



**CARLO  
ZUCCHETTI**



HOME    BERE    RICETTE    LEGGERE    IN TUSCIA    EVENTI    LA TUSCIA DEL VINO    SAPESE CONTESSA    CONTATTI

CHI SIAMO



CONDIVIDI CON I TUOI AMICI



473



## Dondoli: la golosa, gelata dolcezza della tecnica

BY FRANCESCA MORDACCHINI ALFANI • 3 APRILE 2015 • SAPESE CONTESSA • COMMENTS (0) • 43

San Gimignano, per chi si occupa di enogastronomia è una tappa obbligata a cui si guarda almeno una volta all'anno per l'anteprima della Vernaccia di San Gimignano. E ogni volta è un piacere lasciarsi andare al fascino del suo profilo nobile, alla seduzione discreta di un prolifico Medioevo. Aristocratiche architetture, affreschi dell'inquietante secolo buio, chiese che mostrano esperti maestri del dipinto, denotano la ricchezza di una città strategicamente posizionata sulla Via Francigena che a metà '300 era arrivata a contare 13.000 abitanti e 72 torri simbolo della potenza cittadina.

E se tutto questo camminare nella storia dovesse stimolare un lieve languorino, quel particolare desiderio di qualcosa di dolce, basta raggiungere piazza della Cisterna, al civico n.4 dove c'è Dondoli. Inserito come fermata obbligata dalle guide turistiche nazionali e internazionali, Dondoli propone un gelato unico, e non si fa per dire: alcuni gusti sono infatti marchi registrati come la crema di Santa Fina® fatta con



Sergio Dondoli

Spazio disponibile 320 x 250

Per la tua pubblicità in questo spazio contatta  
[advertising@carlozucchetti.it](mailto:advertising@carlozucchetti.it)

**Sant'Isidoro**  
TENUTA



continue...



pinoli di Pisa. Ma la sua vera unicità è data dalla competenza di Sergio Dondoli e dalla sua scelta rigorissima delle materie prime. "Insieme alla conoscenza del mestiere, quello che usiamo fa davvero la differenza" ci dice Sergio Dondoli che mostra subito la sua energia scoppiettante. Sarà dovuta alla forza del gelato, a quell'ebbrezza di fredda dolcezza che sciocca il palato e lo risveglia

o a quella sensazione un po' bambina della golosità infantile? "Per i gelatieri il latte e la panna sono elementi basilari. Un latte ricco di proteine vive è la struttura fondamentale del gelato. Noi ci serviamo del latte crudo biologico e biodinamico della fattoria di Camporbianco, abbiamo adottato 10 mucche che contribuiamo a nutrire come ulteriore garanzia per il prodotto. Il latte poi lo pastorizzo personalmente in modo da deteriorare le proteine al minimo. Questo mi permette di usare meno additivi e di guadagnare sul gusto. La fortuna di stare in un posto altamente vocato ti consente di trovare sul territorio aziende biologiche e prodotti di qualità che restituiscono nel gelato il sapore dei luoghi. Cerco il meglio non solo per i prodotti locali: pistacchio di Bronte, il cioccolato Amedei, il caffè Illy, la nocciola Tonda Gentile delle Langhe IGP".

Per amor di territorio e campanilismo gli suggeriamo di sperimentare anche la Tonda Gentile Romana DOP.

Nonostante siano le 10 di mattina i turisti si avvicinano al banco, guardano con curiosità le vaschette dai tenui colori naturali; mentre la signora Dondoli con cura e attenzione finisce di pulire qualche



<http://www.carlozucchetti.it/wp-content/uploads/2015/04/gelato-dondoli.jpg>



riuscito dai contenitori, qualcuno sfodera una guida e, seguendone i consigli, inizia a ordinare per tutti. Crema De' Pazzi® (ricca crema all'uovo con scorza d'arancia, mandorle e cioccolato fondente dedicata alla blasonata famiglia toscana) Venere Nera® (dedicata alla Miss Italia Danny Mendez e ispirato dal profumo di lavanda associato alle more) Dolceamaro® (una crema speziata dedicata ai tanti profumi della vita) Crema Michelle® (in onore alla first lady americana, preparata con mandorla pizzuta di Avola, scorze di arance amare, salsa di arance, miele e cantuccini allo zafferano), Sangue di bue® (ispirato dalla moglie che in Germania aveva una boutique di grandi firme italiane, in quel periodo infatti Armani aveva lanciato le sue creazioni in pelle Sangue di bue), Champelmo® (pompelmo rosa e spumante), Camparino® (Campari, pompelmo e bitter. Il marchio ha ricevuto il consenso di Campari), Sorbetto di Vernaccia® e Curva Fiesole® (perché il calcio è pur sempre lo sport nazionale. Questo è un gelato dedicato ai colori della Fiorentina a base di ricotta e mirtilli): sono i marchi registrati, ispirati perlopiù dal territorio, quelli che ovviamente incuriosiscono maggiormente, ma in piena stagione si arriva a 38 gusti e c'è davvero l'imbarazzo della scelta.

La sua non è una storia di famiglia, una di quelle in cui i segreti sono trasmessi di padre in figlio, ma è sicuramente il racconto di una passione nata per comodità, cresciuta per curiosità e diventata fondante con lo studio e l'esperienza.

Spazio disponibile 320 x 125

Per la tua pubblicità in questo spazio contatta [advertising@carlozucchetti.it](mailto:advertising@carlozucchetti.it)

## POST RECENTI



3 APRILE 2015 • 49

Dondoli: la golosa, gelata dolcezza della tecnica



2 APRILE 2015 • 169

Menu di Pace Vegano



1 APRILE 2015 • 103

Una serata ai sapori di lago con Carlo Zucchetti e Nerino Natali



31 MARZO 2015 • 104

Ultimo appuntamento Da Benedetta. Le Frittelle di San Giuseppe di Ornella.

continue...



Sergio Dondoli e Carlo Zucchetti

"A 17 anni, dopo la scuola alberghiera a Montecatini Terme, sono partito per la Germania. Avevo già delle esperienze di sala in Francia, volevo approfondire le mie conoscenze linguistiche. Il gelato ancora non era entrato nel mio orizzonte lavorativo. Sono stato prima nella zona della Foresta Nera, poi a nord verso il mar baltico, sopra Amburgo e lì ho aperto due ristoranti italiani di grandissimo successo. Ma come si può immaginare anche

grandissimo lavoro". ci dice Sergio Dondoli mentre i suoi buffi baffi vengono scossi dalla sua risata contagiosa "Vedevo invece mio cognato, 3° generazione di gelatieri della Valle di Zoldo, che apriva a Pasqua e chiudeva la prima domenica di settembre e il 12 settembre mi mandava gli auguri di buon compleanno dalla costa sarda. Così ho deciso di vendere i ristoranti e aprire una gelateria. Mi sono fatto dare le ricette da mio cognato e ho iniziato... è stato un disastro. Non riuscivo a capire cosa stavo facendo, seguivo i metodi e le azioni scritte nelle ricette senza sapere quali fossero in realtà le reazioni chimiche che si producevano. Insomma non riuscivo a controllare i processi". Sergio Dondoli è uno che si diverte che nasconde dietro la sua aria scanzonata un'intelligenza vivace e dinamica sostenuta da un attento approccio scientifico. Sa trasmettere quella particolare felicità di chi è curioso e non si stanca mai di scoprire, di conoscere ed è capace di esaltarsi quando comprende il funzionamento delle cose "Avevo voglia di capire, di diventare consapevole del processo, così ho cominciato a cercare delle risposte. Un giorno, leggendo il giornalino dei gelatieri, mi capita sotto gli occhi una recensione del libro di Luca Caviezel *Arte e tecnologia del gelato artigianale* il cui prezzo corrispondeva a 3-4 giorni del mio incasso invernale. Un investimento prezioso. Ma non ne potevo fare a meno. Il vero problema però non è stato il prezzo ma il fatto che più andavo avanti con la lettura e meno capivo. Tra l'altro si parlava di cose che nelle mie ricette non erano menzionate, non c'era corrispondenza". E poi c'era la storia del limone, che è stata l'incentivo profondo a indagare meglio nei meandri alchemici del gelato: "In quel periodo ero preso nella risoluzione di quella che avevo definito la malattia del limone: ovvero l'indurimento del gelato a cui non trovavo rimedio" Ride. "Nessuno mi sapeva dire niente, nel libro neanche un accenno. Ma io il problema lo avevo. Lustravo i limoni, li trattavo con i guanti, ma niente. Nel libro si parlava di addensanti e maltodestrine e addirittura di bilancia. Era un altro mondo. Mi veniva da piangere, chiamai l'Uniteis (Associazione gelatieri italiani in Germania) per avere un contatto con Caviezel. Mi dissero che avrebbe presentato il libro a Longarone. Andai. Nella sala vedeva che tutti erano padroni degli argomenti, facevano commenti, rivolgevano domande, capivano. Io avevo solo 'l mi' limone che s'ammalava. Alla fine decido di parlare con Caviezel, mi metto in fila e aspetto, prendo coraggio e gli parlo della malattia del limone. Lui sorride e mi suggerisce di sostituire il 20% di saccarosio con sciroppo di glucosio. Capii che avevo molto da imparare. Lo stesso Caviezel, persona di grande generosità e gentilezza mi diede dei consigli. E così è nata la curiosità di approfondire, di appropriarsi di questo mestiere incredibile, un'alchimia delicata, un gioco di pesi e misure precisi che richiede una grande competenza tecnica". Si muove, gesticola, sghignazza, i suoi occhiali si alzano e si abbassano sul naso che continuamente si arriccia per una smorfia o una risata ed è impossibile non farsi trascinare dal suo entusiasmo.



continue...

Carlo Zucchetti divertito: "Parliamo del gelato nella gastronomia. Com'è il tuo rapporto con gli chef?"

Segio Dondoli: "Ottimo. Credo di aver imparato dagli chef stellati il modo di muovermi. Luca Landi, che è il più grande chef del gelato nella gastronomia, è stato il primo a chiedermi una consulenza sul gelato 15 anni fa. Lavorando con lui mi sono reso conto che il gelato si può fare con qualsiasi elemento commestibile. Mi ricordo quando siamo riusciti a scoprire la tecnica per ottenere il gelato gastronomico di fois gras. Le prime prove sono state terribili! Poi prova e riprova, modifica, calcola centellina, aggiusta siamo finalmente riusciti. Nel 2009 a Identità Golose con il gruppo "Creatività Gelate" abbiamo presentato un intero menu gelato"

Carlo Zucchetti: "Dondoli si può riprodurre? Ci sono progetti per il futuro?"

Segio Dondoli: "Sto lavorando insieme a Sergio Colalucci alla creazione di una fondazione e di una scuola. Il progetto nasce da un'idea sociale: insegnare un mestiere ai ragazzi disoccupati, ma devono essere disposti a trasferirsi all'estero. Il comparto del gelato è in crescita, in Italia sono circa 39 mila le gelaterie artigianali, 50 mila in tutta Europa (Germania 9 mila, Spagna 2 mila) e il margine di crescita aumenta se si pensa agli USA dove si trovano solo 900 gelaterie, 1000 circa in Giappone, 500 tra Cina e Sud Est Asiatico. La scuola serve a preparare i ragazzi e a permettere di portare fuori dall'Italia il vero gusto del gelato artigianale italiano, quindi un prodotto di qualità frutto di conoscenza e studio, non di improvvisazione e prodotti pronti".

Carlo Zucchetti ricorda poi la presenza Di Sergio Dondoli nella Coppa del Mondo della Gelateria. "Organizzo il campo gara prima della competizione e sono commissario di gara insieme a Sergio Colalucci". Risponde lui con divertito orgoglio.

Frotte di turisti si accalcano davanti al bancone, è il momento di lasciare Sergio al suo lavoro e lui ci saluta in maniera dolcissima e ridanciana con un meraviglioso cono. Sarà stato impietosito dallo sguardo languido e goloso di chi scrive?



Carlo Zucchetti tra i coniugi Dondoli



continue...



### Gelateria di Piazza di Sergio Dondoli

P.zza della Cisterna, 4 – 53037 San Gimignano (Siena) – Italy -

Tel. 0577 942244

[www.gelateriadipiazza.com](http://www.gelateriadipiazza.com)

[info@gelateriadondoli.com](mailto:info@gelateriadondoli.com)

Condividi





Lode: "Da solo io so quello che un ragazzino"



Marito Civile della cantante Maksim sposato la figlia del deputato



Catherine Barnaba: "Non sono offendere nessuno, essendo in un

Полиск

Persona Notizie Colonna Gossip OK! Top 10 Bellezza Modo Stile di vita Bambini Editorialista OK! Cinema Gallerie

Secolare Cronaca 2015/07/10

FATTO NUOVO

Anna Antonova

## Celebrità partecipato alla carità "Give Life"



Foto: Taraykovskaya Catherine Kucherkova Anastasia

In occasione di aprire una nuova dzhelaterii "Sundae" in EBM nel caffè è stato presentato un nuovo tipo speciale di gelato chiamato "Give Life". L'intero ricavato della vendita andrà al fondo di beneficenza con lo stesso nome.

Per realizzare un sogno d'infanzia e un giorno andare come venditori di gelati celebrità russe - Lisa Arzamasova, Shamil, Masha Tsigal, Mikhail Kozyrev, Vyacheslav Manucharov Irina Bezrukova, ST, Ekaterina Guseva, Maxim Vitorgan Catherine Mtsiturdze e molti altri.



Catherine Mtsiturdze



№ 41 (460) in vendita dal 8 ottobre

Magazine Archive

Cinema / Premieres



2015/10/12

**Johnny Depp e Benedict Cumberbatch alla premiere di "Black Mass",**

il London Film Festival continua. Ieri sera sul tappeto rosso era adorabile coppia a due stelle con Johnny Depp e Amber Heard Benedetto ...



Persona / Imr

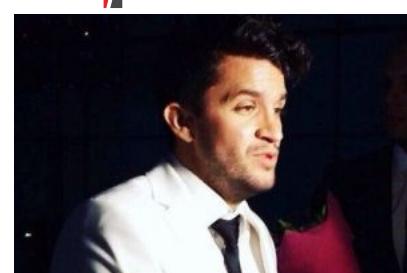


2015/10/11

**Victoria Beck Germania**

Victoria Beck uno dei migliori n settembre Vicki \ una collezione di

Persona / Progetto Speciale



2015/10/11

**Chiusura della "New Wave" (relazione)**

Il vincitore della "New Wave-2015" a Sochi è diventato il cantante croato Damir Kedzia. Il secondo posto è stato condiviso Ademi dal Kazakistan e Milein Fernandez di ...

Cinema / Pre



2015/10/11

**Premiere del musicale "Uc**

Ewan McGregor Michael Stulberg presentato il film 2015.

Cinema / Notizie



Shamil Khamatov hostess dzhelaterii Azalea e Lisa Arzamasova



2015/10/11

**Robbie Williams sta progettando di diventare un attore**

di 41 anni, il musicista ha deciso di mettere in pausa nel loro lavoro per dedicarsi a un nuovo Colonna Gossip



Ekaterina Guseva

2015/10/11

**Salma Hayek, Julia Roberts e altri alla cena di gala Hammer Museum Museo**

Museo Hammer Museum, appartenente al Centro di Cultura e Arti dell'Università di Los Angeles, ha dato la cena di gala annuale, che ha riunito star del cinema ...

Cinema Manifesto



Irina Bezrukova e Sergio Dondoli

2015/10/10

**Il regista Bryan Singer si appresta a rilasciare una nuova foto di "X-Men: Apocalypse"**

Singer blockbuster di Hollywood "X-Men" regista Bryan è stato girato sulla base di fumetti Marvel. Nel 2016, Brian promette di fornire agli spettatori una nuova, ...

Cinema Spet

**Azione caritativa "Give Life"**

9 foto



Galleria

Gallerie fotografiche da OK!

2015/10/10

**Il nono giorno del "New Wave" (relazione)**

Il concerto di stelle. Il terzo giorno di gara. Oggi il concerto Dima Bilan ha cantato "Non tacere",

Colonna Gossip

2015/10/10  
**Cara Delevin**

**Понравилась ли Вам данная статья?**

браво



смешно



достойно



класс



скучно

1

0

0

0

0

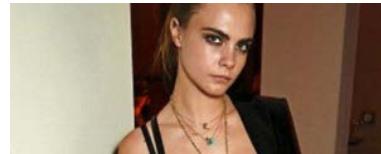
Powered by VICOMI

7 più forti cambiamenti stelle

10 stelle più di 50 anni che

&lt;1/2&gt;

Reese Witherspoon, Salma Hayek e altre stelle sul potere delle donne



Cara Delevingne e altre stelle alla festa Eva Cavalli

NOTIZIE LENTAINFORM



Natalia Friske "Shepelev papà appositamente portato"



Dmitry Shepelev non è chi dice di essere



Natasha Regina vantava figura elegante



Valery Meladze preparando per il matrimonio

Гнездо.ru-новости



10 ошибок, почему наряд смотрится дешево



Дитя Кабаевой: новые подробности



Простейший способ похудения от Орбакайте



Как подстричься, чтобы выглядеть моложе?

Colonna Gossip

2015/10/10

**Reese Witherspoon e altre stelle sul potere delle donne**

a Beverly Hills hanno organizzato un grande festeggiamento per le donne.

Colonna Gossip

Lentainform

Наташа Королева похвасталась шикарной фигурой



Дмитрий Шепелев не тот, за кого себя выдает



Наталья Фриске: «Шепелев специально довел папу»



Валерий Меладзе готовится к свадьбе

2015/10/10

**Kate Moss e apertura del suo nuovo negozio**

sull'apertura di riaperto il suo nuovo negozio a Londra venne chiamato "Matthew William's".

...

Persona

Immagine

Persona Immagine

2015/10/10

**Rachel Weisz e Tom Cruise al matrimonio di Harper**

di 45 anni, attrice di Harper's Bar e Tom Cruise hanno creato un elegante matrimonio.

Cinema

Manifesto



Теперь готовьте  
баклажаны именно так:  
безумно вкусно



Вкуснейший Наполеон,  
который легко готовится  
без выпечки



Стрижки, которые сделают  
женщину гораздо моложе  
своих лет



Самые настоящие  
тхачапури: так просто и так  
вкусно



Offerta Contatti Problema Pubblicità Informazioni

© 2006-2015 anno JSC "Axel Springer Russia"



0%

скучно



0%

достойно



0%

смешно



0%

класс



0%

браво

Все

Популярные

Хотите что-то сказать? Будьте первым комментатором!

MUSICA  
STAZIONE TV

Ricerca

GUARDA

VOTO

PROGRAMMA

VIDEO

ARTISTI

NOTIZIE

PREMIO RU.TV

[Il principale](#) > [Notizie](#) > # RUnovosti

&gt; Lo scorso fine settimana a Mosca ha ospitato un atto di carità "Give Life", insieme con caffè-dzhelateriey "Sundae"

## Lo scorso fine settimana a Mosca ha ospitato un atto di carità "Give Life", insieme con caffè-dzhelateriey "Sundae"



In occasione di aprire una nuova dzhelaterii "Sundae" in EBM nel caffè è stato presentato un nuovo tipo speciale di gelato chiamato "Give Life". Tutti i proventi della vendita andranno alla Fondazione omonima. Un 3 ° e 4 ottobre in fondo è andato assolutamente tutti i caffè di ricavo.

Per realizzare un sogno d'infanzia e un giorno vanno come gelato venditori celebrità russe - "Chi è chi in cucina" Lisa Arzamasova Shamil Khamatov Masha Tsigal, Mikhail Kozyrev, uno spettacolo che porta CTC Vyacheslav Manucharov Irina Bezrukov, ST, gonna, Ekaterina Guseva, Maxim Vitorgan, l'attrice della serie "The Eighties" (CTC), Natalia Zemtsova e Anna Tsukanov-Kott, Yulia Lysenko, Igor Pankov, gli attori della serie "junior" (STS) Vlad Kanopka Catherine Mtitsuridze Carey, Christina Stelmach e molti altri.

La manifestazione è diventata una vera e propria vacanza con la famiglia, le stelle e gli acquirenti comuni entrati, accompagnati da parenti e amici portano i loro figli.

L'ospite speciale della manifestazione è stato dzhelatere più famoso del mondo, campione del mondo nel gelato Sergio Dondoli. Maestro Dondoli intrattenuto gli ospiti un autentico gelato italiano, e condiviso i segreti della cucina del gelato leggendario. - Dzhelateriya "Sundae" - l'unico posto a Mosca, dove ha fatto nastoyascheee artigianale gelato (gelato, non il metodo prefabbricato). Tutti i prodotti- gelato e sorbetti - a base di latte fresco ei migliori frutti, bacche, cioccolato e noci su ricette uniche del famoso gelato italiano Sergio Dondoli, plurivincitore della Coppa del Mondo di gelato. - Fondazione "Date vita" è stata fondata il 26 novembre 2006 attrici Dina

### Top 3 notizie



Potap e Nastya Bianca ammesse deviazioni sessuali



Chi risolvere i problemi finanziari Yegor Creed?



Sati Casanova riunito amici e compagni, in occasione del suo 33 ° anniversario!

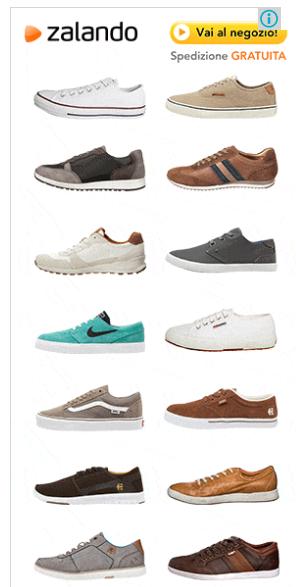
Korzon e Chulpan Khamatova per aiutare i bambini malati di cancro e malattie ematologiche. Oltre a raccogliere fondi per trattamento e la riabilitazione del fondo fornisce assistenza alle cliniche oncologiche ed ematologiche, che trattava i bambini e giovani adulti, attirando l'attenzione del pubblico ai problemi dei bambini malati, promuove la donazione di sangue, fornisce assistenza sociale e psicologica per i bambini malati.

Visite: [378](#)

0

0

1



## Vedi anche:



Potap e Nastya Bianca ammesse deviazioni sessuali



Chi risolvere i problemi finanziari Yegor Creed?



Baby spettacoli

## Sul canale

[Sul canale](#)

[Contatti](#)

[Pubblicità](#)

[Broadcasting](#)

[Servizi SMS e IVR](#)

## Contatti

Tel.: (499)579-7709

Fax.: (499) 579-77-07

[rmsgsupport@gmail.com](mailto:rmsgsupport@gmail.com)

Il canale può essere visualizzato RU.TV fumatori scene!

232.154, Mosca,  
3 ° Khoroshevskaya 12  
Ricorda - Il fumo uccide!

© Tutti i diritti riservati. RU.TV 2006 - 2015



# MODA.RU

- [Storia](#)
- /
- [Utenti](#)
- /
- [Luoghi](#)
- /
- [Direttorio abbigliamento](#)

Пoиск

[Registrati](#) /  
[Login utente](#)

- [Utenti](#)
- /
- [Persone](#)
- /
- [Blog](#)
- /
- [Album](#)
- [Moda Mappa](#)

## Carità azione "Give Vita " insieme con Café dzhelateriey "Sundae" ↓

0 ±



Lo scorso fine settimana a Mosca ha ospitato un atto di carità "Give Life", insieme con caffè-dzhelateriey "Sundae"

In occasione di aprire una nuova dzhelaterii "Sundae" nel mondo dei Bambini di centrale, nella caffetteria introdotto un nuovo tipo speciale di gelato chiamato "Give Life".

Il ricavato della vendita andrà alla Fondazione omonima. Un 3 ° e 4 ottobre in fondo è andato assolutamente tutto procede kafe.Ispolnili sogno d'infanzia, e un giorno vanno come gelato venditori celebrità russe - "Chi è chi in cucina" Lisa Arzamasova Shamil Khamatov Masha Tsigal, Mikhail

Kozyrev, una manifestazione leader CTC Vyacheslav Manucharov Irina Bezrukov, ST, gonna, Ekaterina Guseva, Maxim Vitorgan, l'attrice della serie "The Eighties" (CTC), Natalia Zemtsova e Anna Tsukanov-Kott, Yulia Lysenko, Igor Pankov, gli attori della serie "junior" (STS) Vlad Kanopka Catherine Mtsitridze Carey, Christina Stelmach e molti drugie.Sobytie era davvero una vacanza in famiglia, le stelle e gli acquirenti ordinari entrarono, accompagnati da parenti e amici portano i loro figli. Ospite d'eccezione della manifestazione è stato dzhelatere più famoso del mondo, campione del mondo nel gelato Sergio Dondoli. Maestro Dondoli intrattenuto gli ospiti un autentico gelato italiano, e condiviso i segreti della cucina del gelato leggendario. - **Fondazione di beneficenza di "Give Life"** è stato istituito 26 novembre, 2006 attrici Dina Korzun e Chulpan Khamatova per aiutare i bambini malati di cancro e malattie ematologiche. Oltre a raccogliere fondi per trattamento e la riabilitazione del fondo fornisce assistenza alle cliniche oncologiche ed ematologiche, che trattava i bambini e

giovani adulti, attirando l'attenzione del pubblico ai problemi dei bambini malati, promuove la donazione di sangue, fornisce assistenza sociale e psicologica per i bambini malati.

- **Dzhelateriya "Sundae"** - l'unico posto a Mosca, dove ha fatto il gelato artigianale nastoyascheee (gelato, non il metodo prefabbricato). Tutti i gelati e sorbetti prodotti - a base di latte fresco e la migliore frutta, frutti di bosco, cioccolato e noci su ricette uniche del famoso italiano gelato Sergio Dondoli, plurivincitore della Coppa del Mondo di gelato.

## Immagini





## [Alexey Korolev](#)



7 ottobre 2015

Commenti: [0](#) livello di glamour: 405

## **Tag**

[Vyacheslav Manucharov](#), [dzhelateriya Sundae](#), [Dina Korzun](#), [Catherine Mtsituridze](#), [Ekaterina Guseva](#), [Irina Bezrukov](#), [Maxim Vitorgan](#), [Dare vita](#), [Sergio Dondoli](#), [Fondazione Dare vita](#), [la Centrale Detsky Mir](#), [Chulpan Khamatova](#)

Procedimento su argomento



## [Claudia Schiffer creata collezione Cachemire prodotti](#)

Claudia Schiffer è sempre stato un grande fan di cachemire, che è il motivo per cui è diventato una linea di debutto progettista lana Claudia Schiffer Knits, ...

[Ekaterina Antre](#) 11 ott 2015



## Toscana la Dolce

Non poteva mancare il gelato e noi di Pasticceria Internazionale abbiamo partecipato alla messa in programma di un momento tutto dedicato al dolce e all'arte del gelato in compagnia di **Sergio Dondoli** della Gelateria Dondoli di San Gimignano. Grande successo di pubblico e le telecamere della tv nazionale non si son fatti mancare l'esclusiva. Le sue specialità valorizzano i prodotti del territorio e, in accordo con i produttori locali, Dondoli propone la frutta biologica di stagione in versione gelato, solo con il latte crudo biologico ricco di proteine delle sue mucche, esemplari Jersey adottati presso la fattoria biodinamica Camporbianco. In Piazza del Campo il gelatiere ha presentato e offerto i gusti che, a sua detta, più degli altri rappresentano lo spirito della rassegna.

La **Crema Santa Fina** è un marchio registrato, una buona crema preparata con poche uova, i pistilli dello zafferano DOP di San Gimignano e con i pinoli di Pisa caramellati. E spiega "Le mie torri sono state costruite con i soldi dello zafferano che era allora moneta di scambio. Mi sentivo in dovere di costruire un gelato con questo ingrediente che rappresenta storia e identità della città. Ancora oggi è una materia prima preziosa che richiede una lavorazione a mano incredibile". Il sorbetto cremoso al lampone **RoseMary Baby** è aromatizzato al rosmarino, spezia molto usata in terra toscana, mentre il gelato **Cacio e Olive** ha stupito per la delicatezza del caprino fresco abbinato alla nota più forte delle olive. Tutti gusti a marchio registrato.

Quando parla del gelato, Dondoli sbarra gli occhi e ci confessa che il gelato è per lui vita e passione, definendosi un artigiano con i *piedi per terra*. Noi abbiamo approfittato del suo entusiasmo contagioso per un paio di domande.

### Continua a stupirci con abbinamenti e gusti originali: come si misura la creatività di un gelato?

Per me la cosa principale è lavorare con gli ingredienti che caratterizzano il territorio. Mi considero come il falegname di una volta che usava la legna del bosco vicino casa, così anche io cerco di prendere "la mia legna" vicino casa! In un Paese come il nostro ci sono tanti ingredienti con sfumature talmente belle che puoi trasformare in gelato in ogni momento.

### Mentre crea un gusto, quanto pensa al cliente?

Confesso di pensare al cliente solo dopo avere creato. Prima devo soddisfare me stesso, allora sono sicuro di poter riuscire a soddisfare anche i clienti. Si tratta di una trasmissione di amore e passione che va dentro il gelato e la gente avverte questi sentimenti.

### Quale sarà la novità che troveremo alla sua gelateria questa estate?

Da me prendi la Bischerata, dal termine *bischero* molto usato in tutta la Toscana per definire in tono affettuoso un grullo e che in questo caso sta per Biscuit e Cioccolata. Il gelato è preparato con olio di semi di zucca biologico e semi di zucca tostati.



## Unsere Tipps



### Bester Negroni «Caffè Rivoire»

Von der Zusammensetzung her einer der einfachsten Cocktails der Welt: ein Drittel Gin, ein Drittel Vermouth und ein Drittel Campari. Der Negroni muss weder in den Shaker noch in den Mixer, und er ist «molto fiorentino», sagt Paolo Ponzo. Der gebürtige Sizilianer ist Barmann im «Caffè Rivoire» auf der Piazza della Signoria im Herzen von Florenz und Negroni-Spezialist. Im «Caffè Rivoire» kann man den besten Negroni der Stadt geniessen: auf der Terrasse mit Blick auf den Platz und Michelangelo's David oder an der Bar. Wir entscheiden uns für die Bar und schauen Paolo auf die Finger, wie er den Negroni kreiert: Zuerst wird das Glas mit Eiswürfeln gefüllt und vorgekühlt, dann folgen in dieser Reihenfolge der Gin, der rote Vermouth und der Campari. Das Glas wird oben noch mit etwas Orangenschale eingerieben und mit einem Stück Orange versehen: Fertig ist der Negroni. Fruchtig und frisch schmeckt er am Gaumen, die feine Bitternote harmoniert hervorragend mit Säure und Süsse, hält lange am Gaumen nach.

Bis zu 50 dieser Florentiner Cocktails gehen so pro Tag über die Theke, gerade an warmen Sommerabenden, wenn die Terrasse bis Mitternacht geöffnet ist. Zwischen 7,50 und 9,50 Euro kostet der fertige Drink, je nachdem, ob ein industrieller oder handwerklicher Vermouth verwendet wird. «Geizen Sie nicht mit den zwei Euro», lächelt Paolo Ponzo, «den Unterschied schmeckt man.»

[www.rivoire.it](http://www.rivoire.it)

### Bester Bio-Pionier Cantina LaSelva

Als das Wort noch ein exotischer Begriff war, da baute der Münchner Naturland-Mitbegründer Karl Egger bereits auf seinem Landgut LaSelva in der südlichen Maremma Bio-Gemüse-, Obst und -Weintrauben an. 35 Jahre sind seitdem ins Land gegangen, und LaSelva zählt inzwischen zu den am meisten prämierten Bio-Kellereien Italiens. Zusammen mit Weinmacher Roland Krebsler vinifiziert Egger mittlerweile zwölf vegane Weine, darunter zwei Morellino di Scansano und auch einen Wein aus der fast verschwundenen autochthonen Rebsorte Pugnitello. Dieser jahrelang in Holz gelagerte Vin Santo del Chianti Classico kombiniert die Qualität der spät gelesenen weissen Malvasia- mit der Kraft der roten Canaiolo-Traube. Wir durften die Jahrgänge 2001, 2002 und 2003 verkosten. Am besten gefiel uns der 2002er: ein opulenter und doch aristokratischer Meditationswein!

[www.cantina.laselva-bio.eu](http://www.cantina.laselva-bio.eu)



### Bester Eismann Sergio Dondoli

Es ist nicht nur das leckere Eis selbst, es ist auch das strahlende Lächeln, mit dem Sergio Dondoli den Cono überreicht: Alles zusammen hat der kleinen Gelateria in San Gimignano den Ruf eingetragen, die beste der Toskana zu sein.

Die kleine Eisdiele liegt auch für die Touristenströme strategisch günstig auf der zentralen Piazza della Cisterna. Bekannt wurde sie durch ihre deliziosen Eissorten Crema di Santa Fina, einen Blend aus Safran und Pinienkernen, Champelmo, eine fruchtig-frische Komposition aus rosa Grapefruit und Schaumwein, und das Creme-Eis Dolceamaro mit aromatischen Kräutern. Dazu kommen noch das Vernaccia-Sorbet auf Basis der lokalen weissen Rebsorte und Sangue Bue - Ochsenblut -, eine Kreation aus Schokolade und Sauerkirschen. Als Basis für seine Produkte verwendet Sergio Dondoli bevorzugt typische regionale Produkte wie DOP-Safran aus San Gimignano oder Vinsanto, aber auch Tonda-Gentile-Kirschen aus dem Piemont oder Bronte-Pistazien. Neuere Kreationen haben aber auch Kürbiskernöl aus der österreichischen Steiermark als Zutat. Mit dem italienischen Team hat er so auch schon zweimal die Eiscremeweltmeisterschaften gewonnen, erzählt Sergio in perfektem Deutsch. Kein Wunder: Bevor er sich im heimatlichen San Gimignano niederliess, verwöhnte er die Gaumen jenseits der Alpen.

[www.gelateriadondoli.com](http://www.gelateriadondoli.com)