

UNA CREMERIA "très chic"

SOTTO I PORTICI BOLOGNESI UN GELATO RICERCATO ED ESTREMAMENTE VELLUTATO, DAL PERFETTO EQUILIBRIO GUSTO-TEMPERATURA. UN MUST PER GLI INTENDITORI

Se per voi il gelato non è un passatempo da tenere in mano d'estate ma una pausa di gusto e gioia, non perdetevi la Cremeria Santo Stefano a Bologna. Non passerà inosservata, perché l'insegna è ben visibile e perché il locale è una piccola oasi di gusto francese sotto i portici. Nulla è lasciato al caso: dalla boiserie dai bordi dorati che si apre nel laboratorio di gelateria, alle ceste avignonesi di vimini che pendono dal soffitto, alle alzate coperte da campane di vetro con dentro morbide brioche che troneggiano sul bancone, fino ai barattoli da speciale presenti sugli scaffali. Questa gelateria è un luogo originale e sospeso nel tempo.



Chiacchierando con **Gianni Cavallari, il proprietario della Cremeria**, scopro che la moglie è appassionata di antiquariato e di Francia: ecco dunque svelato l'arcano di tanta eleganza. La stessa cura la si trova nel gelato con cui Gianni e il figlio Mattia hanno conquistato i bolognesi, sperimentando nuovi gusti e combinazioni, per non parlare delle torte gelato e dei dessert monoporzione. Al bancone mi accoglie una giovane in divisa grigio scuro con cappellino nero in testa, sorridente e affabile. Cosa sceglierò fra tanti gusti così insoliti? **Crema delle zitelle con mascarpone e pinoli, Crema delle sette chiese** (classica all'uovo), **Speculos al caramello salato e biscotto alla cannella, Gianduiotto fondente, Yogurt e miele dei colli bolognesi** e molto altro, con la possibile aggiunta di panna montata rigorosamente con la frusta. Non c'è offerta di prodotti salati, ma per rinfrescarsi ulteriormente si può optare su sorbetti, ghiaccioli al the matcha, granite karkadè e pesca. Nella stagione invernale ci si consola dal freddo con un'ampia scelta di praline e lievitati prodotti nel vicino laboratorio artigianale. Ma è estate, torniamo al nostro cono! Che gusti scelgo? La risposta è: **Pistacchio salato del Bosforo, nocciola di Cravanzana Piemonte Igp e Crema Libanese**. Il primo gusto solletica il palato e riattiva le papille gustative; la nocciola è essenza pura del suo gusto; la crema libanese vince su tutto con un mix suadente di mandorla, pistacchi e l'inconfondibile acqua di fior d'arancio che lo battezza come uno dei gelati più eleganti mai assaggiati. La formula di tanta bontà? Materie prime selezionate, latte fresco come mantra



Dove: **Cremeria Santo Stefano, Bologna**

Quando: **03.06.2022, ore 19:00**

Degustazione: **Cono gelato pistacchio salato del Bosforo, Nocciola di Cravanzana e Crema libanese**

e sapiente combinazione fra i sapori di chi non ha avuto paura di sperimentare. Dovrei sedermi, per prolungare l'esperienza di piacere, ma sono in una gelateria da asporto e non è possibile consumare al tavolo... A meno che, come me, non troviate semplicemente delizioso adagiarsi su una delle quattro vezzose seggioline marsigliesi da bambino allineate sotto i portici. Un consiglio agli eccellenti gelatieri? **Un po' di musica di sottofondo per la selezione di gusti così poetici o per accompagnare l'uscita del goloso dal locale**. Niente bagno, siamo nel regno del take away e non è un servizio contemplato. Conto 3,80 euro per un cono che non si scorda. Missione gelato compiuta!

© Riproduzione Riservata

Scheda valutazione

Ambiente 🍦🍦🍦🍦🍦

Esposizione 🍦🍦🍦🍦🍦

Accoglienza 🍦🍦🍦🍦🍦

Servizio 🍦🍦🍦🍦🍦

Degustazione 🍦🍦🍦🍦🍦