

I piatti della tradizione toscana attori dell'Anteprima Vernaccia di San Gimignano

Chi: **Vizi & Sapori**

[Invia un commento](#)

Dove: **Toscana » Siena**

Ricco e variegato il programma della sesta edizione dell'Anteprima Vernaccia di San Gimignano stilato dal Consorzio della Denominazione di San Gimignano



Ricco e variegato anche quest'anno il programma della sesta edizione dell'**Anteprima Vernaccia di San Gimignano**, stilato dal **Consorzio della Denominazione di San Gimignano** presieduto con impegno e generosità da **Letizia Cesani**.

Grande soddisfazione per i "palati culturali", con l'esilarante spettacolo teatrale messo in scena da **Fiamma Negri, Alfredo Cavazzoni, Giovanni Palanza e Bruno Contini**, bravissimi attori della **Lega Italiana Improvvisazione Teatrale**, così come per gli appassionati di enologia, grazie all'evento "**L'inattesa liaison: la Vernaccia di San Gimignano incontra i bianchi di Calce**", insolito ed

applaudito confronto tra i bianchi toscani padroni di casa e i vini francesi ricchi di mineralità e sapidità di un minuscolo abitato della collinare regione del Roussillon, sui Pirenei Orientali ai confini con la Spagna, carichi di storia e blasoni oltralpe ma semisconosciuti in Italia.

Tra tutti questi eventi però mi permetto di rimarcare la qualità e l'importanza per il territorio della **cena inaugurale** che si è svolta nella suggestiva **Sala del Teatrino di Piazza Pecori**, con gli squisiti piatti preparati dagli stessi produttori di San Gimignano utilizzando i prodotti dei propri orti e stalle ed abbinati ai vini di loro produzione, senza dubbio un bellissimo esempio di ospitalità ma soprattutto di "fare gruppo", lavorare insieme in una sorta di comunità, aspetto sempre più importante sia per affrontare l'attuale crisi del mercato sia nel collaborare in ottica di un'agricoltura biologicamente sostenibile. In apertura lo *Sformato di ricotta, Tortino di carote e cavolfiore e il Crostone di cavolo nero e pecorino* preparati da **Giacomo Gianchecchi** della **Scuola Alberghiera Enriques di Castelfiorentino**, serviti, come il resto della cena, dagli abili suoi giovani allievi.

Spazio quindi ai produttori, con la rustica *Zuppa di ceci e farro cotta* da **Federica Fenzi**, titolare con il marito **Umberto** dell'**azienda agricola San Donato**, una delle promotrici dell'iniziativa, e dalle *Casarecce con sugo di porri, salsiccia e zafferano*, uno dei prodotti tipici di San Gimignano, preparate da **Paola e Manrico Biagini**, titolari dell'**azienda agricola Signano**, protagonisti tra l'altro anche della *Pancetta di maiale arrotolata su cuore di arista*, mentre per lo *Stracotto al Rosso di San Gimignano* era cucinato da **Sarah Fioroni** della **Fattoria Poggio Alloro** utilizzando le Chianine del loro allevamento ed il vino di loro produzione.

Nadia Betti dell'**azienda La Lastra** lessava i *Fagioli cannellini* di contorno, mentre **Marco Vallini** dell'**azienda Pietrafitta** preparava la *Torta al cioccolato*.

Gran finale con il *Gelato al gusto di pane e cioccolato* inventato dall'estroso **Sergio Dondoli**, maestro gelatiere più volte campione del mondo.

Un'esperienza veramente coinvolgente, vissuta in prima persona a fianco dei protagonisti ed artefici dei vari piatti, giustamente orgogliosi e felici di veder apprezzato il lavoro svolto con la stessa cura ed amore per la propria terra.

Silvana Albanese



Home

Lo Statuto

Associazioni Aderenti

Link utili

Organigramma

Iscrizione Eventi

Newsletter

Multimedia

Area riservata

News

- L'ORO VERDE DI SICILIA
E' IL GUSTO DEL GELATO
ARTIGIANALE
MIGLIAIA DI OPERATORI
ANCHE OGGI ALLA 52.
MIG
PARTENZA COL BOTTO
PER LA 52. MIG

Altre notizie

NEWS DEL 13 Marzo 2011

IL GELATO ARTIGIANALE CONQUISTA L'UNIONE EUROPEA: Presentata a Strasburgo la III Giornata Europea del Gelato Artigianale



Nella foto: gruppo di Deputati Italiani alla degustazione.

Il gelato artigianale addolcisce i Parlamentari Europei che hanno partecipato a Strasburgo alla III Giornata Europea del Gelato Artigianale, organizzata da **Artglace** - Confederazione delle Associazioni dei Gelatieri Artigiani della Comunità Europea - in collaborazione con la **MIG** - Mostra Internazionale del Gelato di Longarone Fiere. Tra i deputati intervenuti alla presentazione, anche gli Europarlamentari di **Belgio, Lussemburgo, Portogallo, Germania** ed **Italia** che hanno testimoniato la volontà politica di istituire una giornata europea dedicata alla valorizzazione del gelato artigianale. *"Il gelato artigianale ricopre una importanza strategica sia per l'Italia che per l'Europa - a parlare è **Ferdinando Buonocore**, Presidente Artglace - e rappresenta uno dei prodotti di eccellenza del settore agroalimentare, grazie alla sua alta qualità nutrizionale ed alla genuinità degli ingredienti. Stiamo lavorando per sensibilizzare i rappresentanti dell'Unione Europea sulla necessità di tutelare maggiormente gelatieri artigiani e consumatori, attraverso normative e regolamenti comunitari".* Nel corso della degustazione, sessanta gelatieri europei hanno presentato dodici delizie in rappresentanza dei nove Paesi che aderiscono ad Artglace (Belgio, Spagna, Francia, Germania, Austria, Portogallo, Repubblica Ceca, Olanda ed Italia). *"Lavoreremo per l'istituzione della Giornata Europea del Gelato Artigianale - spiega*

L'Onorevole **Antonio Cancian**, promotore dell'iniziativa a Strasburgo – e per richiamare l'attenzione dell'intero Parlamento Europeo sulla necessità di dar vita ad una normativa di settore uniforme, che possa rendere più agevole il lavoro dei gelatieri e dell'intero indotto che registra consumi in forte crescita nonostante la crisi". Alle Europarlamentari è stato dedicato un gelato speciale al gusto di **Mimosa** (dal sapore di Pan di Spagna e buccia di limone), realizzato in occasione della Festa delle Donne. Tra i gusti serviti in coppette e cucchiaini completamente biodegradabili, anche **Amaretto all'Arancio**, vincitore in Italia del Gusto dell'Anno 2011, il concorso ideato dal Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di Produzione Propria. "Lo scopo – afferma **Oscar De Bona**, Presidente di Longarone Fiere – è salvaguardare l'arte della gelateria che si tramanda nei secoli, tutelando l'occupazione e prestando sempre grande attenzione all'economia. Sarà fondamentale riconoscere e tutelare il gelato artigianale, distinguendolo da quello industriale. I gelatieri da tempo aspettano un riconoscimento concreto ed è arrivato il momento di ripagare la loro fiducia". Alla conferenza stampa, hanno partecipato anche i deputati europei **Charles Goerens** per il Lussemburgo, **Louis Michel** per il Belgio, **Paulo Rangel** per il Portogallo, e gli Onorevoli **Gardini, Matera, Comi, Zanicchi, Silvestris, Scurria, Berlato, Scottà, Albertini, Mastella, Angelilli e Collino** in rappresentanza dell'Italia. Artglace ringrazia i sostenitori della III Giornata Europea del Gelato Artigianale: **Alcas S.p.A.** - cucchiaini biodegradabili; **Carpino s.r.l.** - tovagliolini personalizzati; **Cartoprint - Gruppo Seda** - coppette biodegradabili; **IFI S.p.A.** - vetrine gelato; **Longarone Fiere**, **Oscar De Bona** e **Paolo Garna**; **S.A.R. Varese** - piastra per la produzione di cialde; **Scream** - cestini per rifiuti a forma di cono; **Co.Gel. - Fipe** - Sergio Dondoli; **Maestri della Gelateria Italiana** - Giorgio De Pellegrin e Renzo Ongaro; **Josè Antonio Fuschetto** (in arte "Bepo") della gelateria "Pierod" per il coordinamento logistico.



EscortedItalyTours.com
A Division of Atlas Travel Center, Inc.

HOME | SPECIALS | ARTICLES | FAQ | BLOG

Call our Italy experts today!
800.942.3301



Tours By Length | Tours By Category | Tours By Operator | Search All Tours

[Home](#) > [Blog](#) > Gelato Like No Other from San Gimignano

Gelato Like No Other from San Gimignano

Posted on Tuesday, December 20, 2011

The views from San Gimignano, a walled Tuscan town, are so beautiful, they just may take your breath away. While you are enjoying the sights, make time to stop and taste the World's Best Gelato.

There are several shops (Gelateria's,) but you want to stop by the Pluripremiata Gelateria, located in the central Piazza della Cisterna. Pluripremiata Gelateria has won the award for world's best gelato in 2006, 2007, 2008 and again in 2009. Credit for the award goes to gelato master, Sergio Dondoli. He is an expert gelato maker who experiments to invent such creations as: Crema di Santa Fina®, which is a creamy gelato with saffron and pine nuts, Champelmo®, pink grapefruit and sparkling wine gelato, and an aromatic herb gelato he calls Dolceamaro®. Dondoli uses only the finest quality ingredients, including Pistachios from Italy and Venezuelan cocoa. He and his family exercise great care and experience when making these tasty concoctions. He has enjoyed making gelato for the past 22-years in his family owned shop. Dondoli is one of only ten master ice cream makers in Italy.

Nothing beats the taste of a homemade gelato without preservatives, flavors or dyes. Try real fruit flavors such as banana, melon and fig, creamy gelato including coffee, almond, eggnog and liquorice or chocolate gelato including pink pepper, rum and ginger, that are so good they will make you cry.

The Maestri della Gelateria Italiana, an organization of gelato craftsmen sponsors a still yearly competition, known as the World Gelato Championships. This organization held its first championship in 2003 to award gelato makers for taste, creativity and quality creations. Pluripremiata Gelato has won this award for four consecutive years. Why haven't they won since? Dondoli hasn't entered the competition since, as he is the obvious all time winner and champion of gelato.

In addition to tasting the best gelato in the entire world, you might have the added perk of running into a celebrity when visiting Pluripremiata Gelateria. Even Tony Blair is a fan of Sergio Dondoli's creations. You may just run into the current Miss Italy, Italian political figures, royalty or many actresses and actors including Cher and Lily Tomlin.

So hop on a plane and visit San Gimignano. See the sights and taste the world's best gelato at an unassuming vendor, Pluripremiata Gelateria. You will not be sorry. Start planning an [Italy tour](#) for 2012.

Tags: [italy tour](#), [italy tours](#), [worlds best gelato](#)

Share or bookmark this blog entry

Enter Keyword Search

Tour Quick Search

Select Your Travel Dates:

Any

Length Of Trip:

Any

Price Range:

Any

[Find My Tour >>](#)

**Travel Specials
and Deals!**

**Save
Now!**

Blog Categories

- [Travel Advice](#) (20)
- [Escorted Tour FAQ](#) (9)
- [Food and Wine](#) (11)
- [Family Travel](#) (6)
- [Europe Travel](#) (5)
- [Luxury Travel](#) (1)
- [Best Time to Travel](#) (3)
- [Travel Deals](#) (19)
- [Travel Facts](#) (9)
- [Popular Sightings](#) (25)
- [Travel Videos](#) (8)
- [What You Need to Know](#) (1)
- [Sicily Travel Information](#) (4)
- [Venice Travel Information](#) (13)
- [Florence Travel Info](#) (13)
- [Rome Travel Information](#) (9)
- [Last Minute Deals](#) (9)
- [Naples/Capri](#) (5)
- [Other Popular Cities](#) (6)

La pluripremiata Gelateria di Piazza a San Gimignano



9 novembre 2011 – Fonte: <http://www.travelstales.it>

Lascia il tuo commento »

E' la tua prima volta qui? Allora iscriviti GRATIS ai nostri feeds!



Lo scorso weekend sono andata a **Volterra** con i blogger di Travel Different e vista la vicinanza con la bella **San Gimignano** abbiamo fatto un salto anche lì.

Una cosa che non sapevo è che a San Gimignano esiste una **pluripremiata gelateria artigiana** davvero famosa, eletta Campione del Mondo del Gelato negli anni 2006/2007 e 2008/2009. Si tratta della **Gelateria di Piazza** (o Gelateria del Dondoli), in Piazza della Cisterna 4, nel pieno centro del borgo medievale.

La scelta dei **gusti** è molto ricca (fanno anche il gelato per celiaci) ma quelli più famosi e assolutamente da provare sono lo **zafferano** "crema di Santa Fina", il **pistacchio** e la **cioccolata di Amedei**. Davvero ottimi e cremosi. Molto buoni e croccanti i coni, che vanno dai 2 ai 5 euro (dai 2 gusti in su).

La Gelateria di Piazza a San Gimignano è **aperta tutti i giorni** dalle ore 9.00 alle 23.30.

Novità

Vuoi pubblicizzare la tua attività o il tuo prodotto su questo sito? **CONTATTACI!**

**SPAZIO
LIBERO**

Il tuo Capodanno a Roma?
LE MIGLIORI FESTE SOLO SU
www.capodannoromano.net

Titanbet

FINO A
500€
DI BONUS

postepay
100% SICURO

GIOCA ORA

viaggiare
consigli Voli
Promozioni Sud
Est Asiatico
Uncategorized
hotel Umbria
Offerte Viaggio
Offerta Australia

ISCRIVITI GRATIS ALLA
NEWSLETTER

e ricevi una mail al giorno
con 20 notizie tratte da
"Il Bloggatore"

Inserisci la tua email:

[Iscriviti](#)

I VOSTRI ULTIMI
COMMENTI



Musi
bra
sil
musica
parole
immagini
del Brasile

Osservatorio Brasile



Ⓜ NATALE PER EMERGENCY
Ⓜ NATALE PER EMERGENCY

[Home](#)[Attualità](#)[Musica](#)[Rubriche](#)[Varie](#)[Radio](#)[Forum](#)

Cerca nel sito

VAI



Segnala un evento
Ricevi la newsletter
Segnala un sito
Scrivi a redazione

Chi Siamo

Appuntamenti

Edizioni Precedenti

Pubblicità

- portale
- radio
- blog
- forum
- capoeira italia
- chat

ARCHIVI

Seleziona mese

CATEGORIE

Seleziona una categoria

ALTRI ARTICOLI DI
ATTUALITÀ

Pubblicità ingannevole,
multa per Mc Donald's

Brasiliiani e lusso, trend in
crescita

L'Operazione Condor e gli
scheletri nell'armadio

Sapori, San Paolo mangia italiano

Scritto da [Francesco Giappichini](#) • 16 luglio 2011 • [Stampa questo articolo](#)



Sergio Dondoli

L'inverno brasiliano è all'insegna dei sapori italiani e per gli aspiranti *chef* verdeoro uno stage nel nostro Paese è d'obbligo. La tendenza è trascinata da San Paolo, ove si susseguono concorsi che premiano il miglior *cocktail* a base di Martini dry, i vini del Belpaese conquistano spazi in *bar* una volta monopolio della birra, e le pasticcerie sono pazze per la Nutella. Qui è stata celebrata in grande stile la Giornata della pizza – importata in Brasile dagli italiani – e lo chef **Paulo Barros** sta preparando per agosto l'inaugurazione del ristorante italiano “.it”.

E c'è attesa per i corsi di **Sergio Dondoli**, miglior gelataio del mondo, che a **San Gimignano** gestisce la Gelateria di Piazza.

Tagged as: [Barros](#), [Dondoli](#), [San Paolo](#)

Scrivi un commento

Per postare un commento [devi essere loggato](#)

Vespa

Vespa

Vespa

Bavli

Bavli

Bavli

Brasil

Max De Tommasi su Radio 1 Rai

Registrati - Hai dimenticato la password?

DOLCESALATO



HOME PASTICCERIA PANIFICAZIONE GELATERIA CIOCCOLATO E CAFFÈ RISTORAZIONE FORMAZIONE VIDEO

PASTRY EVENTS A SIGEP VA IN SCENA IL GRANDE SPETTACOLO DELL'ARTE DOLCIARIA **Sigep**

La Coppa del mondo di gelateria "dà i numeri"

Mi piace Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Si svolgerà dal 21 al 25 gennaio 2012 durante il Sigep di Rimini la quinta edizione della Coppa del Mondo di Gelateria. E in attesa del grande evento gli organizzatori del Co.Gel.Fipe "danno i numeri".

Argentina, Australia, Brasile, Francia, Germania, Giappone, Italia, Marocco, Spagna, Stati Uniti, Svizzera, Turchia: 12 Nazioni previste, ciascuna con una squadra partecipante. 5 componenti per ogni squadra: il Team Manager, che fa parte della Giuria internazionale, il capitano gelatiere, il pasticcere, lo scultore di ghiaccio e, novità di questa edizione, lo chef. In totale 80 concorrenti per 4 giornate di gara e 1220 ore di lavoro. 14 Giurati e 2 commissari di gara. Questi i numeri della quinta edizione della Coppa del Mondo della Gelateria in programma al Sigep (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione

Artigianali) di Rimini Fiera, dal 21 al 24 gennaio 2012. Nel corso delle 4 giornate di concorso ciascuna squadra elaborerà: 1 coppa decorata per il servizio al tavolo, 1 torta gelato, 1 vaschetta di vendita decorata, 1 cono gelato, 1 entrée (con gelato "gastronomico"), 1 dessert gelato al piatto sul tema "I frutti (doni) della Terra e del Mare". La giuria tecnica composta dai 12 Team Manager, uno per ogni squadra, e guidata dal Presidente di Giuria Mauro Furlini, coadiuvato dal Presidente onorario di Giuria 2012 Jean-Claude David, capitano della squadra francese vittoriosa alla quarta Edizione (2010), designeranno la squadra vincitrice sotto l'occhio vigile dei Commissari di gara Sergio Dondoli e Sergio Colducci. Martedì 24 gennaio il Gran Buffet finale e la premiazione dove saranno esposte le sculture di gelato, cioccolato e ghiaccio. La Coppa del Mondo della Gelateria, a cadenza biennale, si rivolge ai professionisti della gelateria, pasticceria e alta gastronomia del 5 continenti e offre loro un'occasione unica di confronto e stimolo delle singole professionalità. Apre nuovi mercati alla gelateria artigianale di tradizione italiana e alla filiera produttiva made in Italy. La Coppa del Mondo è un evento di grandissima visibilità mediatica, volto a dare risonanza internazionale alle nuove tendenze nel settore della gelateria artigianale. Protagonisti sono i gelatieri che, insieme con altre figure di altissima professionalità e alle aziende del settore, influenzeranno le tendenze più qualificate dell'alta gastronomia nel mondo. Il Concorso è pensato e organizzato su principi di serietà, professionalità ed equità con un pensiero forte ai nuovi mercati.

5 maggio 2011 - A.C.

ARTICOLI PIÙ LETTI

- 1 TUTTI I CORNI DI PASTICCERIA
- 2 I segreti dell'antipasto
- 3 Qualità a 360° - colossocaccia surgelata
- 4 Coniotti sfogliati con fieno di nocce
- 5 L'arocchicchi per un gelato stabile e cremoso



PRODOTTI

[IN VIA](#)
[IN VIA](#)
[CONDIVIDI](#)
STAMPA

[Consiglia](#)

37



Gelato, antico e sempre nuovo

di Eleonora Cozzella

I gusti nuovi e gli abbinamenti classici che più riempiono coni e coppette questa estate. Gli inediti matrimoni tra vino e gelato. Gli appuntamenti dedicati al dolce freddo nella penisola e le gelaterie più premiate da Nord a Sud

ARGOMENTI: GELATO

Banale parlare di gelato in estate? Beh, forse l'argomento non sarà dei più nuovi. Ma certo interessa sempre agli appassionati di buon cibo, quelli che adesso vengono definiti *foodie*, approfondire le regole del gioco. Perché oggi non ci accontentiamo di mangiare qualcosa che sia dolce, colorato e freddo purché sia. Esigiamo novità, o meglio modi nuovi per preservare il piacere di un tempo. Magari **con un occhio alle materie prime, alla sensibilità verso eventuali allergie** (sempre più conosciute) **e ovviamente ai costi**.

Per esempio da un'indagine di *Altro Consumo* sappiamo che in Italia i prezzi del gelato variano da città a città, per un giro d'affari complessivo di **2 miliardi di euro** (circa 82 euro a famiglia). Tanto hanno speso gli italiani per coni e coppette la scorsa estate. E presumibilmente a questa cifra si arriverà alla fine della bella stagione 2011. Da una rilevazione su sette capoluoghi di provincia (Milano, Roma, Napoli, Bari, Genova, Rimini e Palermo) e 5 località di mare (Lido di Ostia, Sorrento, Santa Margherita, Mola e Mondello) si è scoperto che **è Milano la città più cara dove concedersi un gelato**. I prezzi variano molto da un centro all'altro tanto da notare una differenza vicina al 40% tra prezzo minimo e prezzo massimo. A Milano i prezzi oscillano tra 1,70 e 2,50 euro per un cono piccolo e tra 2,20 e 3 euro del cono medio. Per acquistare un chilo di gelato, invece, si possono spendere dai 14 ai 24 euro. **La città con i prezzi più bassi è Palermo**, dove si va da 1 e 1,80 euro per un cono piccolo e 1,50 e 2 euro per il cono medio. E anche comprare una vaschetta di gelato è decisamente conveniente rispetto al resto d'Italia. Costo degli ingredienti sul mercato locale e spese di gestione pesano evidentemente su ciascuna attività in modo diverso. A prescindere però dalla classicità del gusto.

Insomma non è la novità che si paga. Anzi, **l'inedito piace, incuriosisce, attira e apre nuove frontiere del gusto**. Se a farla da padrone nelle gelaterie artigianali rimane il cioccolato, declinato in tutte le possibili varianti (con diverse percentuali di cacao, dal cioccolato bianco al nerissimo, a quelli alle spezie), tra i banchi si affacciano anche numerose novità, dal gusto allo zucchero filato a quelli alle verdure (sedano, carota, cipolla di Tropea), alle spezie (zenzero, cannella, zafferano) o al formaggio (taleggio, gorgonzola, brie). A raccontare le ultime tendenze in fatto di gelato sono gli organizzatori di **Host 2011**, salone dell'ospitalità professionale in programma dal 21 al 25 ottobre a Fieramilano e che ai prodotti e ai macchinari per la produzione del gelato artigianale dedicherà un'ampia vetrina. Un settore, spiegano, che vede un **consumo annuale pari a 360.000 tonnellate**.

Tornando alle tendenze, per il **150° anniversario dell'unità nazionale** sono molti quelli che propongono **gelati ispirati alla bandiera**, con combinazioni tricolore come menta, orzata e anguria oppure pistacchio, panna e barbabietola. Se, poi, tanto si è parlato dell' **uso dei fiori in cucina** negli ultimi anni, altrettanto è successo nel mondo del gelato. "Preparo gelati al papavero, al tarassaco, al sambuco e alla rosa - dice Giancarlo Timballo, della gelateria Fiordilatte a Udine, presidente Cogel Fipe e membro del comitato che organizza la Coppa del Mondo della Gelateria che si tiene ogni due anni al Sige di Rimini - ed è normale perché sono fiori usati tradizionalmente nella cucina della nostra regione. Per esempio la marmellata di tarassaco si serve durante le feste con una focaccia tipica. Allo stesso modo scelgono **prodotti che parlano del territorio** i miei colleghi nel resto d'Italia, da Sergio Dondoli che a San Gimignano usa lo zafferano locale per il gelato ai gelatieri del Sud che riscoprono agrumi e mandorle".

E' proprio la **mandorla profumata con agrumi e pistacchio di Procopio** il miglior gusto del **Firenze Gelato Festival 2011**. A decretarlo sono stati i voti dei golosi e degli intenditori che hanno affollato il (21 luglio 2011)

Pagina 1 di 3

1

2

3

[successiva](#)

[Consiglia](#) 37 persone hanno consigliato questo elemento. Fallo anche tu, prima di tutti i tuoi amici.

[Proposte, suggerimenti, consigli? Di' la tua](#)

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI PIÙ COMMENTATI

Gelati d'Italia, ecco i migliori

Vini d'Italia, le eccellenze

I 50 ristoranti migliori del mondo

Pane, il gusto di farlo a casa

Foto-menu tra illusioni e orrori
Invia i tuoi scatti

Un danese sulla vetta del mondo

Gordon Ramsay apre in Italia

I cibi ammazza eros

Ecco gli Oscar della cucina

La dieta che piace ai golosi

ANNUNCI

Davenia

Specializzati nella produzione di vini, olio, conserve alimentari e commercializzazione di prodotti pugliesi da oltre 40 anni

Cantina di Arceto

Vini di Arceto la tradizione della nostra terra, Lambrusco, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e Canossa DOC, Vini Bianchi e Rossi, Fermi e Frizzanti. Solo vino a Denominazione di Origine Controllata.



I Sapori della Pasta

Eccoci qui! Siamo Cristina ed Elisabetta e vi aspettiamo per farvi assaggiare le nostre gustosissime specialità!

Latteria "La Grande"

Vendita diretta di PARMIGIANO REGGIANO, BURRO, RICOTTA E SALUMI TIPICI EMILIANI.

ARGOMENTI CORRELATI

[GUARDA novità dai gelatieri](#)
[Gelato non solo dessert](#)
[MAPPA Le gelaterie migliori](#)
[L'INDAGINE Artigianale o confezionato?](#)

SULLO STESSO TEMA

[Tutto](#)
[Solo ricette](#)
[Gelateria, ecco il team azzurro](#)
[Gelato d'inverno](#)
[Gelato in tavola](#)
[E, sul dessert, una presa di origano](#)
di Gianfranco Vissani

[Sorbetto di melone e timo con gelatina di fichi d'india](#)
Inviata da unocookbook

[Artigianale o confezionato?](#)

LEGENDA

[Articolo](#)
[Contenuto multimediale](#)
[Ricetta d'autore](#)
[Ricetta di un utente](#)



2. Gelateria di Piazza a San Gimignano. Qui il maestro gelatiere Sergio Dondoli, già campione del mondo, prepara gelati artigianali con cura maniacale della qualità degli ingredienti. Oltre ai classici, inventa gusti (la cui formula è registrata) creativi di irresistibile piacevolezza: da Rosemary Baby (lampone al rosmarino) a Curva Fiesole (ricotta e mirtilli) a Crema di Santa Fina (allo zafferano con pinoli) solo per dirne alcuni. Il tutto in una delle piazze medievali più suggestive del mondo

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)

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.

«Tropo 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, perché 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, perché 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 Marucci 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Altan

► Le altre vignette



Leggi l'Espresso sul tuo iPad
Scarica gratis l'applicazione



Il caso

Silvio: 'Fermate Zappadu'

I carabinieri nella redazione de l'Espresso dopo la denuncia di Silvio Berlusconi contro il fotoreporter sardo. I magistrati hanno ordinato il sequestro preventivo delle immagini del premier con le ragazze. Per spingere a non pubblicarle più

Burocrazia

Immigrati, espulsioni a caso

Una norma ambigua. Che ogni questura interpreta in modo diverso. E così migliaia di extracomunitari vengono accolti in Italia o rispediti a casa senza alcuna certezza del diritto. Con alcuni casi limite



**I PIU' GRANDI CONCERTI
AD UN PASSO DA CASA TUA**

BRUCE SPRINGSTEEN

TRIESTE Stadio Nereo Rocco 11 GIUGNO

[Home](#)

[Chi siamo/Cont@tti](#)

[Guida](#)

[I nostri servizi](#)

[Pubblicità](#)

[Regolamento](#)

[Visite](#)

[Meteo](#)

IL GIORNALE DEL FRIULI / SFUEI DAL FRIÛL LIBAR L'informazione aggiornata in tempo reale con oltre 55mila pagine on line



Cinema e Tv
Eventi
Musica e Spettacoli
Sport

Consigliati
Gorizia
L'Altra Stampa
Politica
Udine

Cronache
Pordenone
Ultima ora

Cultura
Mangiar bene
Rubriche
Varie

Dut par Furlan
Menu Natale e Capodanno
Salute

Economia
Sci/Tech

Esteri
Motori
Si viaggiare

inBOX - le vostre storie

[Youtube](#) | [Facebook](#) | [RSS Feed](#)



Oltre 8 milioni di prodotti

I tre gruppi di Confcommercio a Good. La grande accoppiata gelatieri e grandi cuochi.

Pubblicato da [Redazione](#) il 28/10/11 • nelle categorie [Friuli-VG](#), [Mangiar bene](#), [Udine](#), [Udine](#)

Tre i gruppi di Confcommercio provinciale di Udine ospiti a Good. I macellai si esibiranno domenica 30 ottobre alle 11 con i tagli di manzo friulano, alle 15 con il maiale e alle 19 con le cami bianche. Panificatori in campo invece per tutta la durata della rassegna con dimostrazioni pratiche di produzione artigianale di pane, pasticceria e pizza. Lunedì 31, con l'anticipazione degli assaggi della domenica a mezzogiorno, sarà la volta di gelatieri e cuochi a confronto. I campioni del mondo della gelateria in collaborazione con i grandi cuochi dell'Alpe Adria presenteranno 4 finger-food con il gelato gastronomico e i prodotti del Friuli.

Darà il via domenica sera il maestro gelatiere Alfio Tarateta con il gelato dell'unità d'Italia "Il bunèt di garibaldin" e lunedì con il gelato al fior di latte crudo di pezzata rossa friulana, seguiranno la storia del gelato con Luciana Polliotti e gelatieri e cuochi a confronto con Sergio Colalucci e Massimiliano Sabinot (gelato di alici e calamari saltati), Leonardo Ceschin e Daniele Cortiula (gelato di pane e pitina), Sergio Dondoli e Paolo Zoppolatti (gelato al cren con prosciutto cotto nel pane e gelato di prosciutto con il cren), Giancarlo Timballo e Tomas Kavcic (gelato di senape e sorbetto al Refosco con salsiccia di cragno e cren). E poi ancora l'arte dell'intaglio di frutta e vegetali con il maestro Bepo Tonon campione della coppa del mondo della gelateria 2006.



Altro in 'Friuli-VG'

- METEO. Le previsioni del tempo per martedì 27 dicembre 2011 e mercoledì 28 dicembre 2011
- lunedì 26 dicembre 2011, notizie regionali in breve, aggiornamento delle ore 11.54
- METEO. Le previsioni del tempo per lunedì 26 dicembre 2011 e martedì 27 dicembre 2011
- domenica 25 dicembre 2011, notizie regionali in breve, aggiornamento delle ore 20.01

Altro in 'Mangiar bene'

- Il ristorante EL FORNEL di Trieste propone il suo Cenone di Capodanno
- Il ristorante dell'Hotel ALLEGRIA di UDINE propone il suo Cenone di San Silvestro
- L'Hotel ristorante AL PICARON di San Daniele del Friuli vi propone i Menu di Natale e di Capodanno
- L'Hotel Ristorante AI GELSI di Codroipo vi invita al Pranzo di Natale e al Cenone di Capodanno

Altro in 'Udine'

San Gimignano

Alla scoperta di San Gimignano

di Renzo Vatti.

San Gimignano – Dalla Val d'Elsa siamo proprio a due passi da questa cittadina del patrimonio mondiale, culturale e naturale dell'Unesco.

La storia e la cultura di San Gimignano è conosciuta nel mondo, sono infatti oltre tre milioni i visitatori che ogni anno arrivano per ammirarne le sue virtù. Le celebri torri, in particolare, ne sono rimaste solo 17 in piedi delle 72 dell'alto medioevo, e poi i musei, le chiese, i fiabeschi panorami. Il tutto si ammira percorrendo solamente la via principale del grazioso e originale centro storico. Bastano poche ore per vedere, assaporare, gustare la cittadina. Il panorama delle torri fa storia a sé. Una bella passeggiata nel centro storico, con sosta consigliata dal "Gelataio" di piazza della Cisterna, Sergio Dondoli, con la pergamena di "campione del mondo" e docente della ghiotta materia nelle scuole americane della California.

Poi non può mancare una visita alla medievale casa di Santa Fina, la santa delle viole della città, del XIII secolo, nel suggestivo vicolo a due passi da piazza della Cisterna, e una sosta nella terrazza panoramica di via degli Innocenti. Diverse strade della città murata del centro storico ricordano un personaggio famoso, Filippo Buonaccorsi "Il Callimaco Espediente" che è stato primo ministro alla corte polacca, la famiglia Nomi Venerosi Pesciolini, fondatrice del celebre centro sportivo "Mens Sana" di Siena.

Una città vivibile, silenziosa d'inverno, animata ma tranquilla nella sua bellezza a primavera e d'estate. Sono suoi alcuni prodotti enogastronomici che hanno fatto il giro del mondo: la celebre Vernaccia di San Gimignano, vino medievale bianco imbandito sulle tavole di papi, principi e poeti, lo Zafferano di San Gimignano, che da quanto era prezioso veniva scambiato nel medioevo in estremo oriente con sete e stoffe.

San Gimignano è una cittadina tutti, da visitare almeno un giorno, in ogni stagione dell'anno. C'è proprio tutto: arte, artigianato, stupendi paesaggi, vino, gastronomia e tanto relax.



Sergio Dondoli- Gelato Master



Taking my first scoops of the world's best gelato.

Gelateria di Piazza in San Gimignano, Italy (Tuscany) has the world's best gelato. I can say that because I've tried it and because it has been voted as such.

Sergio Dondoli is the master ice cream maker at the gelateria located in the heart of Piazza della Cisterna in San Gimignano. His penchant for experimenting with different flavors is part of the reason why this gelateria is world famous, visited by celebrities and mentioned in numerous guide books. Flavor creations you can try include: Crema di Santa Fina (cream with saffron and pine nuts), eggnog, Champelmo (pink grapefruit and sparkling wine), rice and cappuccino and rum.

You can immediately taste the quality and freshness in all the ingredients. On my tour with Plus Florence, every member of the tour group was raving about the gelato along with dozens of other tourists who gathered there to taste the best.

Want more Hart?



Subscribe

Enter your email address:

Subscribe

Delivered by
FeedBurner

Follow My Travels

Ritrovaci su Facebook



Follow Your Hart

Mi piace

Follow Your Hart piace a 168 persone.



Plug-in sociale di Facebook

Recommend

Be the first of your friends to recommend this.

Recommend

Be the first of your friends to recommend this.

continue...



You cannot argue with the writing on the world.

With a "grazie" for the cone and a "ciao, ciao" upon leaving, you instantly feel more Italian the second your tongue licks the melting drips from your cone. Even before that, just looking at all the flavors on display makes you forget about those daily 3 miles you run or your tri-weekly spin classes.

If you are visiting Tuscany, definitely plan a day trip to the hill town of [San Gimignano](#). You'll find a lot of medieval architecture, especially the dozens of towers that were built by rival families.

Translate This Page

Seleziona lingua Seleziona lin

Powered by [Google™ Traduci](#)

Powered by [Google™ Traduci](#)

Blog Tags

[Anthony Bourdain](#) [Arsenal](#) [art](#)
[Asia](#) [Australia](#) [Bangkok](#)
[Belgian beer](#) [Belgian chocolate](#)
[Belgium](#) [blogging](#) [Borneo](#)
[Cambodia](#) [Cinque Terre](#) [Florence](#)
[food](#) [France](#) [geisha](#) [Halloween](#)
[Hello Kitty](#) [Hong Kong](#) [hue](#)
[Italy](#) [Japan](#) [Kawasaki](#)
[Halloween parade](#) [Kota Kinabalu](#)
[Kyoto](#) [Malaysia](#) [Manchester](#)
[United Markt](#) [military](#) [Mt Fuji](#)
[Musee de Louvre](#) [Osaka](#) [Paris](#)

photography

[photo roulette](#) [PostAdav2011](#)

[Thailand](#) [Tokyo](#)

Travel [travel](#)

[photography](#) [USS Blue](#)

[Ridge \(LCC 19\)](#) [Victoria Harbor](#)

[vietnam](#) [Yokohama](#)



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 12:29:34 di lunedì 26 dicembre 2011 - 22.446 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONISTI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA IL NETWORK CONTATTI PUBBLICITÀ POLICY ABBONAMENTI RSS Google Cerca per parole chiave ... Cerca per codice articolo



Macchine Yogurt & NonSolo

Un Caseificio Completo e Autonomo in 1 Solo Metro Quadro di Spazio
Gelaterie artigianali arredi su misura per gelaterie artigianali con laboratorio a vista
www.ifca.it

Annunci Google

PROFESSIONISTI > CUOCHI

31/10/2011 18.51.00

A Good laboratori "gelogastronomici" Quando il gelato diventa piatto

Gelatieri e chef del panorama internazionale hanno mostrato al pubblico di Good a Udine Fiera, gli insoliti e gustosi abbinamenti del gelato alla gastronomia nel corso dei laboratori gelogastronomici in cui le coppie di professionisti hanno spiegato la preparazione e il motivo dell'abbinamento

Curiosità e interesse per il gelato gastronomico dei gelatieri della Coppa del Mondo della Gelateria e gli chef. Grande affluenza di pubblico questo pomeriggio ha interagito con gelatieri e chef al padiglione 3 di Good, Salone biennale delle specialità enogastronomiche e agroalimentari dell'Alpe Adria che si concluderà domani nei padiglioni di Udine e Gorizia Fiere.

Gelatieri e chef del panorama internazionale hanno mostrato al pubblico gli abbinamenti del gelato alla gastronomia nel corso dei laboratori gelogastronomici in cui le coppie di professionisti hanno spiegato la preparazione e il motivo dell'abbinamento coinvolgendo il pubblico che ha commentato i piatti e chiesto delucidazioni.



«Il gelato gastronomico si assaggia a piccole quantità e va necessariamente accompagnato con una pietanza salata. - ha spiegato **Giancarlo Timballo**, presidente della Coppa del Mondo della Gelateria - Non è economicamente risolutivo per un gelatiere, ma ci consente di approcciare con un settore quello della ristorazione, che prima non conoscevo così da vicino. Un'occasione di comunicazione e crescita professionale per entrambe le figure. Il rapporto con lo chef aiuta ad aprire la mente, a pensare nuovi abbinamenti conoscendo da vicino erbe, pesci, carni o formaggi. Fino a 10 anni fa era impensabile un gelato senza dolcezza, l'impossibilità di sostituire il saccarosio per più del 30%, per un gelatiere era un dogma, mentre oggi c'è la consapevolezza che il saccarosio può essere sostituito da zuccheri alternativi tipo il trialosio e così, crescendo la professionalità del gelatiere, si sono creati gelati mai fatti prima. La collaborazione con i cuochi ha fatto sì che questi gelati potessero essere usati nel mondo giusto. Tutti sono rimasti colpiti, meravigliati perché trovi i sapori che ti aspetti, ma gelati. L'esperienza, poi, ci ha insegnato che questo gelato va necessariamente accompagnato nel modo giusto con il giusto equilibrio a un cibo per essere ben apprezzato e carta vincente dello chef è saper riproporre la sensazione del caldo freddo nel piatto».

Un ricco programma con gelatieri e cuochi a confronto ha visto protagonisti degli abbinamenti numerose coppie di gelatieri e chef. Il campione del mondo della gelateria e membro del comitato organizzatore CMG Sergio Colalucci con Massimiliano Sabinot, chef del ristorante di famiglia Vitello D'Oro a Udine con esperienza anche all'estero, hanno preparato un piatto di calamari scottati su crema di broccoli e gelato di acciughe servito con pancetta e pane croccante.

«Normalmente il 90% dei dolci che serviamo al ristorante sono abbinati a un gelato, qualche volta abbiniamo il gelato anche al salato. - ha spiegato **Massimiliano Sabinot** - Oggi abbiamo dato uno sprazzo di novità a un piatto che normalmente abbiamo servito ai nostri clienti portando a freddo uno degli ingredienti con grande soddisfazione. Un gioco di caldo e freddo e consistenze ben riuscito che non deve diventare una moda, non è un piatto usuale, ma può essere presentato all'interno di un menù completo per aprire il pasto, seguito magari da zuppa calda di pesce». Secondo Sergio Colalucci «purché sia commestibile possiamo far un gelato. Molti pensano al gelato gastronomico come qualcosa di strano, ma può essere un piatto interessante anche per una donna che prepara una cena particolare in casa abbinando un gelato gastronomico a un piatto salato».

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Chef in tv, chi è il migliore? Una grande sorpresa vi aspetta...

Dulcis in fundo per il corso Alma Girgenti e Mammarella i migliori

La Fic scende in campo per salute e sicurezza dei cuochi

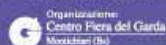
La scuola di alta cucina Ifse a Taiwan Made in Italy protagonista in Oriente

Tradizionali, ma anche esotici il mix dei piatti natalizi al Four Seasons

[clicca per l'archivio della sezione](#)



26/27/28/29 FEBBRAIO
CENTRO FIERA DI MONTICHIARI



ECORI AGRICOLA SRL



continue...



Grapes & Wines
www.tallarini.com



In collaborazione con CIR food



Un gelato di pane su una base di gelato leggera con una piccola percentuale di panna dal gusto semplice e deciso ha accompagnato al pitina servita con una fetta di pane e polenta croccante.

«Ho voluto inserire due ingredienti particolari: cumino e finocchio con un po' di miele. Il gusto semplice del pane con una sfumatura si lega bene alla pitina e alla farina di mais tostata. – ha spiegato **Leonardo Ceschin** - La gelateria ha da imparare dalla cucina dei cuochi poiché conoscono il gusto degli ingredienti e insieme si possono servire freddi dei piatti normalmente caldi e salati. Purtroppo al momento non posso mettere in produzione questi gelati perché la clientela è difficile da reperire e non ho le richieste dai ristoranti. La prima volta che mi sono confrontato con il gelato gastronomico è stato al Sigep gelato d'oro che lo scorso anno ho vinto conseguendo il titolo di membro della squadra che dal 21 al 24 gennaio 2012 rappresenterà l'Italia alla Coppa del Mondo della Gelateria al Sigep di Rimini Fiera».

Sergio Dondoli il maestro gelatiere di San Gimignano membro del comitato organizzatore CMG (Lonely Planet ha citato la sua gelateria tra i 10 migliori luoghi gourmet del mondo), ha lavorato in coppia con Paolo Zoppolatti lo chef della Prova del cuoco di Rai1, che giornalmente prepara deliziose pietanze per il ristorante di famiglia il Giardinetto a Udine; insieme hanno presentato il gelato al cren con prosciutto cotto nel pane e il gelato di prosciutto con il cren.

«Abbiamo proposto due tipologie di gelato gastronomico, uno al prosciutto di Praga con cren e uno aromatizzato al cren con prosciutto, quindi abbiamo preparato due piatti inversi serviti con pane nero e cetrioli aromatizzati. Pane nero per abituarci a mangiare pane con farine sempre meno raffinate. Il più difficile forse è stato il gelato al cren – ha detto **Paolo Zoppolatti** - La sinergia di questa esperienza è molto interessante e spronante perché normalmente i cuochi non sanno fare il gelato, o almeno non secondo il processo tradizionale, ma usiamo il pakogel, e allo stesso tempo il gelatiere non è ferratissimo sugli ingredienti della cucina, quindi lo scambio è molto interessante. Si scopre un mondo legato ai grassi e agli zuccheri perché noi oltre al saccarosio e al glucosio non conosciamo».

«Dovevamo equilibrare zuccheri e grassi del prosciutto, perché non si deve sentire la dolcezza che guasterebbe il piatto. Bisogna utilizzare zuccheri che hanno basso potere dolcificante. Così si riesce a ottenere un gelato con tutta la sua struttura senza dare dolcezza, perché gli zuccheri sono parte fondamentale del gelato - ha raccontato **Sergio Dondoli** - Secondo ostacolo dargli l'aroma, il gusto. Allora ha preso il fondo di cottura elaborandolo con del vino Madeira, la ha tolto i grassi e ha inserito nel gelato l'umore e il gusto di questo fondo di cottura. Per me, invece, è stato forse più facile il gelato al cren – ha aggiunto - perché ho lavorato per diversi anni all'estero e in particolare in Germania dove il cren viene servito con la panna e allora abbiamo, dopo diverse prove, trovato il giusto equilibrio».

Il presidente della CMG e di COGeFiPe, maestro gelatiere di Udine Giancarlo Timballo in coppia con lo chef di fama internazionale e inventore della cucina al sale, Tomas Kavcic, ha presentato il gelato di senape e sorbetto al refosco con salsiccia di cragno e cren.

«È la prima volta che lavoro a 4 mani con un gelatiere ed è un piacere lavorare con il maestro gelatiere Giancarlo Timballo. - ha detto Tomas Kavcic - In Germania è consuetudine dare un bicchiere di vino prima di iniziare e allora questa sera abbiamo offerto un sorbetto al refosco come fosse un bicchiere di vino prima del gelato gastronomico. Tutto servito con profumo di uva naturale in scenografia che ha coinvolto le sensazioni olfattive di tutti i presenti. Come nel mio ristorante ho voluto coinvolgere i 5 sensi, senza tralasciar nulla».

Tomas Kavcic è uno chef sloveno che combina estro e fantasia in cucina e nel piatto che ha presentato prodotti tipici come la salsiccia di cragno servita in una cialda croccante con spuma di cren al quale il maestro gelatiere Giancarlo Timballo ha abbinato il gelato di senape con aggiunta di aceto per ridurre il grasso della salsiccia. Tutto anticipato come da tradizione da un sorbetto di vino.

«Il sorbetto di vino è uno dei gelati più difficili perché il vino è un anticongelante naturale. – ha affermato Giancarlo Timballo - Dobbiamo fare una scelta oculata degli zuccheri. In questo caso abbiamo usato delle fibre naturali».

Con grande abilità artistica il maestro Bepo Tonon campione della Coppa del Mondo della Gelateria ha meravigliato il pubblico con l'intaglio di frutta e vegetali e in particolare di zucche di ogni dimensione sulle quali ha intagliato fiori e soggetti artistici.

«Il primo dei nostri sensi credo sia la vista che poi condiziona anche il palato per questo è importante presentare una tavola o un piatto con adeguate decorazioni e frutta e vegetali si prestano benissimo – ha detto – Oggi abbiamo fatto un centrotavola con 4 tipi di zucche diverse per avere una varietà di colore e coppe di gelato decorate con frutta scolpita».

Nel corso del pomeriggio la giornalista e scrittrice, Luciana Polliotti, membro del comitato organizzatore CMG ha offerto al pubblico piccole curiosità sulla storia del vero gelato artigianale. Mentre ieri il maestro gelatiere e membro del comitato organizzatore della CMG, Alfio Tarateta, ha deliziato il palato dei presenti, giovani e adulti, con il gelato dell'Unità d'Italia "il bunet di garibaldin" preparato con un mantecatore antico come da tradizione con il quale questa mattina è stato preparato il gelato al fior di latte crudo di pezzata rossa friulana piaciuto a tutti. Good è organizzata da Udine Gorizia Fiere e la Camera di Commercio di Udine.

Leonardo Ceschin campione del Sigep Gelato D'oro e membro del team azzurro della quinta edizione della CMG, con lo chef Responsabile della cucina del Ristorante Cison di Amaro, con Daniele Cortiula, hanno presentato il gelato di pane e pitina.

«La Pitina nasce in Val Tramontina, zona di cacciatori. – ha raccontato **Daniele Cortiula** - Prima veniva fatta con il camoscio che, però, aveva un gusto molto forte e fu sostituito da carne di maiale e metà di capra. Vengono realizzate delle grosse polpette ricoperte di polenta e lasciate stagionare. Nel tempo è stata creata una linea adatta alla cottura, fresco e non stagionato, facilmente reperibile sul mercato».

Le gelaterie migliori d'Italia: lusso per il palato

f Condividi 10

10

+1

f Mi piace

10

Invia

f Mi piace

10

Invia

Commenta



Estate e tanta voglia di **gelato**. Un must della bella stagione anche se il suo consumo ormai non si limita solo ai mesi estivi. Una vera passione al punto che a **Firenze**, lo scorso mese si è tenuta una rassegna interamente dedicata. Proprio lì dove **Bernardo Buontalenti** creò per primo la famosa crema. Stilare una **classifica** dei migliori coni, dessert e cremini, non è impresa facile per la diffusissima presenza di **gelaterie** in ogni dove. Vediamone alcuni. Restiamo in Toscana e ci rechiamo da **Sergio Dondoli**, maestro del gelato che vanta un lungo elenco di premi e riconoscimenti. Siamo a **Siena** in Piazza della Cisterna a San Gimignano. Attento alle tradizioni più antiche, ma con un occhio di riguardo alle novità e le sperimentazioni, Dondoli si è creato la fama di grande chef, girando il mondo per diversi anni.

Il suo cioccolato è davvero speciale, ma lo è anche la **Crema di Santa Fina** (all'uovo con agrumi, zafferano e pinoli); notevole anche il **Dolce-Amaro**, crema con spezie ed erbe aromatiche, lo **Champelmo**, **champagne** e pompelmo, una vera *délicatesse*, il sorbetto alla Vernaccia di San Gimignano e alla frutta di stagione; e poi nei periodi di vendemmia **sorbetti** al mosto. E tante altre prelibatezze.

Ci spostiamo a Roma per la **gelateria più grande** e antica di Italia, in via Principe Eugenio. Il **Palazzo del Freddo** di Giovanni Fassi; i suoi **gelati** provengono direttamente da antiche ricette per l'**alta pasticceria** siciliana e la sua notorietà si è spinta fino a Los Angeles e Seoul, dove, recentemente, sono state aperte nuove filiali.

Andiamo in Liguria, a **Varazze**. Al molo dei Marinai troviamo i **Giardini di Marzo** che sembra abbia ispirato l'inizio della famosa canzone di Battisti e non il contrario. Un laboratorio che negli anni si è sviluppato e che fa dell'intaglio e della scolpitura di frutta, unite a panna e crema la propria forza.

Famosi sono i sorbetti di frutta fresca con zucchero liquido, acqua e farina di semi di carruba; particolari sono anche i cosiddetti "ghiaccioli", vero punto di forza dell'estate.

Andiamo a Milano: **Grom** vi garantisce il **gelato artigianale** alla crema "come una volta", ma anche ai pistacchi, alle fragole e agli agrumi. Qui il prodotto è "mantecato" fresco ogni giorno, raggiungendo qualità ed eccellenza per quei gusti che lo rendono famoso in Italia e all'estero.

TURISMO DEL GUSTO

Usa A A Condividi Facebook Twitter OkNO Commenta

Una classifica di Lonely Planet

Turismo alimentare, qui il buono incontra il bello

L'Italia offre Gelateria di Piazza a San Gimignano ed il Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato

© Newsfood - 02/09/2011



» LEGGI ANCHE

- PiadinaDays 2011, per un'estate a tutta piadina
- Il sistema Europa è in crisi, occorrerà fare ancora molta strada prima di raggiungere un equilibrio tra le diverse culture
- Dall'etichetta DOP all'interesse VIP. La lunga marcia dell'extravergine italiano

L'occhio vuole la sua parte. Chi la pensa così anche quando si tratta di alimentazione, non deve perdere la classifica stilata da Lonely Planet, voce autorevole per viaggiatori ed esploratori del mondo. La lista è una top ten, con i migliori posti (ristoranti e cantine, ma anche mercati e botteghe) dove il palato soddisfatto va assieme al senso estetico esaltato.

Non sorprende perciò come in questa lista vi siano locali d'Italia, da sempre patria di buon cibo e paesaggi da favola.

Nello specifico, i fuoriclasse nostrani sono la **Gelateria di Piazza a San Gimignano** ed il **Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato**.

La Gelateria di Piazza (2° posizione) esibisce Sergio Dondoli, maestro gelatiere, famoso per gli allori internazionali e la viva fantasia. Tra i frutti del suo lavoro, gusti di gelato come la Crema di Santa Fina (zafferano e pinoli), la Curva Fiesole (mirtillo e ricotta) Rosemary Baby (lampone al rosmarino). Il tutto inserito in una delle più belle piazze italiane.

Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato (10° posizione). La manifestazione arriva a novembre nel pieno della stagione del tartufo, che va da metà settembre a fine dicembre e dà una scusa per vedere le locali bellezze, araldi di un Medioevo passato dalla storia ma presente nell'arte.

Due allori per l'Italia, che a livello quantitativo viene superata solo dalla Francia con **Le Grand Epicerie a Parigi**, (3°) **Maison Mercier a Épernay** (8°) e le **Grotte di Roquefort** (9°).

Ma in cima né Francia né Italia. Il primo posto della top ten è conquistato dal **mercato notturno Donghuamen a Pechino**. Dalle 17.30, i venditori offrono diverse pietanze. I tradizionalisti possono gustare pannocchie, bocconcini di carne e dolci di frutta candita. Per i più avventurosi, invece un menu a base di insetti: dall'aperitivo di millepiedi al lecca lecca di scorpione.

In ogni caso, ecco la classifica completa:

1. Il mercato notturno Donghuamen a Pechino (Beijing) in Cina
2. Gelateria di Piazza a San Gimignano
3. Le Grand Epicerie a Parigi
4. Il mercato del pesce di Tokyo
5. La Maison des Maîtres Chocolatiers Belges a Bruxelles
6. Il Darjeeling, India
7. Il Bazar delle spezie a Istanbul
8. Maison Mercier a Épernay in Francia
9. Grotte di Roquefort, Francia
10. Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato

Matteo Clerici

ATTENZIONE: l'articolo qui riportato è frutto di ricerca ed elaborazione di notizie pubblicate sul web e/o pervenute. L'autore, la redazione e la proprietà, non necessariamente avallano il pensiero e la validità di quanto pubblicato. Declinando ogni responsabilità su quanto riportato, invitano il lettore a una verifica, presso le fonti accreditate e/o aventi titolo.

Sullo stesso tema

- PiadinaDays 2011, per un'estate a tutta piadina
- Il sistema Europa è in crisi, occorrerà fare ancora molta strada prima di raggiungere un equilibrio tra le diverse culture
- Dall'etichetta DOP all'interesse VIP. La lunga marcia dell'extravergine italiano
- Cioccolato puro, denuncia Adoc: "Ennesimo atto discriminatorio dell'Europa nei confronti del made in Italy"
- Masterchef 2011, la vittoria al timido Spyros
- Cioccolato puro: l'Italia nel mirino UE
- Il frigo piange: un milione di anziani non mangia abbastanza
- Latte e latticini? si se DOP e di qualità

Pasticceria d'autore



Wellness Restaurant

Corso organizzato
CRU Forma Mentis



HOME

AZIENDA

SERVIZI

PREVENTIVI

GALLERIA

PARTNER

NOTIZIE

CONTATTI

 cerca...


Notizie

Salute e Alimentazione

Mangiare e dintorni

Gelato a km zero

GELATO A KM ZERO



E' l'estate del gelato "a chilometro zero", fatto solo con i frutti tipici della zona. Un gelato che racconta, per dirla con una parola cara al mondo del vino, il suo terroir, attraverso piccole coltivazioni tradizionali. E che dà una mano anche alla lotta all'inquinamento, prodotto da aerei e camion che viaggiano per trasportare in giro per il pianeta mango, papaia e compagnia tropicale.

Sì, perché se a Bolzano Paolo Coletto nella sua famosa gelateria Avalon lavora i lamponi bio del maso Partschillerhof di Fiè allo Sciliar, se Gaetano Renna a Catania è un maestro nel lavorare i pistacchi di Bronte e Fortunato Marino in quel di Reggio Calabria si cimenta soprattutto con il

bergamotto, ecco che i piccoli produttori trovano un mercato - dalle gelaterie ai ristoranti - e non spariscono coltivazioni locali spesso di nicchia, altrimenti destinate a soccombere nella sfida della concorrenza globale giocata sui prezzi e l'omologazione. Per la Coldiretti - sponsor della campagna "a chilometro zero" - questo è chiaramente un obiettivo vitale.

Ma c'è dell'altro: sul tavolo dei benefici, la principale associazione dei contadini italiani mette anche i numeri (negativi) del costo ambientale, alla faccia di chi nella globalizzazione vede in verità pure una speranza per i coltivatori non assistiti del Terzo mondo. "Per trasportare in aereo dall'Argentina a Roma un chilo di papaia, per una distanza di 12mila chilometri - fanno i conti in associazione - si consumano 5,4 chilogrammi di petrolio e si liberano 16,2 kg di CO2 mentre per un chilo di mango dal Cile si ha una combustione di 5,8 kg di petrolio con l'emissione di 7,4 kg di CO2".



Dunque, più tipico, più frutta di stagione, più prodotti che portano il marchio del territorio. Il "gelato che fa bene" in questa calda estate parla sempre più questa lingua. Certo i maestri gelatai italiani, eredi di una tradizione che parte dal fiorentino Ruggeri nel Rinascimento e passa per Bernardo Buontalenti e poi per il siciliano Francesco Procopio de' Coltelli a metà Seicento, hanno ripreso da anni a far gelati con ciò che di meglio arriva dalla loro zona, a darsi insomma una precisa identità uscendo dalla logica della quantità, dei gusti creati a go-go inseguendo mode effimere di sapori (e di nomi). Uno per tutti è Sergio Dondoli, tra i migliori gelatieri d'Italia (nel 2006 il Gambero Rosso lo premiò come il migliore per il suo champelmo, ovvero champagne e pompelmo) che a San Gimignano ha valorizzato lo zafferano e la Vernaccia - ovvero prodotti che portano il segno indiscutibile della città delle torri - per farne un sorbetto.



gelateria è perché non è il suo tempo".

Tra chi ha scelto di puntare quasi esclusivamente sui gelati di casa, c'è la gelateria San Zeno in pieno centro a Verona. Qui Roberto Bonato ha deciso di seguire territorio e stagionalità e la Coldiretti l'ha premiato come prima gelateria a "chilometro zero". Il latte arriva dagli allevamenti del Monte Baldo, le uova da un'azienda padovana, dal proprio giardino uva spina, lamponi, ribes, fichi, ciliegie selvatiche e mele cotogne. E poi recioto di Soave, passito di Custoza, more di gelso di Zevio, pera di Operano e via così con mirtilli e frutti di bosco che arrivano dal vicino di Trentino. Qualche eccezione - come i pistacchi di Bronte - ma solo per prodotti di alta qualità e in stagione. "Se un gusto non c'è nella mia



0



0



New



0



0



0



Like

 **Aggiungi commento**

NUMERO VERDE

Servizio Clienti
800-74.55.22

dal Lunedì al Sabato
dalle ore 8.30 alle ore 20.00
la Domenica
dalle ore 8.30 alle ore 13.00

RICHIESTA INFORMAZIONI

Nome e Cognome:

Posta elettronica:

Numero Telefono:

Inserisci il messaggio

1000 caratteri

☒ Inviarmi una copia del messaggio

NEWS DA TWITTER

Auguri a tutti... da tutti noi della Sale e Pepe Group!

<https://t.co/N6jbRVap>

scritto da Sale e Pepe Group 14 giorni fa

Natale è ormai alle porte...non lasciarti scappare i ricchi menù di Sale e Pepe Group...acquista on line nello store, è facile e divertente.

scritto da Sale e Pepe Group 26 giorni fa

I piatti tipici di Natale regione per regione...in veneto, già dall'antipasto con i salumi non si scherza :-)

<http://t.co/urvmG6>

scritto da Sale e Pepe Group 34 giorni fa

Alberghi

agriturismo, ristoranti e locali

"Se mentri mangi con gusto non hai allato a tua persona che mangia con pari gusto allora il piacere del mangiare è come offuscato, diminuito".

Andrea Camilleri

Con questa frase Camilleri esprime il godimento, la delizia, il piacere ancestrale, fisico e mentale che deriva dall'atto di mangiare insieme. Il piacere di mangiare insieme è incomparabile e da quando esiste una forma embrionale di socialità ogni contratto, festività, accordo, ricorrenza religiosa, festa familiare o nascita, in tutte le civiltà, vengono sanciti condividendo il cibo.



Ricerca Alberghi agriturismo, ristoranti e locali

Regione:

Toscana

Provincia:

tutte le province

Comune:

Ricerca per parola:

Tipo:

Cerca



Gelateria di Piazza
PLURIPREMIATA GELATERIA ARTIGIANA

Piazza della Cisterna, 4
53037 San Gimignano (Siena)
Tel. 0577 942244
P.I. 00806750527
sergio@gelateriadipiazza.com

GELATERIA DI PIAZZA

(Gelateria) Piazza della Cisterna 4 53037 San Gimignano (SI)

Sergio è il maestro gelatiere della **Gelateria di Piazza** situata nella centralissima **Piazza della Cisterna** a **San Gimignano**, conosciuta in tutto il mondo e frequentata da numerosi personaggi pubblici. La sua gelateria è citata tra le più importanti guide mondiali ed è visitata continuamente da televisioni nazionali e internazionali. Grazie alla sua esperienza e alla voglia di sperimentare ha creato dei gusti originali ed insoliti. Le sue prime creazioni sono diventate ormai famose: la Crema di Santa Fina® (crema allo zafferano e pinoli), lo Champelmo (pompelmo rosa e spumante), il Dolceamaro® (crema alle erbe aromatiche), il Sorbetto di Vernaccia, arricchiscono il suo già vastissimo menu.

<http://www.gelateriadipiazza.com/italiano/sergio-dondoli.html>

Scatti di ... (619)

La settimana di Natale con i panettoni e i miracoli a Milano

Lorella Franci

Pizza di Natale. Edizione speciale da Gatta Mangiona e Tonda

Lorenzo Sandano

Natale. Gli auguri di Foodpower per riflettere sulla cucina

SdG Scatti di Gusto

Gran ristorante Senato. Prezzi in su e camerieri licenziati

SdG Scatti di Gusto

Mangiate e divertitevi! Che fastidio le diete pre-natalizie!

SdG Scatti di Gusto

Foodblogger. Il meglio della settimana. 19 dicembre 2011

Vincenzo Pagano

Andare su internet e scoprire che Dario Bressanini sferifica Striscia la Notizia

Vincenzo Pagano

Zeitgeist 2011. Ricette, cupcakes, macaron, pizza, dieta, sushi

Lorella Franci

La settimana con lo Champagne e i piatti di Valeria Piccini

Lorella Franci

Last minute. Il brivido dell'inverno con Brancamenta Night

SdG Scatti di Gusto

Patrizia Bollo: 32 ricette per giocare con i bimbi in cucina

Lorella Franci

Roma | Ecco i locali che consiglio a Anthony Bourdain

Katie Parla

Simone Rugiati non la manda a dire ai foodblogger che si improvvisano giudici

Vincenzo Pagano

Nuove aperture | Pane, insalate e cortesia al Rione Monti

Katie Parla

Qualità Abruzzo. Successo di pubblico e di tavola a Roma

Lorenzo Sandano

Mercatini | Dolci e pastori per il Natale che avanza

Antonella D'Amico

Emotivi Anonimi | La nuova vita di Alberico Nunziata è un film

Il Guardiano del Gusto

Christmas gourmet test per capire se sei un vero intenditore

SdG Scatti di Gusto

Ama, lo spot che non convince. Mentre Malagrotta chiude

Lorella Franci

Cono a km0 in fattoria. Arriva il gelato del contadino

di SdG Scatti di Gusto - CANALE Scatti di ... - mercoledì, 10 agosto 2011 | ore 9:30

TAG [gelateria S. Zeno](#) [gelato gelato a km0](#) [Greed Grom](#)

 6  3  3  3  3

Gelato, nelle pieghe dei numeri una tendenza sempre più forte: il km 0, quello vero, dalla fattoria alla coppetta, senza soluzione di continuità! Ecco qualche indirizzo di agri-gelateria di cui prendere nota.

I numeri sono quelli che ti aspetti dal paese che ha inventato il gelato: 36 mila gelaterie sparse su tutto il territorio nazionale per un totale di 2,5 miliardi euro spesi nel 2011, 6 chili di gelato consumati ogni anno a testa dal 90% degli Italiani (nel restante 10%, dove si collocano anche quelli che ne consumano molto di più, trovano certo riparo numerosi lettori di questo sito...).

E' in questa abitudine ormai secolare che si innesta il nuovo trend: le agri-gelaterie, fattorie e agriturismi che aprono alla spicciolata per offrire un prodotto che percorre distanze molto più brevi del solito. "Dalla stalla alla coppetta", come sintetizza Coldiretti, sono ormai numerose le fattorie (già 13 in Lombardia) che preparano il gelato con i prodotti della fattoria e nella fattoria spesso sistemano il punto vendita. Offrendo gelati fatti non solo con gli ingredienti di sempre come il latte bovino, le uova e la frutta ma anche con qualche prodotto meno scontato come il latte d'asina, le noccioline all'aceto balsamico, la polenta, il grana padano e il vino.

Ecco, per il viandante estivo in pellegrinaggio alla ricerca di golosità inedite, una breve lista dei coltivatori associati a Coldiretti che offrono il gelato a km0.



E' rigorosamente d'asina il latte impiegato per preparare il gelato (e anche i cosmetici) dall'azienda agricola Montebaducco a Quattro Castella (Reggio Emilia). In Piemonte, a Poirino (Torino), nella cascina San Pietro il gelato si fa con latte di alta qualità e con la nocciola "Tonda gentile delle Langhe".

Fate tappa a Verona? Provate la gelateria S. Zeno dove arriva il latte degli allevamenti del Monte Baldo e dove uva spina, lamponi, ribes, fichi, ciliegie selvatiche e mele cotogne, provenienti dal

giardino dell'allevatore Roberto Bonato, vengono trasformati in alcuni dei tanti gusti "territoriali" della gelateria veneta. Qualche esempio? Il recioto di Soave, con vino Docg della provincia di Verona, il passito di Custoza, le more di gelso e fragole di Zevio e la pera di Oppeano.

E nato da un'idea dell'arcinota Grom il gelato a base di crema pasticcera e di aceto balsamico, quel Balsamo degli Angeli che esce dall'acetaia della famiglia Testa, nella Tenuta degli Angeli di Carobbio degli Angeli.

In Toscana è nata da poco la prima (vera) gelateria a km 0. Si chiama "Lo Scoiattolo" e si trova a Massa Carrara. Utilizza late del pascolo di San Cristoforo, un allevamento a pochi chilometri. All'opposto la Lombardia, avanti la Lombardia dove l'ultima agri-gelateria (la tredicesima appunto) è sorta a Bollate (Milano), in via Quattro Novembre 47.

Prodotti che spingono più avanti la filosofia del territorio, riducendo ulteriormente le distanze rispetto alle tantissime gelaterie che da tempo hanno scelto, con successo, di lavorare la materia prima locale. Come Avalon, a Bolzano, dove i lamponi bio provengono dal vicino maso Partschillerhof, a Fiè allo Sciliar. O il cono di Greed, a Roma, o ancora quello di Sergio Dondoli, a San Gimignano, gelatiere pluripremiato e di fama mondiale che la Vernaccia e lo zafferano ha trasformato in sorbetto.

Fonte: coldiretti.it, saleepepe.it

HOME > **CONSIGLI DI VIAGGIO** > **LA PLURIPREMIATA GELATERIA DI PIAZZA A SAN GIMIGNANO**

La pluripremiata Gelateria di Piazza a San Gimignano

Posted by *Francesca Turchi* in *Consigli di viaggio, Dove mangiare* | 2 comments

NOV 09, 11



Lo scorso weekend sono andata a **Volterra** con i **blogger di Travel Different** e vista la vicinanza con la bella **San Gimignano** abbiamo fatto un salto anche lì.

Una cosa che non sapevo è che a San Gimignano esiste una **pluripremiata gelateria artigianale** davvero famosa, eletta Campione del Mondo del Gelato negli anni 2006/2007 e 2008/2009. Si tratta della **Gelateria di Piazza** (o Gelateria del Dondoli), in Piazza della Cisterna 4, nel pieno centro del borgo medievale.

La scelta dei **gusti** è molto ricca (fanno anche il gelato per celiaci) ma quelli più famosi e assolutamente da provare sono lo **zafferano** "crema di Santa Fina", il **pistacchio** e la **cioccolata di Amedei**. Davvero ottimi e cremosi. Molto buoni e croccanti i coni, che vanno dai 2 ai 5 euro (dai 2 gusti in su).

La Gelateria di Piazza a San Gimignano è **aperta tutti i giorni** dalle ore 9.00 alle 23.30.

La foto col proprietario, il maestro gelatiere Sergio Dondoli, era d'obbligo! 😊



I blogger di Travel Different & Dondoli



Gelateria Di Piazza: The Ice Cream Champion



Helpfulness

babettu  46 reviews

This small but very popular Gelateria Di Piazza is very well known amongst locals and tourists for the best ice cream in Tuscany. The owner Sergio has won many competitions including the Gelato Del Mondo 2006-07 and 2008-09. On our visit there we saw pictures of famous people who have visited his gelateria. If you go there be sure to try out the pistachio flavoured ice cream, which is made from the finest Sicilian nuts !!!



[1 more image](#)

Updated Apr 4, 2011

Address: Piazza della Cisterna,453037 San Gimignano (Si)

Phone: 0577942244

Имя пользователя Пароль

☐ Запомнить меня [Забыли пароль?](#)

Войти



[Создать аккаунт](#)

Вы читаете журнал [pratina](#)

Искать в LiveJournal



ПОЛЛЕВАЛА Я ЛУЖАЙКУ

Когда то, что было сырым, стало превращаться в варёное, родилась культура

• [Свежие записи](#)

• 16 Май, 2011 at 3:50 AM

[Предыдущее](#) | [Следующее](#)

Мировое мороженое Сан - Джиминьяно.

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 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 жестеве [lenule44ka](#)), разглядывали витрины магазинов, я поспешила к заветной цели.

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



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

А хорошо, если бы хватило... Мороженое artigianale, 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 "специалити", 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 пережитий жизни и от своего неважного самочувствия. Не сомневаюсь, что вкусное мороженое и симпатичнейший синьор Дондоли ему понравились.



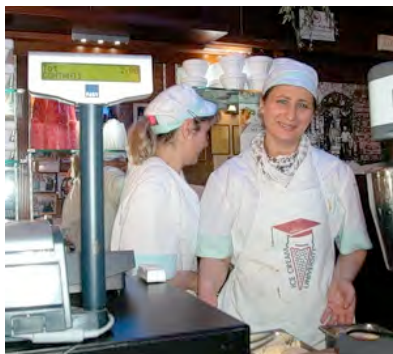
Не буду перечислять заслуги Маэстро, я уже изучила их на его сайте www.gelateriadipiazza.com, чтобы иметь возможность рассказать об этом неординарном человеке после личной с ним встречи.

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

Мне остаётся рассказать про мороженое, которое я продегустировала.

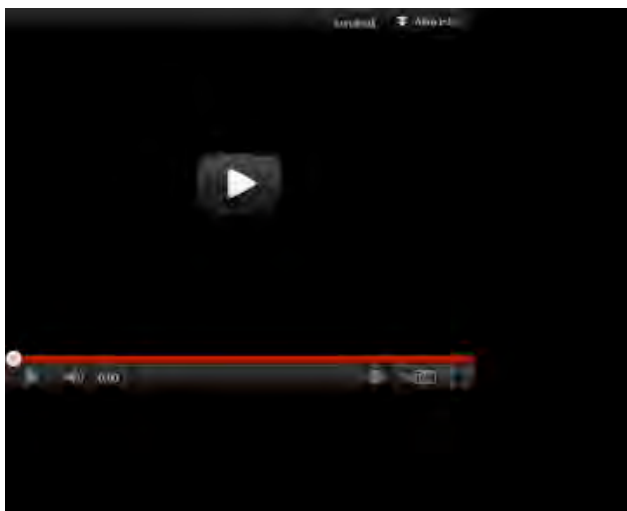
В кафе было много туристов. Я дождалась, когда эти симпатичные снегурочки (а как еще прикажете называть продавщиц мороженого?) освободились, и я объяснила им цель моего посещения кафе. До чего чудесные эти женщины! Они мне принесли, наверное, не меньше килограмма мороженого всех 12-ти сортов, которые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

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



Дегустацию я начала с классики. С шоколадного мороженого.

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



Популярный певец Пупо, опережая меня, поёт о "gelato al cioccolato", которое "dolce e un pò salato". Думаю, что переводить ничего не нужно. Только с самым любимым сортом мороженого можно сравнивать 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 Bacio, 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 Тессьеры 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 pecora. Этот сыр производится только во время весеннего буйства цветущей травы. В сочетании с грецкими орехами Сорренто вкус мороженого напоминает вкус сыра горгонзола.

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

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



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

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

Второе "винное" мороженое Champelmo, названным в 2006 году лучшим мороженым года,

представляет из себя восхитительный коктейль из сока грейфрута и спуманте Верначья. Этим выбором Маэстро ещё раз подчёркивает ценность продуктов, производимых на земле, на которой он творит.

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



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

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

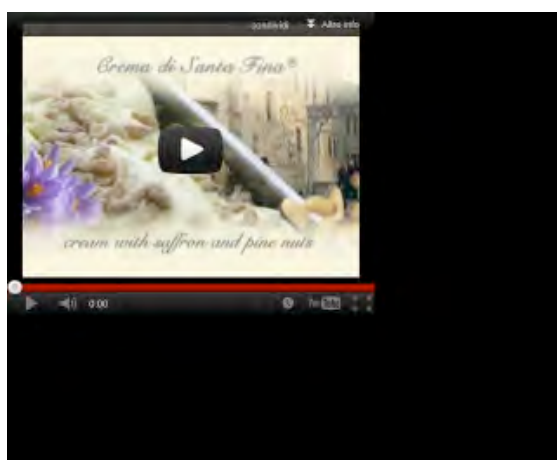
Пока я ношусь с моей идеей, Маэстро в компании лучших мужей Италии, что собрал вокруг него Ernst Kahl, поднимает бокал за её процветание.



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



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



• Location: Италия, Прато

Tags:

- Италия,
- Сан-Джиминьяно,
- мороженое

• [Ссылка](#) [Поделиться](#) [В избранное](#) [Оставить комментарий](#) **38 комментариев**

Comments

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



varieta wrote:

16 Май, 2011 06:35 (UTC)

Что может быть лучше хорошего мороженого летним вечером?!!!

[Ссылка](#) [Ответить](#) [Ветвь дискуссии](#)



pratina wrote:

16 Май, 2011 18:03 (UTC)

И не говори! Лучше не бывает!

[Ссылка](#) [Ответить](#) [Уровень выше](#) [Ветвь дискуссии](#)



anni_72 wrote:

16 Май, 2011 08:22 (UTC)

Столько мороженого! Масса удовольствия!

[Ссылка](#) [Ответить](#) [Ветвь дискуссии](#)

pratina wrote:

Tips & articles

CHINA

Overview

Places in China

When to go & weather

Getting there & around

Practical information

History

Work & study

Tips & articles

Hotels

Forum

Jun 30, 2011 3:28:31 AM

Feast your eyes: the world's best gourmet sights





MAKE IT HAPPEN

Author reviewed & recommended

Hotels & Hostels

Destination:

Where are you going?

Check in:

19/08/2011



Check out:

20/08/2011



Search rates & availability

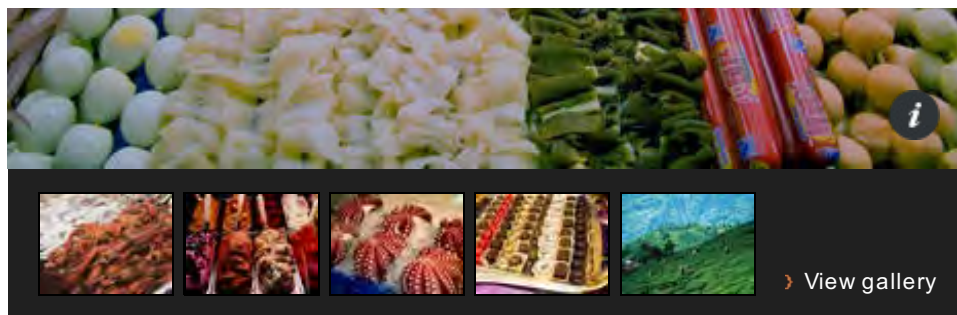
ADVERTISEMENT

THINGS TO DO

- ✓ All things to do (3,163)
- ✚ Activities (283)
- ☆ Entertainment (435)
- ✕ Restaurants (944)
- 🛍 Shopping (462)
- 👁 Sights (998)
- 🕒 Tours (41)

MAKE IT HAPPEN

Shop for travel guides
Search hotels
Cheap flights
Travel insurance



Pack an appetite and roomy trousers, and let your taste buds do some touring at these delicious destinations.

1. Donghuamen Night Market, Beijing, China

This bustling night market is a kaleidoscopic food zoo of all the Chinese food you could wish to try (with plenty of critters-on-a-stick you might not care for, into the bargain). For the squeamish, there are lamb kebabs, beef and chicken skewers, corn on the cob, noodles and candied fruit kebabs. For those harder-of-stomach, how about smelly tofu, or deep-fried and skewered creepy crawlies such as grasshoppers, scorpions, silkworms and centipedes? For many it might be a case of look but don't dare to buy, but the photo opportunities are outstanding. Dozens of stalls are set up here each evening (from about 5.30pm); vendors' signs are generally in Mandarin and English.

Want fancier fare? Head to nearby **Courtyard** for fusion cuisine and one of Beijing's best wine lists.

2. Gelateria di Piazza, San Gimignano, Italy

It's not only the incredible beauty of the walled Tuscan town of **San Gimignano** that will cause your heart to soar. Stop by the **Gelateria di Piazza** and your taste buds will applaud...As the pictures on the wall attest, many celebs have wrapped their lips around one of the gelateria's rich ice creams ('all the family thought the ice cream was delicious' attested one Tony Blair). Master Sergio uses only the choicest ingredients: pistachios from Sicily and cocoa from Venezuela. There are plenty of the traditional flavours, but you'll be tempted by unusual combinations such as rosemary-scented raspberry, or pink grapefruit and sparkling wine.

Lonely Planet Hotels & Hostels

Book author reviewed
and recommended hotels..

➤ [Book now](#)



RELATED TIPS & ARTICLES



Splash out: the world's most amazing waterfalls

10 August 2011

➤ [Read more](#)



Seasoned travel: the world's saltiest sites

10 August 2011

➤ [Read more](#)



Riding the rails: classic train journeys of the world

2 August 2011

➤ [Read more](#)

➤ [See all tips & articles for China](#)

IN OUR SHOP



China travel guide

[Buy the book](#)

[Buy PDF chapters](#)



Shanghai city guide

[Buy the book](#)

[Buy PDF chapters](#)

Give your appetite another thrill at the town's [Museo del Vino](#) (Wine Museum), where you can taste some of the choice local white wines.

3. La Grande Epicerie, Paris, France

If grocery shopping normally bores you to tears, prepare to be stunned. The exquisitely presented chocolates, pastries, tins of biscuits, fruit and veg, seafood, cheeses, wines and other enticing edibles in this glorious food store within [Le Bon Marché](#) department store are a sight to behold (for our money, this beats the Mona Lisa). There are downsides to visiting this shrine to fine food, however. The first: no suitcase (or budget) will be big enough for all that you wish to buy and take home. The second: returning to your neighbourhood supermarket after visiting [Le Grand Epicerie](#) will likely reduce you to tears.

You're not too far from the [Jardin du Luxembourg](#), so snaffle some supplies and dine alfresco in one of the city's most beloved parks.

4. Tokyo Fish Market, Japan

Come for the tuna auctions, stay for the sushi breakfast. After it's been fished from the sea and before it turns up on a sashimi platter, most of [Tokyo's](#) seafood transits through [Tsukiji Market](#). This gigantic pulsating hub of Tokyo's gastronomic system pumps at a frenetic pace. Workers yell, slice blocks of ice, haul massive bluefin tuna, spit, stop for a smoke, laugh, bone an eel and yell some more. You'll have to trundle out here early to see the predawn arrival of fish and its wholesale auctioning (when visitors are permitted), but even at around 7am there's still some good market bustle and seafood-slinging going on.

Lines are unavoidable at [Daiwa Sushi](#), Tsukiji's famed sushi bar (open from 5am). The sushi sets are a good bet if you're not comfortable ordering in Japanese.

5. House of Master Belgian Chocolate-Makers, Brussels, Belgium

[Belgium](#) produces a dreamy 220,000 tonnes of chocolate per year. Its unmatched reputation for sublime chocolate derives from the silky smooth texture created by extended conching (stirring) during the production process, and from the use of pure cocoa butter. A turning point for Belgian chocolate came in 1912, when pralines (filled chocolates) were born in Brussels. On that city's magnificent Grand Place, La

[Buy PDF Chapters](#)

[Buy PDF Chapters](#)

[See all shop products](#)

SPECIAL OFFER

Buy 2 books, get a 3rd FREE

HOTELS & HOSTELS

Top cities in China

1. [Hong Kong](#) 2. [Shànghǎi](#) 3. [Běijīng](#)

4. [Macau](#) 5. [Lhasa](#)

[Browse more cities in China](#)

Featured property



[Le Tour Traveler's Rest Youth Hostel](#)

Shànghai



 **Author Reviewed**

[Book now](#)

From **US\$14.50** per night

[See all hotels and hostels in China](#)

Maison des Maîtres Chocolatiers Belges unites 10 of the country's choco-craftsmen in an upmarket boutique that also offers demonstrations in English (and the all-important taste-tests) at 4pm Saturday and Sunday.

Also stop by a [Pierre Marcolini](#) store – his innovative choc-creations are a top choice for Belgium's wealthy and fashion conscious.

6. Darjeeling, India

It'll start on the train there (or indeed, any train in [India](#)) – the nasal call of the chai wallahs pacing the platforms, hawking their masala-spiced nectar. But that's nothing compared to [Darjeeling](#) itself. Once you switch to the narrow-gauge steam train that hauls you up to this 2000m hill station you're surrounded by the stuff: tea in the cafes, tea in the bazaars and a deep-green leafy profusion of tea cascading down the hillsides, with the might of the Himalaya behind.

Between March and November (picking and processing season) take a plantation tour and marvel at what goes into a humble tea bag. Of course, high tea is in order – take it at the [Elgin](#) or [Windermere](#) hotels. Shop for tea at [Nathmull's Tea Room](#).

7. Spice Bazaar, Istanbul, Turkey

Although somewhat tainted by tourist creep, this market can easily transport you back to its Ottoman heyday with the kaleidoscopic colours of its mounds of saffron, sumac, chilli and *salça* (tomato paste), its herbal teas and *lokum* (Turkish delight), and enough aphrodisiac remedies to make even a sultan blush. As well as *baharat* (spices), nuts and honey in the comb, there are truckloads of *incir* (figs) and *pestil* (fruit pressed into sheets and dried). This is a regular shopping spot for the city's best chefs.

Don't be afraid to do as the locals do – try before you buy, and compare prices. If you're in need of more sustenance than a market snack, [Bab-i Hayat](#) is a beautiful vaulted space over the eastern entrance to the bazaar.

8. Maison Mercier Épernay, France

[Épernay](#), the *capitale du champagne* and home to many of the world's most celebrated champagne houses, is the best place for touring cellars and sampling bubbly. The most popular champagne brand in France, Mercier, has thrived on

unabashed self-promotion since it was founded in 1858 by Eugène Mercier, a trailblazer in the field of eye-catching publicity stunts and the virtual creator of the cellar tour. Everything here is flashy, including the 160,000L barrel that took two decades to build, the lift that transports you 30m underground, and the train taking you along part of the 18km of champagne cellars.

Stay in style at [Le Clos Raymi](#), once occupied by Monsieur Chandon (of champagne fame).

9. Roquefort Caves, France

In the heart of rural southern France, the village of Roquefort turns ewes' milk into France's most famous cheese. Its steep, narrow streets lead to natural caves, where seven producers ripen 22,000 tonnes of Roquefort each year – and some cheesemakers offer tours. La Société, established in 1842, has one-hour tours of its pungent caves (including tasters). It's now the largest Roquefort producer, churning out 70% of the world's supply. And did you know that the mouldy blue-green veins that run through Roquefort cheese are, in fact, the spores of microscopic mushrooms, cultivated on leavened bread? Er, yum.

Roquefort is a parking nightmare; it's better to leave your car beside the tourist office at the main, western entry to the village and walk in.

10. San Miniato National White Truffle Market, San Miniato, Italy

The *tuber magnatum pico* (white truffle) reigns supreme at the medieval hilltop town of San Miniato, roughly halfway between [Pisa](#) and [Florence](#). The woods around here are famed throughout Italy as prime truffle-hunting grounds, and mid-September to December is when all the action takes place. The best way to enjoy it is via the town's white-truffle market, held on the last three weekends of November. During the festival, restaurateurs and truffle tragics come from every corner of the globe to purchase supplies, sample truffle-based delicacies in the town's shops and restaurants, and breathe in one of the world's most distinctive aromas.

From October to December, join a truffle hunt with [Barbiallya Nuovo Fattoria](#), an agritourism estate.

