Guida Gelaterie d’Italia, ancora tre coni per la Pasqualina e l’Oasi American Bar

Massimo riconoscimento dal Gambero Rosso. Menzionata anche la Pasticceria Morlacchi di Zanica

Una piacevole – e gustosa – riconferma: la Pasqualina di Almenno San Bartolomeo e l’Oasi American Bar di Fara Gerra D’Adda sono tra le migliori gelaterie d’Italia. A decretarlo non sono sondaggi o gusti personali ma i massimi esperti della Guida Gelaterie d’Italia del Gambero Rosso che ha assegnato (anche quest’anno) tre coni alle due gelaterie bergamasche.
Presentata nei giorni scorsi al Sigep di Rimini, la guida segnala ben 461 attività, con oltre 40 nuovi ingressi, di cui 61 hanno ottenuto i prestigiosi tre coni. Anche quest’anno, inoltre, all’interno della guida spicca una sezione dedicata al Gelato del Pasticcere, un viaggio alla scoperta dei grandi nomi della pasticceria italiana che hanno riservato al gelato di qualità un posto speciale. In Lombardia sono sette i locali segnalati e, tra questi, spicca un’eccellenza bergamasca, la **Pasticceria Morlacchi di Zanica.**

Candida Pelizzoli – Gelateria Oasi American Bar

I Tre Coni: gelaterie top

Ci sono ben quattro nuovi ingressi tra i Tre Coni nella guida Gelaterie del Gambero Rosso 2022. Due in Lombardia, con Terra Gelato a Milano e Pallini a Seregno. La prima in pochi anni ha conquistato consensi grazie a una proposta di alto livello curata dal maestro gelatiere Massimo Grosso. La seconda è la gelateria dei fratelli Pallini, i quali hanno inaugurato questa accogliente gelateria nel 1995 portando avanti una filosofia fatta di passione, ricerca scrupolosa delle materie prime e tecnica precisa. E ancora un nuovo Tre Coni a Roma, Fatamorgana, la creatura di Maria Agnese Spagnuolo, la quale è l'esempio concreto di quanto si possa far bene grazie a organizzazione e passione. Infine Officine del gusto a Pignola dove Luigi Buonansegna ama organizzare dimostrazioni pratiche, spiegare ai clienti il processo produttivo mentre è al lavoro e poi concludere con un assaggio: il modo migliore per

raccontare il prodotto.

Riccardo Schiavi – La Pasqualina

LE GELATERIE TRE CONI

PIEMONTE

Canelin – Acqui Terme [Al]
Marco Serra Gelatiere – Carignano [To]
Gelati d’Antan – Torino
Mara dei Boschi – Torino
Casa Marchetti – Torino
Nivà – Torino
Ottimo! Buono non basta – Torino
Soban – Valenza [Al]

LIGURIA

Cremeria Spinola – Chiavari [Ge]
Profumo – Genova

LOMBARDIA
La Pasqualina – Almenno San Bartolomeo [Bg]
Il Dolce Sogno – Busto Arsizio [Va]
Oasi American Bar – Fara Gerra D’Adda [Bg]
Artico – Milano
Ciacco – Milano
Crema – Milano
Lo Gnomo Gelato – Milano
Paganelli – Milano
Pavé – Gelati & granite – Milano
Terra Gelato
Chantilly – Moglia [Mn]
L’Albero dei Gelati – Monza
Pallini – Seregno [Mb]
VeroLatte – Vigevano [Pv]

VENETO
Gelateria Naturale Scaldaferro – Dolo [Ve]
Golosi di Natura – Gazzo [Pd]
Chocolat – Mestre [Ve]
Gelateria Marisa – San Giorgio delle Pertiche [Pd]
Dassie – Vero Gelato Artigiano – Treviso
Zeno Gelato e Cioccolato – Verona

FRIULI VENEZIA GIULIA
Timballo – Udine

EMILIA ROMAGNA
Cremeria Santo Stefano – Bologna
Cremeria Scirocco – Bologna
Stefino – Bologna
Bloom – Modena
Ciacco – Parma
Cremeria Capolinea – Reggio Emilia
Sanelli – Salsomaggiore Terme [Pr]
Il Teatro del Gelato – Sant’Agostino [Fe]

TOSCANA

Gelateria della Passera – Firenze
Chiccheria – Grosseto
De’ Coltelli – Pisa
Dondoli – San Gimignano [Si]

MARCHE
Paolo Brunelli – Senigallia [An]

LAZIO
Gretel Factory – Formia [Lt]
Greed Avidi di Gelato – Frascati [Rm]
Fatamorgana – Roma
La Gourmandise – Roma
Otaleg! – Roma
Stefano Ferrara Gelato Lab – Roma
Torcè – Roma

ABRUZZO
Gelaterie Duomo – Il Paradiso del gelato – L’Aquila

CAMPANIA
Di Matteo – Torchiara [Sa]
Cremeria Gabriele – Vico Equense [Na]

PUGLIA
G&Co – Tricase – [Le]

BASILICATA
Emilio – Maratea [Pz]
Officine del gusto – Pignola [Pz]

SICILIA
Cappadonia Gelati – Palermo

SARDEGNA
I Fenu Gelateria e Pasticceria – Cagliari
Dolci Sfizi – Macomer [Nu]

PREMI SPECIALI

Miglior Gelato al Cioccolato
Fiordipanna – Cornaredo [Mi]

Gelatiere Emergente
Erika Quattrini de Il Pinguino Quattrini – Falconara Marittima [An]

Sostenibilità
Gelateria Moou – Torino

Miglior Gelato Gastronomico
L’Albero dei Gelati – Monza

Valorizzazione delle produzioni locali
Materica – Sondrio

IL GELATO DEL PASTICCERE

PIEMONTE
Dalmasso | Avigliana [TO]
Avidano | Chieri [TO]
Bonfante | Chivasso [TO]
Marco Vacchieri Pasticceria Cioccolateria Gelateria | Rivalta Di Torino [TO]
Fabrizio Galla | San Sebastiano Da Po [TO]
Raspino | Torino

LOMBARDIA
Besuschio | Abbiategrasso [MI]
Sirani | Bagnolo Mella [BS]
Pasticceria Veneto | Brescia
Sartori | Erba [CO]
L’Ile Douce | Milano
Peck | Milano
Morlacchi | Zanica [BG]

VENETO
Il Chiosco | Lonigo [VI]
Biasetto |Padova
TRENTINO ALTO -ADIGE
Milano | Levico Terme [TN]
Reinhard | Moena [TN]

EMILIA – ROMAGNA
Rinaldini |Rimini

TOSCANA
Luca Mannori | Prato

MARCHE
Roberto Cantolacqua Pasticcere | Civitanova Marche [MC]
Picchio | Loreto [AN]

LAZIO
Walter Musco – Bompiani | Roma
Belle Hélène | Tarquinia [VT]

ABRUZZO
Caprice | Pescara

CAMPANIA
Andrea Pansa | Amalfi [SA]
Sal De Riso Costa d’Amalfi | Minori [SA]
Pasquale Marigliano | Nola [NA]
Gabbiano | Pompei [NA]
Pepe Mastro Dolciere | Sant’Egidio Del Monte Albino [SA]

PUGLIA
Pino Ladisa | Bari
Moffa | Foggia
L’Arte Bianca | Parabita [LE]

BASILICATA
Tiri Bakery & Caffè | Potenza

SICILIA

Pasticceria Palazzolo | Cinisi [PA]
Sciampagna | Marineo [PA]
Caffè Sicilia | Noto [SR]
Cappello | Palermo
Antico Caffè Spinnato | Palermo

Il panificio Tilde sulla guida del Gambero Rosso. In Bergamasca è l'unico a ottenere i "3 pani"

Il forno artigiano di Castel Cerreto, Treviglio, ha ricevuto il massimo riconoscimento. Merito di un pane di filiera, lunghe fermentazioni naturali e alte idratazioni

Il forno artigiano Tilde di Castel Cerreto, frazione di Treviglio, si conferma tra i migliori in Italia. Il panificio è stato inserito nella guida "Pane & panettieri d'Italia" 2022 del Gambero Rosso, "Bibbia" delle eccellenze gastronomiche, che seleziona e recensisce i migliori locali dove comprare il "vero" pane, di filiera, preparato con passione, riconoscendo il lavoro che c'è dietro.

Otto i premiati in Lombardia. Uno solo in Bergamasca

Sono otto i panifici i premiati in Lombardia, 50 in Italia. Tilde è l'unico ad aver ricevuto, nella Bergamasca, il massimo

riconoscimento, ovvero i “3 pani”. Il panificio, con annessa bottega per la vendita diretta, è gestito da Simone Conti con la moglie Marisol Malatesta, pittrice peruviana.
Tilde è il simbolo dell’infinito, impresso nel loro pane, usato in spagnolo e, fin dal Medioevo, dagli amanuensi per abbreviare risparmiando carta e inchiostro. La tradizione è di famiglia: il nonno paterno era agricoltore e aveva un banco al mercato di Treviglio. Il padre, Pino Conti, conosciuto per aver gestito la sua storica gastronomia a Treviglio, li ha ispirati e guidati.

Lunghe fermentazioni naturali e alte idratazioni

Simone e Marisol lavorano un pane certificato biologico, in grandi pezzature, risultato di lunghe fermentazioni naturali e alte idratazioni. Nel loro pane si trovano una serie di vecchie varietà recuperate come la Mentana, profumata e morbida, la Solibam, il farro Forenza, la farina Perciasacchi.

La lavorazione avviene sempre con pasta madre viva, ovvero farina e acqua fermentata per molte ore in modo da rendere il prodotto il più duraturo e digeribile possibile. Il processo di lavorazione di 24 ore permette di valorizzare il sapore e le caratteristiche di questi grani.

Simone ha due lauree, una in Lingue, l'altra in Editoria, oltre a un master in Gastronomia e Turismo Culturale all'Università di Scienze Gastronomiche e può vantare tanta esperienza tra Bristol e Londra, dove si è innamorato della panificazione. Oltremanica ha preso spunto da ciò che accadeva a Hackney, il quartiere londinese dove viveva con Marisol, dalla riscoperta delle botteghe e del cibo a chilometro zero. A Bristol, al Bordeaux Quay, ristorante all'avanguardia dal punto di vista della sostenibilità, ne ha appreso l'importanza, mentre all'E5 Bake House di Londra l'arte della panificazione, impastando ogni giorno a mano.

La guida "Pane & panettieri d'Italia" è nata tre anni fa e, per il terzo anno di seguito, Tilde ha ottenuto il riconoscimento.

"Colazione in viaggio", un tour in 12 tappe tra Bergamo e provincia

Pubblicata la guida digitale di Marzia Bonalumi e Nadia Mangili: 12 mete descritte con foto ma partendo sempre dalla degustazione di una colazione o un brunch

Marzia Bonalumi e Nadia Mangili pubblicano la guida

digitale “Colazione in viaggio, 12 destinazioni a portata di share per Bergamo e Provincia”. Le mete sono selezionate e descritte attraverso l’idea di degustare una colazione o un brunch in un café o localino, scelto da Marzia che suggerisce cosa ordinare. Dopo aver fatto incetta di bagels, club sandwich, avocado toast, estratti, yogurt bowl, waffle, pancake, crostate, torte della nonna e tanti altri manicaretti, il viaggio continua alla ricerca di palazzi, ville, strade, giardini, terrazze panoramiche, scorci e opere d’arte, suggeriti da Nadia.
Le 12 mete, corredate dal suggestivo materiale fotografico, permettono di trascorrere una mattinata speciale tra Città Alta e i borghi medievali di Bergamo, ma anche quartieri, cittadine e comuni della Provincia, come San Pellegrino Terme, Stezzano, Crespi d’Adda e Treviglio.

Le autrici

Marzia Bonalumi è una seguitissima narratrice di colazioni e di localini dove gustare le prelibatezze più innovative e gustose. Ha aperto il suo profilo Instagram @flavouriteplace, una sorta di blog che lei definisce il suo Social Breakfast Club, un anno fa, e ha una schiera di follower che non si perdono mai un “where to go”.
Nadia Mangili, laureata in storia dell’arte, guida di Bergamo, crea da sempre tour alternativi, in collaborazione con professionisti provenienti da diversi ambiti. Sui social è conosciuta come la Margì (@lamargi.guidadibergamo), nome che le ricorda il gioco di carte bergamasche con cui giocava da piccola con sua nonna.

Nell’estate 2020, in piena ripresa post lockdown, la food hunter e la Margì hanno iniziato a collaborare

per ideare eventi che potessero fondere le loro due passioni. “Colazione in viaggio” è, infatti, un tour che ha coinvolto tanti viaggiatori, i quali si sono seduti attorno a una tavolata per degustare un delizioso brunch in un localino di San Pellegrino Terme, selezionato da Marzia. Tutti insieme hanno poi scoperto la cittadina ascoltando le storie e i racconti della guida. L’evento è stato ricalendarizzato a novembre, con una visita a Crespi, ma le norme di sicurezza anti Covid subentrate poco dopo hanno imposto l’annullamento. Nell’attesa di tornare a viaggiare insieme, non resta che affidarsi alla guida delle due esperte.

L’ebook è scaricabile da www.nadiamangili.com.