

San Gimignano, Nueva York medieval



En este pueblo toscano se encuentra la mejor heladería del mundo

¿Sabiais que Nueva York tiene un homónimo medieval? Pues así es y nosotros lo encontramos. Se llama **San Gimignano** y está al norte de Siena, sobre una colina toscana. Pequeño y amurallado, y famoso por sus torres –algunas gemelas–, algunos habitantes señalan a quien preguntan que los que viven allí ‘están locos’ por vivir encerrados entre murallas. Nosotros no sabemos si será verdad, pero el que estarás loco eres tú, si no vas a ver este pueblo tan espectacular.

San Gimignano es como un museo al aire libre. Pequeño y coqueto es resumir Florencia y Siena de un golpe. Irresistiblemente bello, como ocurre en otros pueblos amurallados toscanos, aquí el poderío de las familias adineradas no se medían por el mejor chalet, coche o barco, como ocurre ahora, sino por quien hacía la torre más alta.

Fundado como un pequeño pueblo en el siglo III a. C. por los etruscos, su historia más esplendorosa comienza en el siglo X, cuando adopta el nombre del obispo San Geminiano, que la había defendido de los hunos de Atila. En la Edad Media y el Renacimiento, era un punto de parada para los peregrinos católicos en su camino al Vaticano, puesto que era encrucijada de la llamada **Vía Francígena** de la que por cierto, hay numerosas muestras salpicando toda la campiña y que sería, en versión española, como el Camino de Santiago.



piazza della Cisterna (pozo)



piazza del Duomo

El pueblo aún conserva 15 de las 72 torres iniciales, a la que se accede por la puerta de San Giovanni. Todo es bonito, así que no os podemos explicar que fue lo que más nos gustó. Las iglesias de la Colegiata y San Agustín, el Palacio Municipal o la Torre Grossa que se alza hasta los 54 metros de alto y hasta la que se puede acceder como ocurre con el resto de torres Toscanas.

¿Qué si debeis subir? Por supuesto. Las vistas no solo son de la campiña, sino de las dos plazas principales -la Piazza della Cisterna y la Piazza Duomo, donde está

la colegiata- aunque tiene otras dos plazas mas: Piazza Pecori, y Piazza delle Erbe. Las calles principales son Via San Matteo y Via San Giovanni, que cruzan la ciudad de norte a sur y que están salpicadas por numerosas tiendas donde, aparte de camisetas y otros recuerdos como las ánforas de cerámica toscana, venden todo tipo de salumi (embutidos), queso Pecorino y pasta, claro, de colores y los famosos Pici (un espagueti toscano de calibre más grueso).



vista desde lo alto de la torre Grossa

En la actualidad, el pueblo es eminentemente turístico, y en verano está invadido de turistas (como es lógico). Si vas en coche, es preciso aparcar en las afueras del pueblo, pues el casco antiguo es solo peatonal.

Pero San Gimignano también es famoso por tener al heladero y la mejor heladería del mundo. Aún no sabemos si se llama **gelatería de la piazza** o gelatería Dondoli, porque el maestro heladero Sergio Dondoli, aparte de ser un mago con sus elaboraciones, es un genio del marketing. Habla, posa para las fotos, ríe...de carácter abierto, subraya que el no es de San Gimignano (seguimos sin saber su origen) y que vende unos 400 kilos de helados al día (no sabemos si la cifra es cierta, porque, entre risas, nos dice que no quiere dar datos a los inspectores de hacienda).



Ya en serio, Dondoli, ha sido campeón del mundo en distintas ocasiones y ha ocupado el segundo puesto en otras tantas. Sus elaboraciones artesanas, empleando productos locales, son seguidas por afamados chefs estrellas Michelin de Francia e Italia. Uno de sus sorbetes más



Sergio Dondoli, es un showman

afamados es el de azafrán y también el Champelmo® a base de vino pomelo rosa y spumante; la Crema di Santa Fina® (crema allo zafferano e pinoli) y el Dolceamaro® (crema alle erbe aromatiche). Nosotros probamos al menos siete de ellos, pero los que más nos impactaron fueron el de moras y lavanda, gorgonzola y nueces y el Sabayón de Vinsanto, un vino licoroso no muy dulce y con cierto sabor agrio que Sergio Dondoli domina como nadie. De hecho, su gelatería cuenta entre 80 y 100 modalidades de helados distintos (muchos de ellos con marca registrada) y 40 variedades estacionales. Cierra del 15 de noviembre al 15 febrero para seguir investigando sabores y texturas.



helado de azafrán

Otros helados famosos son el de chocolate venezolano y el Sangue di Bue (cioccolato piccante e amarene), aparte del Curva Fiesole (ricotta e mirtili), que también tiene lo suyo. Siempre utiliza productos de la zona seleccionadísimos para sus nuevas texturas como, por ejemplo, el Zafferano di San Gimignano DOP ed il Vinsanto; spiccano inoltre la Nocciola "Tonda Gentile" delle Langhe e il Pistacchio di Bronte...Uno de los preferidos del maestro Dondoli es el helado al chocolate Amedei, premiado en Londres en el campeonato del mundo de helados. Copa del mundo que, como dije, ha ganado en cinco ocasiones.

The Palladian Traveler

THE PALLADIAN TRAVELER

MEANDERING ALONG THE COBBLESTONE TO SOMEWHERE...

Country Roads: The Good Humor Man of San Gimignano

December 14, 2013



Now, where was I? Oh yeah, standing next to an ancient landmark in the middle of **San Gimignano's** Piazza della Cisterna.

I'm with my band of merry media.

All 23 of us are guests of **Insight Vacations** on its *Country Roads of Italy* journey through Umbria and Tuscany, and we're gathered around Belinda, our tour director-slash-storyteller, as she's about

to address the peanut gallery.

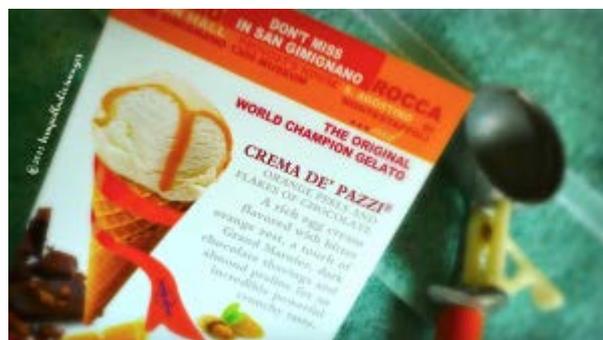
Time for an Insight SIGNATURE moment!

Care to meet the World Champion of gelato makers? His ice cream parlor's right over there.

And, I've got vouchers for each of you for a complimentary tasting.

What do you say to that?

All together now: **GELATO! GELATO! GELATO!**



And off we go, like a bunch of school kids running out of class as the final bell sounds, straight across the square and directly outside the arched door with the number four above it: **Gelateria di Piazza**, home of World Champion *gelataio* (ice cream maker), *Maestro* (master) Sergio Dondoli.

One of San Gimignano's treasures, along with the Manhattan-like skyline and impressive medieval art and architecture, Sergio is quite the character.

When not inside the shop, sequestered way in the back behind

continue...



closed doors creating new and exciting zero-fat flavors, you'll find him and his effervescent personality outside on the cobblestone explaining to the masses, in a stand-up comedy routine kinda way, his award-winning artisan treats.

And, he loves to ham it up in front of the camera, too.

CLICK! CLICK! CLICK!



A member of Team Italia that took home the World Gelato Championship trophy in 2006 and 2008, Sergio is the Vice President of *L'Associazione Italiana Gelatieri* (Association of Italian Gelato Makers).

His rank in the gelato hierarchy alone guarantees your visit inside the ice cream parlor will be special, but the real challenge is eyeing, with tongue hanging out, then selecting from all of

Maestro Dondoli's great tasting, unique flavors.

Just about every guide book on the planet, including *Lonely Planet*, highlights Sergio's *gelateria* as "must see" while in San Gim.

Of the 36,970 *gelaterie* that scoop out this frozen goodness around Italy, it's Sergio's little shop of heaven that rises above all the rest, and for good reason: those tantalizing, one-of-a-kind, frozen recipes.

There's *Crema di Santa Fina*® (cream with saffron and pine



continue...

nuts), *Champelmo*® (pink grapefruit and sparkling wine), *Dolceamaro*® (cream with aromatic herbs) and *Vernaccia Sorbet*® (the wine make's it happen).

But, the sinful goodness doesn't stop there. How about his fantastic herbal sorbets *Raspberry and Rosemary* and *Blackberry and Lavender*, along with temptations like *Gorgonzola Cheese and Walnuts* (Say what?), *Curva Fiesole* (ricotta and bilberries) and *Sangue di Bue* (spicy chocolate and sour cherries).

And, at the top of the list is Sergio's *capolavoro* (masterpiece): *Amedei*, winner of the coveted *Gelato Oscar* as the best-tasting scoop of chocolate for five years running.

I can't wait any longer. Time to go inside this landmark locale.



I hand over my voucher and let the *Maestro* work his magic.

What a treat, five different flavors, each one more incredible than the next — I'm leaning toward *Sangue di Bue* and *Champelmo*®, but it's a coin toss — laid into a nice sized takeaway cup topped by a brightly colored plastic spoon and handed to me with outstretched hands and a trademark expression that only a World Champion can

make.

While enjoying my quintet of Sergio's finest, I take a look around at all of the framed accolades and grip-'n-grin photos hanging on the walls, each autographed by some well-known face captured forever alongside the equally talented Mr. Dondoli. There are shots of stars from theatre, opera, the big screen and TV; athletes; iconic chefs; bestseller novelists — including the late Aleksandr Solzhenitsyn — and, a bevy of politicians who stopped by for a taste, but went away with much, much more.



Our day in the medieval town that scrapes the sky now over, we make our way down the winding cobble and climb aboard the awaiting motorcoach knowing full well that we had the time of our lives meeting Sergio Dodoli, San Gimignano's quintessential *Good Humor Man*.

What's next bella Belinda?, someone asks from inside our Mercedes-built chariot.

Oh, not much, Belinda replies and pauses for a beat...*Just another fantastic wine tasting followed by*

some real, down-home Tuscan cooking inside a spaceship! Can I get a LIFT OFF?

The peanut gallery, in unison, starts the countdown: **TEN, NINE, EIGHT, SEVEN, SIX, FIVE...**

To learn more about traveling in style on one of Insight Vacations' 12 Italian premium and luxury-escorted itineraries — where you'll meet great local personalities like a World Champion gelato maker along the way — or one of its 100 other journeys around Europe, just click **HERE**, or call toll free (888) 680-1241, or contact your travel agent.



See you in a couple of hours when we'll swirl, smell and sip three of *Tenuta Bichi Borghesi's* finest wines.

Ciao for now.

©The Palladian Traveler | ©Tom Palladio Images



ADVERTISING

Category : Country Roads of Italy, Foodie, Gelato, Photography, Travel

Tags : Association of Italian Gelato Makers, food photography, gelato, Gelato World Championship, geletaiolo, ice cream makers, Insight Vacations, Insight Vacations' "Country Roads of Italy" itineraries, Insight Vacations' "Country Roads" itineraries, Italy, L'Associazione Italiana Gelatieri, motocoach travel around Europe, phoneography, portrait photography,

premium escorted journeys, San Gimignano, Sergio Dondoli, Tenuta Bichi Borghesi, The Travel Corporation USA, Tuscany, Umbria, UNESCO, UNESCO World Heritage sites, urban photography, use your phone as your lens, wine, wines of Tuscany

7 thoughts on “Country Roads: The Good Humor Man of San Gimignano”

Laurie JM Farr (@ReferencePlease) on December 14, 2013 at 07:00 said:

Brilliant description! Reliving the Sergio moment and the 5 flavor gelato “sample” that left no room for pasta. Good humor man, indeed! Love it.

Reply ↓

The Palladian Traveler on December 14, 2013 at 11:02 said:

Laurie — Nice to hear from you, and thanks so much for the high praise. So glad you enjoyed this post. It was a real treat to narrate our visit with Maestro Dondoli. Don't be a stranger. Ciao for now.

Reply ↓

orna2013 on December 14, 2013 at 10:10 said:

Sounds as though you had great fun in San Gimignano. The nugget of information that really caught my eye was that Solzhenitsyn took time out to enjoy a gelato at Sergio's. I wonder what flavour he ordered....These are lovely blogs and really enjoying them. Orna

Reply ↓

The Palladian Traveler on December 14, 2013 at 10:56 said:

San Gim topped my list of all the places I visited on this “journey.” Glad you're enjoying my dispatches from along the cobble of Umbria and Tuscany. Another wine tasting is up next. Cin Cin!

Reply ↓

Bella Remy Photography on December 15, 2013 at 15:41 said:

This guy is awesome !! What a wonderful character.

Reply ↓

The Palladian Traveler on December 16, 2013 at 08:42 said:

That he is!

Reply ↓

janina on December 17, 2013 at 08:53 said:

Aahh, what a treat! Did you take some home, for later, in your hotel room, or was there no room left in your tummy by then?!

Reply ↓

Home

Giovedì, 25 Luglio 2013 11:22

La cucina italiana vola a Londra con Birra Moretti. Piazza della Cisterna a San Gimignano e Golden Square a Londra protagoniste di un evento all'insegna del buon bere e del buon cibo made in Italy

 Dimensione Font Stampa Email

 7 1

Venerdì 26 luglio le specialità italiane mettono in collegamento Piazza della Cisterna di San Gimignano con Golden Square a Londra. Un evento organizzato da Birra Moretti che unisce l'Italia alla città inglese, tramite uno show cooking ripreso e trasmesso in diretta, e attraverso degustazioni di piatti e prodotti tipici italiani. Ecco il menu previsto per pranzo e aperitivo insieme agli chef protagonisti.

La cucina italiana sbarca a Londra sotto il segno di Birra Moretti: il 26 luglio 2013 le specialità gastronomiche made in Italy saranno protagoniste di un evento che metterà in collegamento la città londinese con la Piazza della Cisterna di San Gimignano. Durante il momento del pranzo e dell'aperitivo infatti, nel comune toscano, si svolgerà uno show cooking che vedrà esibirsi due chef esperti di cucina locale: **Sandra Lotti**, proprietaria della scuola di cucina Toscana saporita di Massarosa in provincia di Lucca, e **Stefano Dondoli**, giovane chef toscano con esperienza internazionale in diversi ristoranti di Londra. Tutto questo sarà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi della piazza di Golden Square a Londra, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in diretta le stesse specialità italiane preparate sul momento. Il menu della giornata prevederà a pranzo carbonara con guanciale e pecorino, mentre per aperitivo saranno serviti pizza e prodotti tipici di San Gimignano: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo. In chiusura, come dessert, sarà offerto il gelato preparato da **Sergio Dondoli** (un maestro gelatiere padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha fondato la sua gelateria nel cuore di San Gimignano e, in occasione dell'evento, sarà presente in prima persona a Londra. In abbinamento a questi due piccoli percorsi gastronomici verrà servita Birra Moretti, presentata con spiegazioni su come abbinare birra e cibo.



Birra Moretti Live San Gimignano/Londra | Venerdì 26 lug 2013 | Piazza della Cisterna San Gimignano/ Golden Square Londra | cantiere@cantieredicomunicazione.com


Your Rome Tour - Rome Private Tours
 I like it!
 Rispondi · 2 · Mi piace · 25 luglio alle ore 15.52


Gaetano Ruvolo · Università degli Studi di Roma "La Sapienza"
 To my friends in London, tomorrow, Friday the 26th, at lunch time in Golden Square Tuscan delicatessen from San Gimignano will be served together with Italian Moretti beer. I suggest to try it and not miss it. Enjoy!
 Rispondi · 1 · Mi piace · 25 luglio alle ore 10.08

Plug-in sociale di Facebook

 7 1

 Pubblicato in **NEWS**


TAG CLOUD

Abruzzo **acciaio** aglianico alto adige Barbera **barrique** barrique-acciaio
bianco botte-acciaio botte grande Cabernet franc Cabernet sauvignon catalba
 campania Chardonnay Classico italiano cordone speronato Corvina Del Territorio
doc docg emilia romagna Food news Friuli Venezia Giulia Garganega guyot
 igt lazio Liguria lombardia marche Merlot Montepulciano Nebbiolo News
 piemonte Pinot bianco Pinot nero Primi Puglia Ristorante Rondinella rose
ROSSO sangiovese sardegna Sauvignon sicilia spumante bianco Syrah

TWITTER

FACEBOOK

Tipico regionale [Toscana](#) [Tradizionale](#) [trattoria](#) [Trentino](#) [Umbria](#) [veneto](#) **vetro**

Wine news

Tweet

[Segui @ilGamberoRosso](#)



Gambero Rosso @ilGamberoRosso 15m
Ci aspetta un autunno ricco di gastronomia e divertimento con Girogustando2013. Le date da segnare sul calendario bit.ly/Girogustando
Espandi



Gambero Rosso @ilGamberoRosso 1h
RT @CarloOttaviano: Una copertina d'epoca de @ilGamberoRosso (agosto di 20 anni fa). pic.twitter.com/qPrW3sF7Ho



Gambero Rosso
[Mi piace](#)

Gambero Rosso piace a 63.070 persone.

Plug-in sociale di Facebook

[Chi siamo](#) [Abbonamenti](#) [Pubblicità](#) [Newsletter](#) [Forum](#) [Contatti](#) [Channel](#) [WebTV](#) [Mensile](#) [Settimanale](#) [Guide&Libri](#) [App](#) [CITTÀ DEL GUSTO](#) [Eventi](#) [Shop](#) [Articoli](#) [News](#) [Ricette](#) [Vini](#) [Bar & Ristoranti](#)
[Agenda](#) [Made in Vicenza](#) [Site Map](#)

[Top](#)



d.repubblica.it

SALUTE SENO • RICETTE NETWORK

ENG

CUCINA

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | **CUCINA** | VIDEO | ALTRO

D • CUCINA • SAN GIMIGNANO CHIAMA LONDRA

0

Tweet 3

Pinterest 0

Consiglia 32

Tumblr

Email

MADE IN ITALY

San Gimignano chiama Londra

Gemellaggio tra Toscana e Regno Unito in nome delle eccellenze italiane venerdì 26 luglio. Pronti a mangiare tanti piatti tipici e a brindare?

DI ELISA POLI



Venerdì 26 luglio 2013 appuntamento a San Gimignano in piazza della Cisterna, in collegamento satellitare con la Golden Square di Londra, per trasmettere nel Regno Unito live tutto il buono del mangiare e del bere italiano.

Grazie a Birra Moretti (www.birramoretti.it) tante specialità culinarie, abbinare alle birre

della casa, saranno degustate in Toscana e a Londra contemporaneamente. San Gimignano sarà coinvolta totalmente con degli show cooking, trasmessi oltremarica, della chef Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa Lucca e di Stefano Dondoli, giovane chef toscano con esperienza nei migliori ristoranti di Londra e figlio del mastro gelatiere Sergio Dondoli. Quest'ultimo, fondatore della famosa gelateria Dondoli nel centro di San Gimignano, preparerà invece il dessert in prima persona a Londra. I commensali in Italia e nella capitale inglese potranno mangiare, gratuitamente e fino a esaurimento posti, carbonara con guanciale e pecorino, pizza, pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino al tartufo.

Orari

pranzo: I turno 13.30 – 14.15, II turno 14.15 – 15.00

intermezzo 15.00 – 18.00

aperitivo: I turno 18.30 – 19.15, II turno 19.15 – 20.00

ARGOMENTI FOOD • VIAGGI • SAN GIMIGNANO • CHEF

(25 LUGLIO 2013)

RIPRODUZIONE RISERVATA

0

Tweet 3

Pinterest 0

Consiglia 32

Tumblr

Email

pixartprinting.it

Borse
€ 147,50 **Vai**

Volantini e Flyer
€ 21,46 **Vai**

Facebook

D - la Repubblica
Mi piace

D - la Repubblica piace a 114.278 persone.



Plug-in sociale di Facebook

Shopping

I costumi dell'estate

Solo per te una selezione di prodotti imperdibili scelti dalla redazione

Allianz  BASTANO TARGA E DATA DI NASCITA Quotazione RC Auto [CALCOLA](#)

[HOME](#) | [SPORT](#) | [MOTORI](#) | [DONNA](#) | [LIFESTYLE](#) | [SPETTACOLO](#) | [TECNOLOGIA](#) | [IMPRESE](#) | [PROMOZIONI](#)

PORI

[erari enogastronomici](#)

[Per inviare le vostre ricette scrivete a: leleluricette@quotidiano.net](mailto:leleluricette@quotidiano.net)

- [Home](#)
- [in bottiglia](#)
- [Le nostre ricette](#)
- [Le ricette dei lettori](#)
- [In viaggio](#)
- [Iniziative](#)

Birra Moretti sbarca a Londra



Dal cuore della Toscana a Londra: l'eccellenza italiana viene esportata oltreconfine sotto il segno di Birra Moretti. La famiglia di birre più premiata in Italia il 26 luglio sarà infatti protagonista, insieme alle specialità della cucina Made in Italy, di un grande evento, unico nel suo genere: una giornata autenticamente italiana... a Londra.

Come? Attraverso un collegamento live tra Golden Square a Londra e la Piazza della Cisterna di San Gimignano, due piazze in cui, durante i due momenti clou della giornata, il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile degustare alla Tavola Birra Moretti piatti tipici della cucina toscana abbinati a Birra Moretti.

Nella splendida cornice del comune toscano, interamente coinvolto nell'evento, si svolgerà un grande cooking show che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa Lucca, e Stefano Dondoli, giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra. Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di Golden Square, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte.

[Annunci Google](#)

Offerta speciale

Entra su 99designs per scoprire la nostra offerta speciale!
99designs.it

Elenco Enotecche

Sei un amante del buon vino? Trova le migliori Enotecche
PagineGialle.it/Enoteche

Etichette Per Birra

Etichette Di Ogni Tipologia e Forma Specifiche x Birrifici. Chiedi info
www.silca.com

Cosa prevede il menu che verrà offerto agli ospiti? A pranzo carbonara con guanciale e pecorino, mentre durante l'aperitivo serale spazio alla pizza e ai prodotti tipici di San Gimignano: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo. Per finire, come dessert, verrà servito il gelato preparato da Sergio Dondoli (uno dei maestri gelatieri più famosi d'Italia e nel mondo, padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano e, in occasione dell'evento, sarà presente in prima persona a Londra.

Non mancheranno i colpi di scena: coloro che siederanno alla Tavola Birra Moretti verranno serviti contemporaneamente, in una vera e propria diretta live, mentre i beer ambassador Birra Moretti illustreranno a pubblico presente le caratteristiche di Birra Moretti e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo, binomio al centro della cultura della birra in Italia promossa da 7 anni da Birra Moretti, che propone il consumo della bevanda durante i pasti, sia in accompagnamento sia come ingrediente.

Con questo grande progetto la Tavola Birra Moretti torna a essere sinonimo di convivialità, valore al centro della filosofia del brand che da più di 150 anni (tanto è lunga la sua storia) si fa promotrice del piacere dello stare insieme condividendo la passione per una cucina genuina.