterschiede sind von Tag zu Tag nur sehr gering, aber ein Eisliebhaber schmeckt das. Da ist ein Mann aus dem Ort, der kommt jeden Tag. Und er ist immer nur Schoko und Nuß. Der merkt sofort, wenn ich einmal daneben gelangt habe. Dann sagt er zu meiner Frau: 'Sag ihm, daß das Eis heute nicht geschmeckt hat!'“

Was bringt Sie dazu, das Rezept zu ändern, mit dem sie in Rom schon gewonnen haben?

„Ich habe ein altes sizilianisches Eis-Rezept von Anfang dieses Jahrhunderts gefunden. Das basiert auf der Rinde von verschiedenen Kräutern, die damals nach Sizilien kamen. Die kochte man und nahm dann den Extrakt davon für das Eis. Deswegen probiere ich jetzt mit der Apollonswaage und Zwei-Gramm-Potenzien herein, welche von diesen Kräutern ich verwenden kann.“

Welches Eis essen Sie selbst am liebsten?

„Im Sommer mag ich am liebsten das Orangen- Pfirsich oder Melone. Und im Winter natürlich Schokolade. Aber eigentlich glaube ich, daß mir Obst am besten gelingt, noch besser als Schoko! Das kann ich mir nicht beweisen, weil es für Obst kaum Wettbewerbe gibt.“

Wo gibt es das bessere Eis: in Deutschland oder in Italien?

„Das ist Geschmackssache. Die deutschen Eismänner haben sich meist an die Kolonisten-Schule. Dort wird mehr mit Milch gearbeitet. Die sizilianischen Schulen schwören dagegen auf Früchte und Wasser als Zutaten. Aber der große Unterschied zwischen den beiden Ländern sind eigentlich die Eis-Eisener selbst. Die Deutschen und die Südländer essen sehr viel Eis und zu jeder Tageszeit. Die Italiener am Norden bis hierherunter in die Toskana essen eigentlich fast nie Eis. Vormittags kriegen die Kinder kein Eis, weil sie sonst beim Mittagessen keinen Hunger mehr haben. So zwischen zwei und vier Uhr ist in der Gegend dann Massenverkauf! Danach ist schon wieder das Abendessen in Gefahr. Gottseidank denken viele deutsche Touristen da anders. Sonst könnte ich den Kredit für meine Gelateria nie zurückzahlen.“

BARBONI BIRBONI E GENTE PER BENE

Tratto da libro:

Barboni Birboni e gente per bene

di M. Marcuzzi, P.M. Toesca

Edizioni Nuovi Quaderni

Dondoli il gelataio di Piazza.

Chi ha detto che la quantità uccide la qualità? Ma verrà il giorno, e prossimo, in cui si verrà a San Gimignano soltanto per comprare il gelato. Dobbiamo rallegrarcene, o piangere sul latte versato? Intanto c'è chi fa le cose che sa e le fa bene, molto bene.

Qualunque città, qualsiasi immagine di città ne possa venir fuori, non sarà deludente: è dal fare sapiente, dal fare attento che è nata la città mirabile e il fare sapiente la potrà conservare, sconfiggendo le forze del male, cioè chi vende disordinatamente ciò che altri ha fatto, disordinatamente e dissennatamente, chissà dove.



SEGUNDO CADERNO

ARTUR XEXÉO

A ideia era só contar minha experiência frustrada com o sorvete Freddo de Buenos Aires. E dividir com os leitores da minha geração as lembranças do Jô-Jô de coco da Kibon. Pra quê? Meu correio eletrônico ficou movimentadíssimo. E criei, sem querer, a primeira fita-banana do ano.

Para começar, os leitores criticaram meu gosto em relação a sorvetes.

"Como pode o senhor comer um sorvete de chocolate amargo justamente no local onde inventaram o melhor sorvete de doce de leite do mundo?", reclamou Michelle Diamante Wajtraub. "Só poderia mesmo não gostar, ainda mais devendo estar mal-humorado após esperar horas. Aconselho o senhor a retornar ao Freddo e provar um verdadeiro sorvete de doce de leite, este, sim o melhor do mundo".

Infelizmente, não vou seguir o conselho da Michelle. Meu problema com as sobremesas de Buenos Aires é exatamente este: detesto doce de leite.

Já o leitor Cesar Abbud considera que eu errei ao ir ao Freddo de Puerto Madero:

"A sua experiência com a sorveteria Freddo em Buenos Aires não representa a verdade. A sua amostra não representa a verdade. O problema são as áreas infestadas de turistas. É como ir ao Bibi Sucos depois da praia em feriados. Na próxima vez em que for a Buenos Aires, vá ao shopping Abasto e, no último piso, desfrutará de um bellissimo sorvete em um local muito bonito. Pode ir de metrô. É tranquilo."

Mas tudo indica que foi um erro de sorveteria mesmo e não de local. É o que nos explica o conhecedor das plagas argentinas Walter Salles:

"A Freddo foi vendida para uma multinacional gringa naquela onda de globalização que assolou o planeta no fim dos anos 90. É por isso que tem uma em cada esquina de Buenos Aires — e o sorvete ficou uma droga. Os antigos donos da Freddo abriram uma nova sorveteria, a Pérsico. Esta, sim, vale a pena. Fica pertinho do Malba."

Houve também os leitores que me mandaram para outros países.

"Muito me admira um ser viajado como o senhor não saber que o melhor sorvete do

mundo é o italiano. Não o citou em sua estimulador e-mails como na Giustino. "Morei dos meus maiores pr ao voltar ao Rio foi o altura do italiano. O mas tem sabores mu vete Itália nem deve Não que seja ruim, m sorvete italiano. Min sorveterias fajutas e caras, até que fui encon- trar um sorvete bem parecido com o italiano.



Em busca do melhor

SC
Experi
cri
"Provei o melhor sorvete do mundo em uma sorveteria na praça principal de San Gimignano, na Itália, em 1994. O de chocolate era indescritivelmente maravilhoso. Experimentei também um de figo que não ficava atrás. Meu marido, meus três filhos e minha irmã também concordam que não encontramos nenhum outro tão gostoso (estou de acordo com você quanto à famosa Berthillon — mais fama do que conteúdo). Achamos a sorveteria por acaso e, já tomando os sorvetes, maravilhados, vimos nas paredes os diplomas de premiações em vários concursos por toda a Europa. Não voltei lá ainda, mas todos na família sonhamos em voltar. Sugiro a você pedir ao jornal que patrocine sua ida lá. Além da beleza da cidade medieval, há o atrativo do sorvete, para tirar a teima... Quem sabe não cola?"

Taí uma boa sugestão de pauta.

filhos levam seus filhos lá", garante Guri, diretor da Dinamarca.

"Aqui em Brasília, achei o melhor de todos.

o último festi- er vontade de e ir ao Saborel-ocado mal-ho- recem todo o za.

em relação ao a Mariz e Bar- lterô. Não me de achar. Cha- dono é um Ita- lites são excep- te", diz Bruno

nete Brasil? Pa- frustraço que do Brasil, pelo veis e versões no Sanduka, no nho do Pão de avi dizer que a la Boiron.

tais interessan- men Sílvia. Va-

do mundo em ipal de San Gi-) de chocolate filioso. Experi- que não ficava filhos e minha não encontra-

so (estou de sa Berthillon

o. Achamos a do os sorve- aredes os di- los concursos lá ainda, mas voltar. Sugiro a ne sua ida lá. l, há o atra- Quem se-

uta.

nutos de Copenhage. Meu pai me levou lá. Nós levamos nossos filhos lá, e agora nossos

E-mail para esta coluna: arxex@oglobo.com

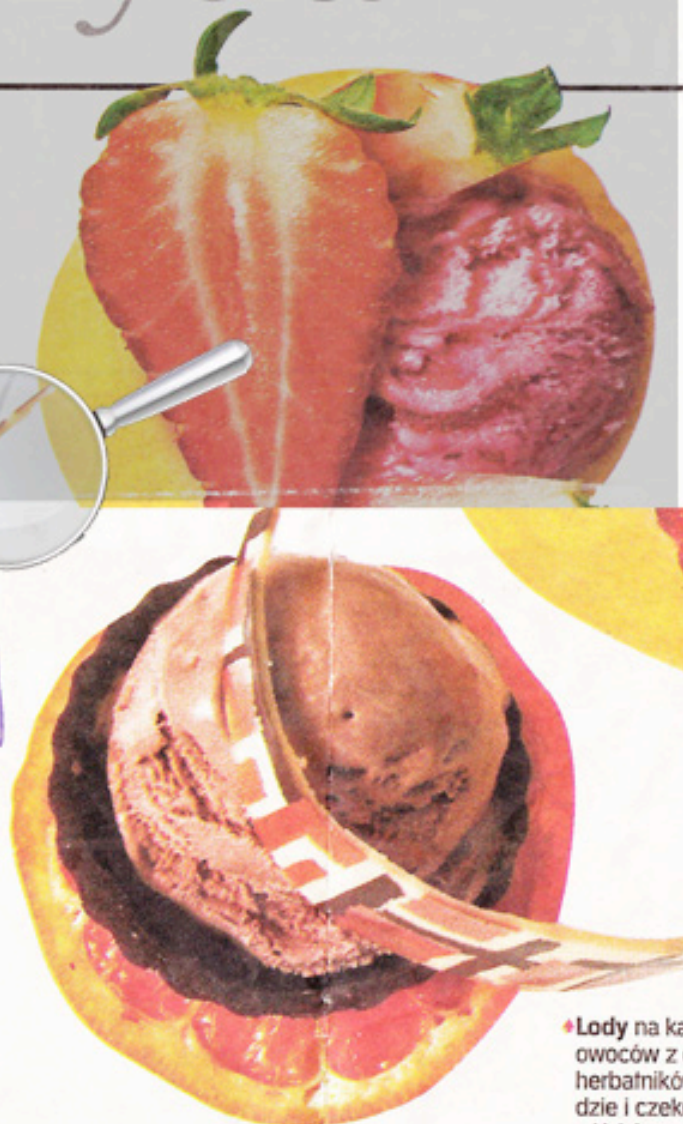


Styl życia

Kuchnia

Słodko-gorzkie oblizywanie

LODY | Ich historia sięga czasów starożytnych Chin. Dzisiaj z tych najlepszych słyną Włosi, jak na przykład Sergio Dondoli z Toskanii, który dodaje do nich zioła czy wenezuelskie kakao. W Polsce wymyślne, wykwintne lody pojawiły się niedawno



♦ Lody na kawowców z dherbatników dzie i czekoladki wiórków

MONIKA KUCIA

Najlepsze podobno na świecie lody jadłam w San Gimignano, małym miasteczku w Toskanii słynącym ze średniowiecznych wież.

Lodziarnia na Piazza della Cisterna ma oficjalny certyfikat zwycięstwa w międzynarodowym konkursie World Cup Gelato. Lody kręci tu Sergio Dondoli. Tajemnica jego sukcesu tkwi w jakości składników.

Luksus na zimno

Dondoli używa belgijskiego masła i specjalnego rodzaju kakao z Wenezueli, a także ziół i przypraw, z których wiele można znaleźć jedynie w Toskanii. Jadłam u niego lody straciatella - to połączenie lodów śmietankowych z czekoladą, zwykle w postaci wiórków.

U Sergio gorzka czekolada (pierwszej klasy) ma postać cieniutkich arkuszy połamanych na dość duże kawałki - jemy właściwie czekoladę z lodami. Mój synek dostał gałkę lodów śmietankowych i zaraz podzielił się nią z tokańskimi gołębiami. One doceniły jedynie wafelek.

Smakosze mają tu jednak czego szukać. W lodziarni

na Piazza Della Cisterna zawsze jest ponad 30 różnych smaków, m.in. dołceamaro - słodko-gorzkie lody ze śmietanki aromatyzowanej ziołami, czekolady i kawy, Crema di Santa Fina - pomarańczowe lody z wanilią czy sorbet z wina lokalnego szczepu sangiovese.

To poziom jakości, który dopiero zaczyna być w Polsce obecny. Najpierw weszły na rynek eleganckie lody Grycana, nieco droższe od tych sprzedawanych masowo (gałka kosztuje 1,70 zł).

Pod koniec zeszłego roku pojawiła się u nas marka Häagen-Dazs z lodami z półki super premium (gałka w cenie 8,50 zł). Häagen-Dazs to legenda Stanów Zjednoczonych i kwintesencja deseru luksusowego.

To lody o wyjątkowej, kremowej konsystencji w oryginalnych smakach: Irish Cream połączony jest tu z likierem Baileys, lody waniliowe z kawałkami czekoladowych cioków, a czekoladowe z masłem z orzeszków ziemnych.

Ile mleka, ile cukru

Lody - luksusowe czy zwykłe - budzą w nas sprzeczne uczucia. To niezwykle pożą-

dany deser. Jednak według badań TNS OBOP z kwietnia 2008 r. wykonanego dla marki Algida, 70 proc. Polaków uważa, że lody są co najmniej tak kaloryczne jak hamburgery. Niemal co trzeci z badanych za pierwszą rzecz charakteryzującą lody podaje, obok dużej zawartości kalorii, dużą ilość cukru. A 15 proc. uznało lody za tłuste. Tylko jedna czwarta

wskazała na ich dużą zawartość mleka.

Tymczasem jeden lód śmietankowy na patyku zawiera zaledwie 3 g tłuszczu (4 proc. zalecanego dziennego spożycia) i 13 g cukru (5 proc. zalecanego dziennego spożycia). 100 g lodów śmietankowych ma około 150 kcal, czyli tyle, ile serek homogenizowany tej samej wagi.

GEO

TOSKANA FUER GENIESSER

SUPER-GELATO

Eiszeit in San Gimignano: Nach 17 Jahren in Lübeck und Kiel hat Sergio Don-doli einen Eissalon an der Piazza bei der berühmten Zisterne eröffnet. Die Schlangen sind lang, die Portionen großzügig bemessen, die Auswahl ist gigantisch und die Qualität erstklassig. Alexander Solschenizyn und Tony Blair haben ihre Zufriedenheit mit Dankschreiben bestätigt – Sergio dokumentiert es stolz an den Wänden der immer überfüllten Gelateria.

2 Gelateria di Piazza, San Gimignano, Piazza della Cisterna 4, Tel. 0577-942244; tägl. 9–24 Uhr, Mitte November bis Ende Februar geschl.





GELATERIA DI PIAZZA, SAN GIMIGNANO, ITALY

CONE ALONE

Tuscany's most daring *gelateria* has ices made with Szechuan pepper, prawn and Earl Grey tea

Sergio Dondoli doesn't bother to enter ice-cream competitions anymore. For many years, he always won. So he got bored. He has been making *gelato* for the last 22 years. His *gelateria* in the Tuscan walled town of San Gimignano opened in 1992, and has won plaudits ever since. Since 2002, Dondoli has been a Master of Ice Cream, an honour conferred on less than ten other Italians. Ice cream is a serious business in Italy, which is why the Italian National Committee of Ice Cream-makers put Dondoli in charge of training *gelato* chefs at Carpigiani Gelato University in Bologna.

Ice cream isn't as easy to make as people think, says Dondoli, who strives to make all of his from fresh, locally sourced produce. His wife is often irritated when he changes a recipe that customers love, but he likes to experiment – he even made prawn ice cream once. In peak season, the number of flavours can go past 100, and there are always new daily specials.

Must-tries include the *dolceamaro* (meaning 'bitter sweet'), which is blended with local herbs, chocolate and coffee, and *crema santa fina*, an orange ice cream with vanilla pods, San Gimignano saffron and Pisan pine nuts.

Once a year, normally in April, the shop has a chocolate week, for which Dondoli uses the best cocoas from Trinidad, Venezuela and Granada. This year, among the 30 different chocolate ice creams on offer, Dondoli created chocolate *gelato* with ginger, rum, orange, grappa, Szechuan pepper and Earl Grey tea.

Meeting the exuberant, moustachioed Dondoli is all part of the experience. "I take great pleasure in serving my customers," he says. "Everyone is treated the same – including the Blairs, Franco Zeffirelli, and novelist Alexandr Solzhenitsyn, all of whom love ice cream." ■ RS



GELATERIA DI PIAZZA

BEST TABLE There are no seats, but a tub of *gelato* on the steps of the Cisterna in the piazza is better than any table.

BEST TIME At night is good. San Gimignano is quieter when the day trippers have gone, and it's magic when the 12th-century towers are lit at dusk.

TIP The *gelateria* is closed from November to February; otherwise open from 9am to midnight daily. Try the *sorbetto alla vernaccia*, a delicious sorbet made with local wine.

PRICES start from €1.5

Gelateria di Piazza,
Piazza della Cisterna,
San Gimignano, Italy.
Tel: +39 0577 942244;
www.gelateriadipiazza.com

Scooper trouper: Sergio Dondoli (inset) also creates regular ice-cream flavours, including strawberry and passion fruit, pictured



TANGERINE ICE CREAM

INGREDIENTS

2 litres fresh tangerine juice
Zest of two tangerines
50g sucrose
750g sugar
50g dextrose
200g glucose syrup
5g locust bean gum

METHOD

- 1 Marinate the tangerine zest in the sucrose for three to four hours
- 2 Using a hand blender, mix a third of the fresh tangerine juice with the rest of the ingredients, until all the sugar mixture melts
- 3 Heat the mixture to about 80°C
- 4 Leave to stand for four hours
- 5 Add the rest of the tangerine juice, then freeze in an ice-cream machine

THIS MONTH'S
CONTRIBUTORS TO
NAVIGATOR ARE,
IN DESCENDING
ORDER OF HOW MANY
FLIGHTS THEY
HAVE TAKEN IN THE
PAST 12 MONTHS

CLAIRE WRATHALL (40),
PAUL CLEMENTS (33),
ALBERT J HILL (26),
TOBI COHEN (24),
RICHARD BENCE (20),
SOPHIE DENING (17),
SORREL DOWNER (16),
ANGELINA
VILLA-CLARKE (16),
AVIVA COHEN (12),
REBECCA SEAL (10),
NICK McGRATH (6)

Um maestro bicampeão na arte de fazer sorvete

O bigode continua o mesmo, e o sorvete... também. Dos 400 kg/dia que Sergio Dondoli faz, não fica uma casquinha

Uma dúzia de fotos coladas na parede e na porta mostram esse simpático italiano bigodudo aí da foto oferecendo *una coppa di gelato*. É Sergio Dondoli, sorrindo como se estivesse posando para uma propaganda, recebendo quem entra na Gelateria di Piazza, em San Gimignano. Você pode estar ali pela primeira vez, ou já ter passado 15 vezes na frente da sorveteria, para se certificar de que aquele é o lugar certo. Mas nunca vai deixar de reparar nas fotos.

O *maestro* bicampeão na Copa do Mundo de sorvetes em Rimini, Itália, quase nunca está de corpo presente em seus domínios. No verão, por exemplo, ele raramente bota os pés na cidade. Diz que é tudo pelo bem dos gelati - passa boa parte do tempo viajando

à procura dos ingredientes usados para fazer os mais de 400 kg de sorvete que vende por dia. Sergio Dondoli é dos poucos a ostentar fotos com Carlo Petrini e Alain Ducasse - e se considera um elo importante entre produtores de leite e de ingredientes finos italianos (frutas, pinole, açafrão DOC toscano).

Conversar com Sergio Dondoli é daqueles exercícios de paciência travados entre um homem que é *maestro* em seu ofício e nós, mortais, ignorantes da mágica. Nem sabemos qual é a mágica do negócio - o sorvete está ali, as cubas esvaziam de meia em meia hora, não sobra sorvete no fim do dia (se sobrar, ele garante não botar na geladeira de novo). Mas é só sorvete, uma epifania cônica e doce que dura não mais que 20 minutos. E na Itália esses momentos de suspensão do tempo - a hora do gelato - são corriqueiros, comuns, mas nada banais.

Dondoli diz que seu segredo é trabalhar com ingredientes de qualidade - frescos ou congela-



Il gelato. Sergio Dondoli, dono da Gelateria di Piazza, na Itália

dos - e usar máquinas descontinuas (máquinas em que o creme base do sorvete é colocado em cubas de 4 kg, para ser batido e aerado de 5 a 15 minutos). Máquinas contínuas são as usadas na indústria, que processam sorvete em tanques em instantes - o sorvete entra líquido e sai gelado, pronto para venda.

A base de Dondoli já dispensa o ovo, mas ele ainda não abre mão do leite em pó (com solúveis e proteínas) e do creme de leite.

“O equilíbrio de cada receita é muito complexo. Não existe receita de sorvete que não tenha sido testada pelo menos três, quatro vezes. Nunca sai de primeira”, conta ele. Dá trabalho ser *maestro*. /D.F.

Onde fica

● **Gelateria di Piazza**
Piazza della Cisterna, 4, San Gimignano, 01/xx/39/0577-942244

Comentário: *Olivia Fraga | San Gimignano*

Não há ‘o melhor do mundo’, há os melhores

Viajar pela Itália te joga sem querer numa corrida em busca dos sabores perfeitos, quer você queira ou não. Lá pela metade de setembro último, me vi criando listas imaginárias em que elegia as melhores pastas, a panna cotta mais cremosa, o cannolo mais crocante.

O sorvete é categoria de indiscutível polémica. Há preferências locais e estrelas internacionais, e eu, assim que cheguei a Bérgamo (na região da Lombardia), provando dois ou três sabores de gelato em cada portinhola aberta - duas gelaterias por dia, porque o calor beirava o irremediável - só conseguia pensar em por que cargas d'água não importamos mais sorveteiros italianos na imigração do século 19. Onde vivem os nonnos fazedores de gelato em São Paulo? Por que o sorvete italiano é tão cremoso e o nosso, nem sempre?

Percorri o país e cheguei a uma listinha que indico aos viajantes. Fui parar em San Gimignano para entender o fenômeno Sergio Dondoli, que parece ser dono da cidade graças à imensa fila de turistas à frente de uma porticula sobre a qual brilha a palavra “pluripremiata” em neon azul. Há outras sorveterias ali, mas só a Gelateria di Piazza faz você atravessar o chão de cascalho que pega fogo, no sol de verão, para comprar, de novo, *una coppa di gelato*.

Sergio Dondoli faz ou não o melhor sorvete do mundo? Minha conclusão é de gente abelhuda: não, não é o melhor. É dos melhores da Itália, mas o país está abarrotado de gelaterias. Aquela velha ideia de procurar um senhor italiano bonachão na porta não é garantia de bem-aventurança. Prove sem preconceitos e escolha as filas em que vale a pena entrar. Se tivesse de cravar, diria que a maior concentração de bons sorvetes, em minha opinião humilde, está em Bolonha. Não consigo explicar por quê. A Sorbetteria Castiglione, que alega não adicionar açúcar à receita do sorvete, é moderna, tem atendentes jovens e produz um sorvete de fior di panna (nata) e de nocciola (avelã) que faz o mundo parar de girar.

EL PAÍS

Se busca el mejor helado del mundo

¿Cuál es el sabor más exquisito, quién lo fabrica? Para encontrarlo no hay que irse tan lejos. Yogur con amarena (un tipo de cereza); dulce de leche, espumone (mousse de chocolate); cacao con coñac; violeta con chocolate amargo; azafrán; canela; requesón y arándanos; zabaione (crema con huevo); turrón de Jijona... Son sabores de helado. Los mejores sabores de helado del mundo. Lo afirman sus creadores sin vacilar.

Determinar cuál es el helado más delicioso del mundo es un placer amargo, una tarea dulce. En la búsqueda se mezclan tradición, innovación, consideraciones geográficas, texturas, cremosidad, aire, nostalgias, besos, pecados y el paladar. En cuestión de gustos, todos son expertos.

Hay un dicho popular que reza: “Cada uno tiene sus gustos, por eso hay ferias”. Si se hace caso al refranero, habría que fiar la elección en los ganadores de la Copa del Mundo del Helado, que cada dos años se celebra en Rimini. El premio está considerado como el galardón más importante a nivel internacional. El vencedor de la edición de 2010 fue Francia. Por tanto, según el criterio de los más de 90.000 profesionales gastronómicos que participan en el certamen, el mejor helado del mundo está en Bayona (sur de Francia), en la pastelería Bamas. Para su dueño, Thierry Bamas, uno de los componentes del equipo francés, el helado por antonomasia es el de vainilla “porque casa con el resto de sabores y es el que mejor pone en valor el lado etéreo y cremoso del helado”. Para elaborarlo utiliza vainilla y azúcar moscovado de Madagascar, un azúcar roja no refinada con un regusto a regaliz, y leche de oveja. Otros de los sabores que mejor funcionan en su heladería, de entre los 20 que elabora, son el de chocolate, el de caramelo y el de cerezas negras.

El equipo español también ganó, en esa misma edición de la Copa del Mundo, el primer premio a la mejor cubeta y degustación, el mejor sabor de helado del mundo, en definitiva. El gusto: turrón de Jijona. Dos de sus creadores tienen sus obradores en La Rioja, Alfonso Herce (heladería la Clavelina), en Arnedo y Andrés Sirvent, en Calahorra. Su heladería, del mismo nombre, está considerada una de las mejores del planeta. La Casa del Rey, el sultán de Brunei o la Moncloa encargan allí sus helados. Elabora más de 120 variedades. Pocas convencionales. “A Calahorra no se va a comer un típico helado de limón, se va a probar uno de violeta con chocolate amargo, de apio, zanahoria y naranja...” Sin embargo, para Sirvent el mejor sabor es el de dulce de leche.

Esa es la especialidad de la heladería Cadore, en Buenos Aires. Su dueño, Gabriel Famá, hierva durante 14 horas la leche, el azúcar y las chanchas de vainilla. Es uno de los secretos en el proceso de elaboración de su helado de dulce de leche. “Cada sabor atesora su propia historia y tiene un mecanismo de formulación diferente”. Las guías especializadas también destacan el de chocolate amargo y el de crema de vainilla. Cadore es el nombre de un pueblo del norte de Italia, desde donde emigró en 1950 su fundador Silvestre Olivotti.

Tradición vs creatividad

Italia, la cuna del helado, y todavía no ha sido mencionada. No pudo participar en la Copa del Mundo porque su reglamento estipula que el país que vence durante dos ediciones consecutivas no puede presentarse en la siguiente. La tradición heladera reside en Italia. Pero aunque la historia del helado pase por allí, “yo no iría necesariamente a mi país a tomar el mejor helado del mundo”. Así de categórico se muestra una de las eminencias más reputadas en lo que a la elaboración de helados artesanales se refiere, Angelo Corvitto. “Yo no hago el mejor helado del mundo, pero enseño a hacerlo”. Su pupilo más aventajado es Jordi Roca, de Can Roca. “Allí es donde se encuentra el más delicioso”. Porque Jordi Roca aún los cuatro requisitos que debe tener un buen helado, según el maestro italiano, para ser imbatible: “Las mejores materias primas, la técnica más primorosa, el proceso de elaboración perfecto y la máxima creatividad”. Según Corvitto, en Italia, en general, no se usan buenos ingredientes ni atesoran la mejor técnica. Tampoco confía en la Copa del Mundo de Helado: “Allí se debe elegir entre los diez equipos que se presentan, no entre todos los heladeros. No es significativo”. Por eso el mejor helado tampoco se hace en Francia. “Los franceses sí utilizan buena materia prima pero no tienen ni la técnica, ni la creatividad de España”.

Jordi Roca, el mejor heladero del mundo, en opinión de Corvitto, destaca sus sabores de canela y de leche de cabra. “Pretendemos cumplir con la idea de buscar proximidad y paisaje y mezclar la materia prima tradicional con la técnica”. En cuanto a creatividad, una de sus elaboraciones más raras es el helado de puro. “El aire tiene una importancia vital en la elaboración del helado. Si el lugar en el que se hace está viciado, el olor puede impregnar el sabor del helado. Decidí viciar el aire con uno de los aromas más intensos y ahumé la heladora con un Partagas número 4”. Muchos de sus clientes dicen que sabe a los besos que les da su pareja (si fuma). Para Roca el mejor helado es el de cacao con coñac Jaime I, que elabora su mentor. “Intenso, amargo, con un toque alcohólico-aromático... Me lo comía a escondidas”.

Le guste o no a Corvitto, casi todos los maestros heladeros consultados han resaltado que los mejores artesanos, la tradición, en suma, se encuentra en Italia. La heladería responsable de que su país no pudiera participar en la Copa del Mundo está en la Toscana, en San Geminiano. Es la Gelateria Di Piazza. Uno de sus mejores helados, según su creador, Sergio Dondoli, es el de Crema di Santa Fina (la patrona del municipio), con sabor a azafrán. Está elaborado a partir de unas violetas de color amarillo que únicamente crecen entre los muros de las torres de la ciudad. Cada 28 de agosto, la fecha de su creación, Dondoli invita a este helado a todas las mujeres de San Geminiano para que purguen sus pecados. En Roma, desde hace 60 años, está abierta la heladería Petrini. Su dueño, Mauro Petrini, cumple a la perfección los mandatos de Corvitto para la elaboración de helados. Utiliza las mejores materias primas, pistachos de Bronte, avellanas blancas del Piamonte...y se vale de sus conocimientos en ingeniería para conseguir el equilibrio necesario entre la composición de los distintos ingredientes y la maduración perfecta que exige el proceso de elaboración. Sus helados más sabrosos son el de zabaione (crema y huevo), el de turrón de avellanas blancas y el de chocolate fondente (negro).

Pero en materia de helados no se puede ni se debe olvidar Sicilia. La tradición dice que allí se creó el helado, aunque la paternidad se la disputen otras ciudades italianas, como Florencia, y países lejanos y exóticos como China o Afganistán. Sea como fuere, para los sicilianos el helado es un ritual sagrado. Allí la técnica cambia. Son de fruta y no tienen crema ni leche, sino agua y azúcar. El mejor se encuentra en Bronte en la Pasticceria Conte, al pie del Etna, de donde se cuenta que se recogía la nieve para hacer los helados. El sabor ineludible es el de pistacho, aunque también hay que probar el de limón, el de avellana oscura y el de gianduaia (cacao con avellanas).

Can Roca, Andrés Sirvent, Heladería Bama, Gelateria Di Piazza, Pasticceria Conte, Cadore... Vainilla, fior di latte, hinojo, lampone, gianduaia... Todos son obras de arte. Comérselos es un placer. Son los mejores helados del mundo. O no.

Posiblemente las mejores heladerías del mundo

Cada uno de sus propietarios asegura que hace los mejores helados artesanos. Estas son sus direcciones para poder comprobarlo.

ESPAÑA

Pastelería La Clavelina. Arnedo (La Rioja). Su propietario, Alfonso Herce, integró el equipo español que ganó el primer premio a la mejor cubeta de helado de la Copa del Mundo de Rimini. No hay que perderse el helado de yogur de amorena, elaborado con leche de cabra, o el de vainilla, con yema y vainilla natural de Venezuela. www.laclavelina.com

Heladería Andrés Sirvent. Calahorra (La Rioja). El maestro heladero Andrés Sirvent es uno de los más laureados del mundo. Ha creado más de 120 sabores, entre ellos el de aceituna verde, pimiento del piquillo, violeta con chocolate amargo o hinojo, el preferido de la reina Sofía. Avda. Nuestra Señora de la Valvanera. Tel: 941 13 55 69

El Cellar de Can Roca. (Girona) El responsable de la pastelería del restaurante es Jordi Roca. De los nueve postres de la carta seis son helados. Destacan el de canela, leche de oveja y de puro (con sabor a Partagas nº

4). www.cellercanroca.com

Obrador Corvitto. Torroella de Montgri (Girona). Regentado por Hervé, el hijo del maestro heladero Angelo Corvitto. Uno de los múltiples sabores (tiene 250) es el de cacao con coñac Jaime I. Tel: 972 75 86 83

ARGENTINA

Heladería Cadore. Buenos Aires. Fundada en 1957 por Silvetre Olivotti, un emigrante italiano. Allí los helados saben a pueblo. No hay que marcharse sin probar el de dulce de leche, el de chocolate amargo o el de crema de vainilla. www.heladeriacadore.com

Pastelería Olímpica. Buenos Aires. Lleva abierta hace 63 años. Su dueña, Lea Cots es la hija de su fundador, heladero en Italia. De los 40 sabores que elabora de manera artesanal, su preferido es el espumone, una mousse de chocolate. Avda. Dos de Mayo 752. Tel: (011) 4342-0935

FRANCIA

Pâtisserie Bamas. Bayona. Su propietario, Thierry Bamas, fue miembro del equipo francés ganador de la Copa del Mundo de helado. Sus mejores sabores son los de vainilla, traída de Madagascar, el de caramelo, el de chocolate y el de turrón. www.bamas.fr

ITALIA

Gelateria Di Piazza. San Geminiano. Ha ganado durante dos ediciones consecutivas (2006 y 2008) la Copa del Mundo del Helado. Al frente se encuentra Sergio Dondoli. SE pueden saborear 38 variedades de helados, 10 de las cuales están patentadas. Su especialidad, el de crema di Santa Fina, con sabor a azafrán, y el de Curva Fiesole, como se conoce a la grada de los hinchas del club de fútbol Fiorentina. Su mezcla de requesón y arándanos produce un color similar al de la camiseta del equipo. www.gelateriadipiazza.com

Gelateria Petrini. Roma. En la heladería de Mauro Petrini se pueden probar hasta 30 sabores. Los más interesantes los de zabaione, turrón e avellanas blancas y chocolate fondente. www.gelato.it/petrini/index1.htm

Gelateria Da Tonino. Basilicanova (Parma). Basilicanova, es un pueblo a 10 kilómetros de Parma, hasta el que los parmesanos se desplazan ex profeso para comer los helados que Paolo Colla crea en Da Tonino. En la heladería hay seis sabores fijos, crema, pistacho, chocolate, avellana, fior di latte y stratachela.

E. SÁIZ, R. IORI, G. RODRÍGUEZ-PINA