

# 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]

Biassetto | 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. Oltremania 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.