

8 Giugno 2018

## Gelateria Franca, trent'anni di dolcezza ad Albino

Da non perdere il gusto che celebra il trentesimo anno di attività: un fiordilatte al caramello e banana. Chilometrica la lista delle coppe proposte, con oltre cento varianti. Il locale apre la mattina presto, fa le ore piccole e non va mai in vacanza



La Gelateria Franca festeggia trent'anni di dolcezza. La storica insegna, punto di riferimento per una pausa all'insegna del gusto ad Albino, nasce infatti nel 1988, quando il maestro gelataio Giovanni Cornalba, forte di una tradizione di famiglia che dura dagli anni Cinquanta, decide di aprire un punto vendita. Nel 2002 il testimone passa ai quattro cugini Martinelli, che portano nel locale esperienze e competenze diverse: Mirko, chef si occupa della cucina, Massimo del bar e cocktail, Giuliana di allestimento vetrine e creazione cesti e Daniela di tutto ciò che amministrazione e gestione del personale richiedono. Il locale fa sempre le ore piccole, non va mai in vacanza e si trasforma di continuo nel corso della giornata. Si parte la mattina presto con le colazioni e si abbassa la saracinesca a tarda ora. Il buongiorno inizia con il piede giusto con una selezione di brioches, torte e pasticceria. A mezzogiorno i menù di lavoro rispondono alle più svariate esigenze: dal menù light ad una colazione di lavoro espressa, ma completa. Il tocco da chef è evidente nel menù: spaghetti allo scoglio, gnocchi e pasta fatti in casa, riso venere e gamberi, insalate di farro e orzo e un'ampia scelta di secondi di terra e di mare.

La lista delle coppe proposte dalla Gelateria Franca è chilometrica e può contare su una scelta di oltre cento varianti, con tanto di mise en place dedicata: la Coppa Caraibi viene servita in una ciotola a forma di pappagallo, quella che celebra

Verona ha la forma dell'Arena, e via dicendo. In carta, dieci versioni di "affogati", dal caffè al cioccolato alla frutta, e c'è davvero l'imbarazzo della scelta per la salsa golosa da abbinare a una coppa leggera allo yogurt. Crepes, centrifughe ed estratti di frutta completano l'offerta. Da non perdere tra i gelati, anche da asporto o in cono e coppetta, il gusto che celebra i trent'anni di attività: fiordilatte al caramello e banana. Il locale è un indirizzo ideale anche per un aperitivo, abbinato a finger-food e stuzzichini, e per un cocktail dopo cena.

Con la bella stagione il giardinetto rappresenta una piccola oasi, mentre è sempre disponibile, anche per la realizzazione di eventi e feste, la splendida terrazza, inaugurata nel 2016.

*(\*Nella foto lo staff al completo. Sul divano partendo da sinistra il fondatore Gianni Cornalba, Mirko Martinelli (chef), Giuliana e Daniela Ruffini (socie e sorelle). Il quarto socio, Massimo Martinelli è in piedi a destra. Sulla sinistra, in piedi, Sergio Pezzoli, che cura la produzione di gelato, con la moglie Laretta Cornalba).*