



**Artigiani del
Gelato**



Catalogo

SIAMO CIÒ CHE COLTIVIAMO

e ciò che coltiviamo nasce dalle Farm

Le Farm sono la fonte di tutte le nostre Eccellenze Contadine. Sono i luoghi in cui hanno origine le materie prime che permettono la lavorazione di paste per gelateria, dalla composizione e dal sapore naturale e straordinario.

Il frutto di un processo sostenibile e fedele alla tradizione.

Non una, ma un network di aziende diffuse sul territorio italiano, che insieme esprimono il concetto di filiera corta e controllata, pensato da Città del Gelato, un sigillo di trasparenza e affidabilità per chi sceglie queste materie prime e, soprattutto, di fiducia riposta nei contadini custodi e garanti delle buone pratiche agricole.

Sono queste le Farm che oggi vorremmo farvi conoscere attraverso le nostre Eccellenze Contadine.



LA BONTÀ SI FA ECCELLENZA

*La mission delle Farm si sviluppa
in perfetta sincronia con il territorio.*



L'agricoltura sostenibile è attenta e rispettosa nei confronti delle coltivazioni, in favore dell'ambiente e di ciò che può donarci.

Sono infatti le metodologie agronomiche tradizionali praticate dall'uomo, oggi come allora, a permetterci di ottenere frutti dal sapore genuino e incomparabile.

Presenti in una varietà di quasi 50 specialità, dalla Mandorla di Toritto ai Ciucculatti de' Cicolateri di Modica, fino al Chinotto di Savona.

Un insieme di prodotti nati dal rispetto per le stagioni e per i tempi che occorrono, con l'attenzione alle peculiarità che ciascun territorio

conserva e che rende questo complesso lavoro necessario, ma ancor di più ricompensato.

Perché proprio questa sintesi di priorità, ci garantisce specifici beni naturali, degni di diventare Eccellenze.

Attraverso la cura dei Maestri Gelatieri di Città del Gelato, ognuno di essi conserva proprietà nutrizionali, organolettiche e un gusto di totale eccezione.

AMARETTO DEL CAVALIERE

Pasta per gelateria realizzata
con amaretti di Mombaruzzo (AT)

Mombaruzzo, Asti, Piemonte



Si narra che una giovane fanciulla siciliana rivelò, per amore, la ricetta segreta di questo biscotto a Moriondo che, una volta trasferitosi a Mombaruzzo, iniziò la produzione dei tradizionali amaretti.

Il tocco in più è dato dall'aggiunta delle armelline, le mandorle contenute nei noccioli delle albicocche e delle pesche, che caratterizzano l'amaretto di Mombaruzzo dandogli quel piacevole

gusto amarognolo. La nostra pasta per gelato contiene ben il 50% di biscotti, permettendo alle note aromatiche dolci e amare di intrecciarsi in maniera perfettamente equilibrata.

Un modo per rievocare i profumi e i sapori delle antiche botteghe e di ricreare la magia che il profumo di questo biscotto donava alle strade del paese.



ARACHIDE TOSCANA VENTURINA

*Pasta per gelateria realizzata con arachidi toscane
tostate con legno di faggio della zona di Venturina (LI)*

Venturina, Livorno, Toscana

L'arachide viene comunemente chiamata "nocciolina americana", ma noi per la nostra pasta gelato abbiamo selezionato una nocciolina totalmente italiana, a partire dalla semina fino alla tostatura realizzata con legno di faggio.



Una pregiata selezione che darà vita ad un gelato artigianale in grado di esaltare le note tostate di questo frutto secco, ricco di vitamine e dall'aroma intenso, senza coprirne la dolcezza naturale.



BISCOTTO DI MÈLIGA

del Presidio "Slow Food"

Supporto per gelateria realizzato con
biscotto di mèliga del Presidio Slow Food (CU)

Monregalese, Cuneo, Piemonte



Gli antichi hanno sempre saputo fare di necessità virtù, come nel caso del biscotto di Mèliga.

Un prodotto realizzato con ingredienti poveri che danno vita a qualcosa di straordinariamente buono.

Il risultato è un supporto dai colori tenui, cosparso di petali dorati, e dal profumo che ricorderà le tipiche colazioni della nonna, con dolci note di burro e miele.



BRUSCOLINI DI ZUCCA

Pasta per gelateria realizzata con
semi di zucca dall'Ucraina

Ucraina

Ti facciamo assaggiare una fiaba! Arriva in gelateria la “Cenerentola” della frutta secca. Parliamo dei semi di zucca, tostati e accuratamente salati, da noi conosciuti come bruscolini.

Ricchi di antiossidanti e con un modesto apporto calorico, possiedono un'elevata quantità di triptofano, l'aminoacido in grado di migliorare l'umore e il riposo notturno. Insomma, non c'è nulla che un buon gelato ai bruscolini non possa risolvere.



CAFFÈ FINCA

"La Paz"

Pasta per gelateria realizzata con
caffè pregiatissimo colombiano

Colombia, Centro America



Il caffè è da sempre un momento di condivisione a cui tutti siamo fortemente legati. Per questo motivo, abbiamo selezionato una pregiatissima qualità di caffè di origine colombiana che viene coltivata nelle tradizionali fincas. Dai monti Centro Americani, che fanno da sfondo a terre magiche, ricche di tradizioni e sapori, arriva in gelateria

una pasta dai colori intensi e dai profumi inebrianti, realizzata con miscela 100% Arabica.

Otterrai un gelato artigianale in grado di riportare alla memoria il gusto del caffè come quello preparato in moca a casa tua. Il giusto modo di godersi una pausa in compagnia.



CARAMELLO AL SALE MARINO

"Saline Culcasi"

Pasta per gelateria realizzata con sale marino
delle Saline Culcasi del Presidio Slow Food (TP)

Trapani, Sicilia

Il sale marino integrale che selezioniamo è unico nel suo genere grazie alla posizione geografica delle saline di Trapani, situate in uno dei tratti del Mediterraneo più cristallini e preservati della natura.

La sua peculiarità consiste nella preparazione delle vasche salanti, nella produzione e nell'estrazione della materia prima, che vengono considerate uniche in tutto il mondo.



Questa meravigliosa tipologia di sale è stata utilizzata per impreziosire una pasta per gelateria al caramello dal colore bruno, una dolce coccola resa unica da quel pizzico di sapidità che tende ad esaltarne il sapore. La soluzione ideale per chi ha voglia di dolce e salato nello stesso momento!



CASSATA SICILIANA DELLA TRADIZIONE

Pasta per gelateria realizzata con ricotta di pecora

Palermo, Sicilia



Una dolce carezza per il palato arriva in gelateria. L'avvolgente cremosità della ricotta si unisce a una pioggia di frutta candita italiana naturale al 100%, che segue processi di lavorazione esclusivamente artigianali: dalla canditura al caratteristico taglio a cubetti tutto manuale.

La nostra pasta per gelateria alla cassata siciliana è un mix che parla di tradizione, il modo perfetto per avere sempre nella tua vetrina un dolce tipico della Sicilia, che con il suo gusto e la sua freschezza rappresenta un'icona intramontabile da generazioni in tutto il mondo.



CASTAGNA DEL PRETE

Pasta per gelateria realizzata con castagne
della varietà Palummina e Verdola (AV)

Montella, Avellino, Campania



Curiosa è la leggenda legata a questo frutto. Si narra che un prete ricevette in dono moltissime castagne ma, tornando a casa, inciampò in un fiume facendo rotolare frettolosamente tutti i frutti in acqua. Ovviamente, non si diede per vinto e raggiunta la destinazione mise le castagne in forno per farle asciugare,

creando così la gustosa ricetta. Ne abbiamo realizzato una pasta per gelateria dal colore marrone intenso, con persistenti note di zucchero conferite dal frutto stesso, che ti permetterà di ricreare la vera e colorata atmosfera autunnale nella tua gelateria.



CREMA PASTICCERA

*Pasta per gelateria realizzata con vaniglia Bourbon
e olio essenziale di limone verdello siciliano*

Madagascar e Sicilia

Dalla geniale idea di François Massialot nasce uno dei capisaldi dell'arte dolciaria nel mondo, la crema pasticcera.

Abbiamo realizzato una pasta per gelateria artigianale fedele al sapore classico ed autentico della regina delle creme, resa unica dall'aggiunta dell'olio essenziale di limone verdello siciliano.



Otterrai un gelato cremoso, vellutato e perfettamente bilanciato nel gusto.



CIOCCOLATO AL LATTE CON CACAO CRUDO CRIOLLO

Base completa in polvere realizzata con cacao crudo mono-origine varietà Criollo (Amazzonia, Perù).

Satipo, Perù

Dall'Amazzonia peruviana, il polmone del Pianeta, selezioniamo una pregiatissima varietà di cacao mono-origine: il Criollo. Delicato e a bassa produttività rispetto ad altre tipologie, segue un processo di lavorazione innovativo in grado di preservare tutte le qualità della materia prima. Le fave del cacao crudo vengono lentamente fatte essiccare in atmosfera protetta, non tostate e lavorate a una temperatura che non supera mai i 42°C, in

modo da mantenere inalterati tutti i suoi nutrienti e il suo sapore autentico. Arricchiamo il nostro catalogo con una materia prima di filiera trasparente e con certificazione fairtrade, per realizzare una base pronta per gelateria al gusto cioccolato al latte, contribuendo a sostenere l'economia dei produttori locali peruviani, rispettando il diritto degli agricoltori a un lavoro dignitoso e fare in modo che questa specialità si tramandi nel tempo.



CROCCANTE DOBLE RON AÑEJO DOMINICANO

*Pasta per gelateria realizzata con Doppio rum
della Rep. Dominicana invecchiato 5 anni in botte di rovere*

*Repubblica Dominicana, Isole Antille, Caraibi,
Centro America*

Nella cittadina di Puerto Plata, dalla più pregiata varietà di canna da zucchero, si distilla uno tra i migliori rum al mondo: quello della Repubblica Dominicana.

Abbiamo selezionato un rum fatto invecchiare in botti di rovere per cinque anni, a cui abbiamo aggiunto una croccante granella di mandorla per



realizzare la nostra pasta per gelateria artigianale.

Otterrai un gelato dal colore ambrato scuro e dal profumo intenso di melassa, con note aromatiche di legno e vaniglia.

Ogni assaggio sarà una sorpresa grazie a una croccante pioggia di mandorle caramellate.



CREMA ROSÈ

*Pasta per gelateria realizzata con
rose della Valle Scrivia del Presidio Slow Food (GE)*

Savignone, Valle Scrivia, Liguria



Le rose della Valle Scrivia costituiscono uno scenario molto interessante.

Da generazioni i suoi petali vengono utilizzati per realizzare uno sciroppo, la cui ricetta tradizionale viene riproposta da noi di Città del Gelato sotto forma di crema, con una delicata nota floreale, ripercorrendo le tradizioni genovesi.

Questo gelato, dal colore rosa tenue e con un gradevole e delicato profumo di rosa, sarà un nuovo simbolo di amore da dedicare alle persone importanti per te.



FONDENTE CIUCCULATTI DE' CICOLATERI

Base completa in polvere realizzata con
"cioccolato di Modica I.G.P." (RG)

Modica, Ragusa, Sicilia

Il cioccolato di Modica ha origini antichissime e affonda le sue radici in quello che si definisce “il popolo del quinto sole”, gli Aztechi. Nella cultura e nella tradizione dell’antico Messico, il cacao ricopriva un ruolo fondamentale, poiché considerato cibo nutriente, sostegno economico, simbolo di ottima posizione sociale, medicina efficace e mezzo di comunicazione con le divinità. Fu Hermes Cortes, di origine spagnola, ad importare i primi chicchi di cacao e, in



seguito, gli spagnoli stessi ad introdurre il cacao nella “Contea di Modica”. Il Cioccolato di Modica si presenta di colore nero scuro con riflessi bruni. È rustico, quasi grezzo, con granuli di zucchero grossolani che gli conferiscono, oltre alla particolarità nel gusto, una brillantezza di riflessi quasi come fosse una “pietra marmorea”. Il suo gusto, tondo e vellutato, permetterà al tuo gelato di esaltare il sapore del vero cioccolato tradizionale.



LIQUIRIZIA DEL CONCIO

Pasta per gelateria realizzata con
liquirizia di Calabria D.O.P. (CS)

Corigliano-Cabro, Cosenza, Calabria

La liquirizia è il risultato di uno straordinario mix di condizioni climatiche e biologiche del terreno, da cui nasce in maniera del tutto spontanea. Abbiamo realizzato una pasta per gelateria selezionando la varietà “Cordara”, così chiamata per l’intreccio della sua radice, che valorizza l’antico processo di lavorazione artigianale che avveniva nei

famosi “conci”, i casali sparsi lungo tutto il territorio cosentino.

Il risultato è un gelato artigianale dal profumo intenso e dal sapore dolcenario, che farà gola a tutti i suoi attenti estimatori.



MALAGA

"Cruz de Malagueta"

Pasta per gelateria realizzata con
vino Malaga de Andalusia e uvetta varietà Australiana

Malaga, Andalusia, Spagna

La storia di Malaga è antica tanto quanto la produzione del suo vino, conosciuto in tutto il mondo per la sua dolcezza e utilizzato da sempre per la preparazione di ottimi dessert. Partendo da questa preziosa materia prima, abbiamo realizzato una pasta per gelateria artigianale che custodisce la tradizione malaguena.



Il suo punto di forza? La presenza dell'uvetta al suo interno, dolce e corposa grazie alle lunghe ore passate a macerare nel vino. Otterrai un gelato dalla tonalità giallo paglierino con sfumature ambrate.



ΜΑΣΤΙΧΑ ΑΠΟ ΜΑΣΤΙΧΟΔΕΝΤΡΟ

Mastiha

*Pasta per gelateria realizzata con resina di mastiha
proveniente dall'Isola di Chios (Grecia)*

Isola di Chios, Grecia

La fortuna di Chios, piccola isola greca poco distante dalla costa turca, nasce da una lacrima.

Quest'isola è l'unico posto al mondo in cui gli alberi di lentisco piangono.

Sono le gocce perlacee della mastiha, resina preziosa, dal profumo inconfondibile e dalle proprietà uniche.

Abbiamo realizzato una pasta per gelateria dal colore bianco intenso, con note balsamiche fortemente rinfrescanti e dal sentore finale di pino e cedro.



MANDORLA DI TORITTO

del Presidio "Slow Food"

Pasta per gelateria realizzata con
mandorle di Toritto del Presidio Slow Food (BA)

Toritto, Bari, Puglia

Quella del mandorlo è una storia d'amore che racconta della nostra infanzia. Rievoca i caldi pomeriggi assolati trascorsi a raccoglierne i frutti, attendendo impazientemente la seccatura del nocciolo.

Questa tradizione è racchiusa nella nostra pasta per gelateria, realizzata rigorosamente con mandorle della



cultivar Filippo Cea, riconosciuta come Presidio Slow Food. Il risultato è un gelato artigianale cremoso, dal colore candido come quello delle mandorle fresche appena sbucciate, bilanciato dalla croccantezza del frutto tostato al suo interno. Ogni assaggio è un dolce ricordo.



"NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P."- PASTA

*Pasta pura per gelateria realizzata con
"Nocciola Piemonte I.G.P."*

Cortemilia, Cuneo, Piemonte



Nelle incantevoli langhe piemontesi nasce la nocciola, frutto prezioso ricco di vitamina E. Viene raccolta principalmente in autunno, quando è in fase di piena maturazione, e dopo un lento e attento processo di essiccazione viene tostata per esaltarne il suo inconfondibile gusto.

Abbiamo realizzato una pasta per gelateria in purezza, naturalmente profumata, utilizzando solo nocciole con certificazione I.G.P. dalla media tostatura, per donare al tuo gelato artigianale un colore caldo ed un sapore avvolgente.



MENTA BIANCA DI PANCALIERI

*Pasta per gelateria realizzata con
olio essenziale di menta di Pancalieri (TO)*

Pancalieri, Torino, Piemonte

Pancalieri è la capitale della menta. Da questa foglia verde, tramite la distillazione a corrente di vapore, si ottiene l'olio essenziale più antico del mondo ed è questo l'ingrediente principe con cui realizziamo la nostra pasta per gelateria alla menta bianca.



Otterrai un gelato artigianale caratterizzato da forti note aromatiche, fresco come le vette innevate d'inverno e in grado di preservare tutte le proprietà benefiche derivanti dalla pianta.



NOCE PURA VARIETÀ SORRENTO

Pasta pura per gelateria realizzata con
noci varietà Sorrento (NA)

Sorrento, Napoli, Campania

Realizziamo una pasta per gelateria artigianale con la più pregiata noce di origine campana, la varietà Sorrento. Non fermarti all'apparenza, il suo aspetto può sembrare spigoloso ma in realtà nasconde un dolce sapore, vellutato al palato e arricchito da piacevoli note burrose.



Gusto intenso ma mai invasivo, il tuo gelato artigianale renderà questo frutto secco una piacevole sorpresa ad ogni assaggio.



PISTACCHIO VARIETÀ AEGINA

"Oro Verde"

*Pasta per gelateria realizzata con
pistacchi varietà Aegina della Grecia*

Grecia

Questo colorato frutto secco proviene dalla Grecia ed appartiene alla varietà Egina, dove il clima mite e ventilato permette ai pistacchi di crescere rigogliosi e ricchi di sapore.

Sono coltivati dagli "Egineti", produttori locali fortemente legati alle tradizioni, lungo i fianchi delle montagne. Si tratta di zone rocciose e impervie caratterizzate da forte escursione termica,

che permettono ai pistacchi di sviluppare un profilo organolettico e aromatico senza eguali.

Abbiamo realizzato una pasta di pistacchio in purezza, senza l'utilizzo di alcun colorante, che rappresenta una valida alternativa alle tradizionali proposte presenti sul mercato.

Un gelato artigianale dal colore naturalmente verde e dal gusto delicato.



SPECULOOS BELGIAN BAKERIES

*Pasta per gelateria realizzata
con biscotto belga Lotus*

Lembeke, Belgio

Fragrante biscotto dorato dal sapore speziato e caramellato, unico nel suo genere grazie ai meravigliosi stampi in legno utilizzati per la sua preparazione. Proveniente dalla tradizione belga, con il suo inconfondibile profumo che porta aria di festa, arriva in gelateria il biscotto lotus.



Una pasta dal colore tenue, arricchita da una pioggia dorata di crumble croccante.



TAHINA DI SESAMO BIANCO

*Pasta per gelateria realizzata con
semi di sesamo provenienti da Humera, Etiopia*

Humera, Etiopia

I migliori semi di sesamo provenienti dall'Oriente vengono lentamente tostati per dar vita ad una pasta per gelateria artigianale dal colore dorato.

Dalla macina di questi semi si ottiene una crema densa, ricca e dal leggero sentore di nocciola, che la rende estremamente piacevole: la tahina.



Basterà un solo assaggio per un viaggio senza tempo in terre lontane.



TIRAME-SÙ DA TRADIZIONE ITALIANA

Pasta per gelateria realizzata con pregiata miscela arabica di caffè colombiano e “vino marsala superiore D.O.C. delle Cantine Lombardo”

*Colombia, Centro-America e
Marsala, Trapani, Sicilia*

Cre moso, goloso e famoso sono i tre aggettivi che descrivono alla perfezione uno dei dessert al cucchiaio più celebri al mondo. Il tiramesù, così chiamato per la sua precisa origine di provenienza appartenente a Treviso, è un dolce con una storia antichissima e legato a ingredienti semplici, ma ricchi di gusto. Una golosa crema al mascarpone fatta con formaggio morbido, uova e zucchero viene combinata a fragranti strati di biscotti savoiardi che



vengono poi inzuppati in una bagna al caffè spesso aromatizzata con del liquore, per dare così maggiore risalto alla miscela. Proprio in questo modo nasce la nostra pasta per gelateria artigianale: il sapore intenso e inconfondibile del caffè 100% arabica di origine colombiana incontra il gusto deciso del vino marsala, l'iconico liquore che selezioniamo con cura dalle Cantine Lombardo. I migliori ingredienti per un risultato strabiliante!



TORRONE

"El Luparense de San Martin"

Pasta per gelateria realizzata con torrone
antica ricetta di San Martino di Lupari (PD)

*San Martino di Lupari,
Padova, Veneto*



Per noi il torrone è sinonimo di famiglia. Abbiamo scelto di realizzare una pasta per gelateria che racchiudesse la tradizione e il sapore delle antiche ricette dei maestri torronai di Padova, per creare un gusto che ad ogni assaggio ricordasse i momenti passati in famiglia durante le festività natalizie.

Note agrumate si mescolano a pezzettini di torrone croccante per un momento di intenso piacere.



VANIGLIA BOURBON DE LA RÉUNION

Pasta per gelateria realizzata con baccelli di Vaniglia Bourbon de La Réunion del Madagascar

La Réunion, Madagascar



Da un'orchidea originaria del Messico prende vita una profumata spezia, la vaniglia.

Arrivata all'inizio del secolo scorso nell'area dell'Oceano Indiano, fu Edmond Albius, giovane schiavo della metà del 1800, a mettere a punto il procedimento di impollinazione di questa pianta.

I baccelli di questa vaniglia, certificati de La Réunion del Madagascar, permettono di realizzare una pasta per gelateria artigianale dal gusto speziato, ideale per la produzione di gelato e per l'utilizzo in pasticceria.

Il suo colore, di un giallo delicato, sarà impreziosito da piccoli nei di bellezza caratteristici della vaniglia naturale.



ZABAJONE AL VINO

"Antica ricetta Marsalese"

Pasta per gelateria realizzata con "Vino marsala superiore D.O.C. delle Cantine Lombardo" (TP)

Marsala, Trapani, Sicilia

Lo zabajone è una crema dolce e spumosa a base di tuorli d'uovo e zucchero.

Una leggenda narra che la ricetta sia stata ideata e resa famosa dal monaco Pasquale de Baylon, che vi aggiunse all'interno del marsala rendendo lo zabajone un autentico afrodisiaco naturale. Per la nostra pasta per gelateria abbiamo selezionato il vino marsala delle Cantine Lombardo, con alle spalle una tradizione vinicola che inizia a partire dal 1881.



Si tratta di un vino liquoroso che conferisce al gelato un colore ambrato ed un gusto intenso grazie alle sue particolari note aromatiche.



ANGURIA SALENTINA DOLCE SCURA

*Pasta per gelateria realizzata con
Anguria Salentina varietà Dolce Scura*

Ginosa di Puglia, Puglia



Una deliziosa anguria, incredibilmente croccante, con una consistenza ricca e con pochi semi, si presenta con un colore bianco brillante. Non possiamo chiamarla semplicemente anguria! Perché è molto di più. Un frutto proveniente dalle terre salentine, un mix perfetto di spiagge baciato dal sole, con il loro caratteristico bianco candido e scogliere maestose modellate dal vento e dal mare. Una delle caratteristiche più sorprendenti di questo

frutto sta nel gusto dolce e nella polpa succosa, da cui abbiamo realizzato una pasta unica adatta al gelatiere che vuole far incontrare il gusto classico e quello innovativo dei suoi clienti.

Per le torride giornate d'estate salentine è la risposta migliore, in quanto dissetante e ricca di antiossidanti naturali. Si distingue per la sua buccia scura, da cui proviene il suo nome.



ALBICOCCA CAFONA DI ROTONDELLA

Pasta per gelateria realizzata con
albicocca varietà Cafona di Rotondella (MT)

Rotondella, Matera, Basilicata

Direttamente dal “balcone dello Jonio”
arriva in gelateria una squisita pasta
naturale all’albicocca.

Abbiamo selezionato la varietà Cafona,
dalla tipica forma rotonda e di colore giallo
chiaro con delicate sfumature tendenti al
rosso, per un gelato artigianale che abbia il
suo profumo e il suo sapore intenso.



AVOCADO SICILIANO VARIETÀ HASS

*Pasta per gelateria realizzata con
avocado varietà Hass dalla Sicilia*

Sicilia



L'avocado Hass è ricco di minerali, acidi grassi essenziali e vitamina D e per queste caratteristiche è la varietà più apprezzata.

Si distingue per il sapore, per la polpa cremosa e pastosa e per il suo inconfondibile profumo.

Rispetto agli altri avocado ha una colorazione più scura ed una buccia rugosa, che man mano che matura diventa sempre

più scura ed è questo l'indicatore della giusta maturazione.

L'avocado Hass con cui realizziamo la nostra pasta per gelateria artigianale è 100% siciliano e ci piace definirlo il frutto della maternità, perché custodisce con cura, nella sua candida polpa, il tondo nocciolo che lo rende così caratteristico.



CEDRO DI SANTA MARIA

Pasta per gelateria realizzata con
cedro varietà Diamante di S. Maria del Cedro (CS)

S. Maria del Cedro, Cosenza, Calabria



La tradizione ebraica parla di questo frutto come quello dell'albero più bello, profumatissimo ed eterno, perché per tutto l'anno non lascia mai il suo ramo.

Abbiamo realizzato una pasta per gelateria artigianale partendo da una confettura di cedro, in modo da esaltarne a pieno tutte le sue caratteristiche.

All'interno troverai i pezzetti della sua buccia candita, che conferiranno al gelato un colore unico e originale, oltre ad un sapore molto aromatizzato.



ARANCIA ROSSA CIURI CIURI

*Pasta per gelateria realizzata con
"Arancia Rossa di Sicilia I.G.P."*

Sicilia



La coltivazione delle arance rosse, in Sicilia, è antichissima e risale al periodo del dominio arabo.

Una famosa leggenda narra che il suo colore intenso derivi dalle incandescenti colate laviche dell'Etna, mentre il sapore dolce sia frutto dell'amore che i contadini siciliani provano per la loro terra.

Da un mix perfettamente bilanciato di tre varietà di arance rosse, la Tarocco, la Moro e la Sanguinello, nasce una pasta per gelateria artigianale delicata ed estremamente profumata, con all'interno pezzetti di scorza d'arancia candita. Ideale per granite e sorbetti rinfrescanti.

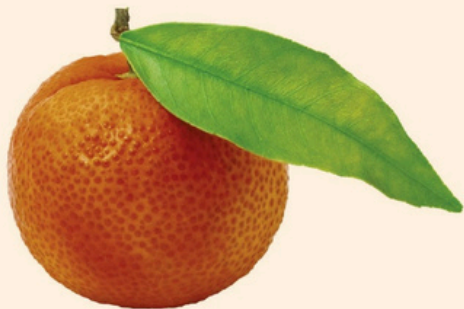


CHINOTTO DI SAVONA

Pasta per gelateria realizzata con
chinotto di Savona del Presidio Slow Food (SV)

Finale ligure, Savona, Liguria

Quello del chinotto è un viaggio lungo e travagliato. La sua pianta, particolarmente preziosa e considerata un amuleto per i viaggiatori, parte dalla Cina per diventare, in seguito, simbolo caratteristico di Savona. Abbiamo realizzato una pasta per gelateria artigianale dal colore ambrato scuro e dalle note amarognole, fedeli alle



peculiari caratteristiche di questo frutto. Un gusto intenso e che non ha rivali grazie all'aggiunta di piccole gemme semicandite, così lucenti da sembrare zirconi. Te la senti di osare?



BERGAMOTTO BEG ARMUDI

*Pasta per gelateria realizzata con
bergamotti di Calabria (RC)*

Brancaleone, Reggio Calabria, Calabria



Arriva in gelateria il principe degli agrumi, il bergamotto. Ne abbiamo realizzato una pasta completamente naturale, dal gusto fresco e dall'aroma intenso, che preserva tutte le caratteristiche benefiche di questo frutto, sia l'elevata presenza di polifenoli e flavonoidi che le rinomate proprietà antistress ed energizzanti.

Otterrai un sorbetto dal colore delicato, tra il giallo e il verde, dal profumo agrumato e dal sapore leggermente amaro.



FICO D'INDIA SELVATICO

Pasta per gelateria realizzata con
"Ficodindia dell'Etna D.O.P." (CT)

Valle dell'Etna, Catania, Sicilia

Il monte Etna si fregia del titolo di patrimonio dell'umanità UNESCO e, lungo il suo versante nord, si produce il "ficodindia dell'Etna D.O.P.".

Dalla selezione della varietà Sangugna, Muscaredda e Sciannina, ricche di potassio e di vitamina A e C, abbiamo realizzato una pasta per gelateria e per granite artigianale.



Si tratta di una cultivar i cui frutti assumano note aromatiche ben distinte e diverse sfumature di colore, che ti permetterà di ottenere un gelato dal profumo tipico delle notti d'estate siciliane e arricchito dai piccoli e legnosi semi caratteristici del ficodindia.



COCCO NOCE VIETNAMITA

Pasta per gelateria realizzata con
noce di cocco vietnamita

Delta del Mekong, Vietnam



Dal paradiso delle noci di cocco, il Vietnam, arriva in gelateria il meraviglioso frutto della vita.

Realizziamo una pasta per gelateria artigianale direttamente con la polpa, per un gusto intendo e inconfondibile. All'interno lasciamo volutamente la parte essiccata del frutto, per far vivere

ad ogni assaggio la sensazione di addentare un vero pezzo di cocco, così per come lo conosciamo.

Si tratta di un vero e proprio viaggio all'interno della giungla che costeggia il delta del Mekong, bassa e fitta di palme, proprio come la immaginiamo nei nostri sogni.



CREMA DI LIMONE PROFUMO DI ZAGARA

Pasta per gelateria realizzata con
"Limone di Siracusa I.G.P."

Siracusa, Sicilia

Neruda, nella sua ode al limone, cantava delle zagare disfatte dal lume della luna e immerse nella fragranza di un amore esasperato.

Da lì i limoni discesero sulla terra sino ad arrivare in gelateria, dopo l'attenta selezione di una tra le cultivar più belle e profumate della Sicilia.



La nostra pasta per gelateria artigianale è realizzata con un pregiatissimo olio essenziale che viene estratto a freddo, con note vivaci date dalla scorzetta semicandita del limone al suo interno.



FICO ROSA DI PISTICCI

*Pasta per gelateria realizzata con
fichi della varietà Rosa di Pisticci (MT)*

*Pisticci e Policoro,
Matera, Basilicata*



Questa particolare tipologia di fico ha la forma di una piccola pera allungata e la sua storia risale addirittura ai tempi e alle vicende dell'antica Magna Grecia.

La buccia è di colore rosa con sfumature tendenti al marroncino chiaro e il suo sapore intrigante, perché unisce la dolcezza del frutto ad un retrogusto leggermente acidulo.

Per realizzare la nostra pasta per gelateria artigianale, selezioniamo solo i fichi colti nel periodo settembrino, caratterizzati da una polpa rosso cardinale a grana fine. Et voilà, ecco a voi il fico rosa di Pisticci!



FRAGOLA DI ACCONIA

*Pasta per gelateria realizzata con
fragole coltivate in regime di lotta integrata*

Acconia di Curinga, Calabria

Nella piana di Lamezia Terme, più precisamente ad Acconia di Curinga, sorge uno dei luoghi più caratteristici della Calabria: il “posto delle fragole”.

Ottime da gustare appena raccolte, la loro coltivazione si basa sulla lotta integrata, che prevede la massima riduzione dell'utilizzo di agenti chimici per un



minore impatto ambientale.

Queste fragole sono diventate ingrediente principe nelle cucine di tantissimi chef rinomati, che sono stati in grado di riconoscerne le potenzialità e di esaltarne il dolcissimo sapore ed il loro inebriante profumo.



GELSO ROSSO DI SICILIA

Pasta per gelateria realizzata con
gelsi rossi della Valle dell'Etna e di Marsala

*Marsala, Trapani, Sicilia
e Valle dell'Etna, Catania, Sicilia*



Le more di gelso racchiudono un tesoro fatto di antiossidanti, minerali, vitamine e ricordi d'infanzia.

Abbiamo realizzato una pasta per gelateria artigianale dal colore rosso con sfumature violacee, date dalla varietà cromatica di questi frutti e dal loro perfetto grado di maturazione.

Otterrai un gustoso sorbetto dolce-acidulo che invita all'assaggio successivo.



KIWIFRUIT MAORI

Pasta per gelateria realizzata con
Kiwi di Latina I.G.P. (LT)

Latina, Lazio



La pianta del kiwi è originaria delle fertili vallate dello Yang-Tze, in Cina.

Negli anni settanta la sua pianta arriva nel nostro paese e la sua coltivazione si diffonde così rapidamente da far divenire l'Italia il principale produttore di kiwi nel mondo, in particolar modo nel Lazio.

Ne abbiamo realizzato una pasta per gelateria artigianale dal colore verde intenso e dal gusto dolce, bilanciato da una nota aromatica leggermente aspra.

Il tuo gelato sarà piacevolmente puntinato dai semi contenuti all'interno del frutto, ricchissimi di vitamina C.



FRUTTO DELLA PASSIONE

"Sole da Chjana"

Pasta per gelateria realizzata con
passiflora varietà *Edulis* di Agrigento (AG)

Agrigento, Sicilia

Foglie di colore verde intenso fanno da sfondo a particolari fiori che, nel linguaggio delle piante, rappresentano un simbolo di fede religiosa.

La loro fioritura dà alla luce un frutto dal profumo caratteristico e dalla polpa morbidissima ricca di piccoli semi, che sprigiona tutto il suo sapore quando è ben maturo.



Abbiamo realizzato una pasta per gelateria artigianale selezionando i migliori frutti della passione, al perfetto punto di maturazione, in modo che possano sprigionare tutto il loro gusto esotico. Ricchi di proprietà antiossidanti che prevengono l'invecchiamento, il tuo gelato sarà un'ottima scusa nel caso in cui si venga sorpresi a divorarne esagerate quantità!



MANGO VARIETÀ KENSINGTON PRIDE

Pasta per gelateria realizzata con
mango della varietà Kensington Pride (CT)

Fiumefreddo di Sicilia, Catania, Sicilia



È consuetudine pensare al mango come frutto di provenienza estera, ma non in questo caso.

Infatti, abbiamo realizzato una pasta per gelateria artigianale con mango 100% siciliani, in un luogo in cui si sviluppa un microclima ideale per la loro coltivazione.

Il sapore è caratterizzato da note dolci e leggermente speziate, con un profumo inconfondibile, ed il suo colore giallo acceso non può che mettere allegria.



MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

Pasta per gelateria realizzata con mandarino
Tardivo di Ciaculli del Presidio Slow Food (PA)

Ciaculli, Palermo, Sicilia

Negli anni quaranta, tra le borgate di Ciaculli e di Croceverde Giardina, nacque una nuova varietà di mandarino. Si tratta del mandarino tardivo, così chiamato per la sua maturazione più lenta e che avviene tra i mesi di gennaio e marzo, caratterizzato da pochissimi semi, dolce, succoso e dalla buccia fine.



Abbiamo realizzato una pasta per gelateria artigianale selezionando i migliori frutti e con l'aggiunta della buccia semicandita, per un gelato dal colore aranciato molto naturale e dal retrogusto amarognolo molto gradevole al palato.



MELANNURCA

Pasta per gelateria realizzata con
"Melannurca Campana I.G.P. varietà rossa del sud" (CE)

Vitulazio, Caserta, Campania



È risaputo, una mela al giorno toglie il medico di turno. Allora immaginiamo cosa possa succedere se si parla della “regina delle mele”, una varietà antichissima dalla buccia liscia e naturalmente cerosa, con polpa bianca e croccantissima.

Si raccoglie quando è ancora verde e si lascia maturare su letti di paglia, dove

assume il suo caratteristico colore rossastro. Abbiamo realizzato una pasta per gelateria artigianale con una purea naturale, che permetterà al tuo gelato di conservare lo stesso sapore unico di questa straordinaria varietà.

Si dice che chi dovesse mangiarla diventi immortale, sarà vero?



MELONE CANTALUPO

"Piana del Sele"

*Pasta per gelateria realizzata con
melone Cantalupo di Battipaglia (SA)*

Battipaglia, Salerno, Campania

Si dice che le persone siano come i meloni e che, prima di trovare quelle giuste, sia necessario provarne cento.

Non in questo caso però, perché abbiamo selezionato accuratamente i migliori meloni della varietà Cantalupo, per realizzarne una golosa pasta per gelateria artigianale.



Con il suo sapore dolce e il suo caldo colore arancione, arriva in gelateria una grande eccellenza della nostra terra, che ricorda il profumo delle più suggestive zone campane.



MELAGRANA DI SICILIA VARIETÀ WONDERFUL

*Pasta per gelateria realizzata con melagrane
della varietà Wonderful della Valle dell'Etna (TP)*

Catania, Sicilia

Da fiori di colore rosso sfumati d'arancio,
belli ed appariscenti, nasce un frutto
rotondissimo.

La melagrana è una bacca contenente
degli arilli particolarmente carnosi e di
forma prismatica, molto succosi e ricchi di
vitamina C.



Un vero dono della natura, proveniente
dalle pendici dell'Etna, con cui realizziamo
una pasta per gelateria artigianale che si
colora di una magica cascata di arilli rosso
rubino.



MIRTILLO NERO SELVATICO

*Pasta per gelateria realizzata con
mirtilli neri selvatici dell'alto Appennino modenese (MO)*

*Tagliole di Pievelago,
Modena, Emilia Romagna*



Lungo l'Appennino modenese, per ripidi sentieri, si possono scorgere piccoli frutti di colore blu-violaceo. Sono i mirtilli neri selvatici, che crescono spontaneamente su arbusti dal colore verde chiaro e con fogli di forma ovale.

Abbiamo selezionato le migliori bacche per realizzare una pasta per gelateria artigianale dal gusto intenso e deciso,

dal retrogusto leggermente aspro e astringente. Il risultato sarà un gelato dall'aspetto originale e naturalissimo, proprio come il suo sapore.



OLIVELLO SPINOSO

"Sea Buckthorn"

Pasta per gelateria realizzata con
polpa e olio essenziale di olivello spinoso (L1)

Bibbona, Livorno, Toscana



Brillanti bacche dalle numerose proprietà benefiche si trasformano in una pasta per gelateria artigianale, tutta naturale e dal colore arancione intenso.

Il gelato all'olivello spinoso si caratterizza per il gusto molto fresco ed energizzante, grazie all'elevata presenza di vitamine (A, B, C e P) e di omega 3, 6 e 9.

Conosciuto anche come il "limone del nord", è un buon compromesso per godersi il gelato senza sensi di colpa.



MURTA SARDO

Pasta per gelateria realizzata
con mirti di Sardegna (SS)

Castelsardo, Sassari, Sardegna

Il mare dona dolci emozioni che la terra ascolta e custodisce. La pianta del mirto, nel cuore della Sardegna, con le sue incantevoli sfumature di colore e il suo intenso sapore, è stata selezionata per realizzare una pasta per gelateria senza rivali.



Ricca di proprietà antiossidanti e antinfiammatorie, dal colore violaceo e tendente al blu e dalle note aromatiche liquorose, renderà il tuo gelato bello da vedere e buono da gustare.



PERA VARIETÀ SIGNORA DELLA VALLE DEL SINNI

*Pasta per gelateria realizzata con pera Signora
della valle del Sinni del Presidio Slow Food (MT)*

Rotondella, Matera, Basilicata

Si tratta di un'antica varietà di pera,
simbolo della biodiversità nella valle del
Sinni.

Delicata nel profumo e nella consistenza,
ne abbiamo realizzato una pasta per
gelateria artigianale per un sorbetto dal
colore giallo tenue e con una leggera
puntinatura data dalla pure del frutto.



Fonte di vitamine, calcio e potassio,
donerà al palato una piacevole sensazione
di freschezza.



SAMBUCO URVINI

"Perla Nera"

Pasta per gelateria realizzata con
bacche di sambuco di Montefeltro (PU)

Montefeltro, Pesaro Urbino, Marche



Piccole stelline color crema
impreziosiscono l'albero di Helda, fatina
del folklore medievale che abitava nei
sambuchi lungo i corsi d'acqua.

Sono i profumatissimi fiori del sambuco
che, in tarda primavera, decorano la
natura con la loro bellezza, dando vita a
piccole bacche dal colore scuro.

Abbiamo realizzato una pasta per gelateria
molto aromatica e al tempo stesso
delicata.

Il suo colore violaceo, particolare e
suggestivo, viene valorizzato da una
pioggia di luminose perle nere che
conferiscono al gelato una consistenza
unica. Una vera e propria magia!



POMPELMO ROSA SIRACUSANO VARIETÀ STAR RUBY

*Pasta per gelateria realizzata con pompelmo rosa
siracusano della varietà Star Ruby*

Floridia, Siracusa, Sicilia



Gusto audace, buccia sottile e polpa succosa ricca di vitamine e sali minerali. Di chi parliamo? Ovviamente del pompelmo rosa varietà “Star Ruby”.

Si narra che abbia origine dalle Barbados, più precisamente dall’incrocio tra l’arancio e il pomelo, ma noi ne abbiamo selezionato uno di origine 100% italiana. Il sole, il mare, l’aria salmastra e gli

scenari mozzafiato dell’Etna rendono la Sicilia il luogo ideale per la crescita rigogliosa di questo frutto.

Da un processo di lavorazione interamente artigianale prende forma la nostra pasta per gelateria, dal colore rosato, tenue, che ricorda le sfumature del cielo all’alba, e dalla texture senza eguali grazie alla scorzetta del pompelmo al suo interno.



VISCIOLATA MUTINA SPLENDIDISSIMA

*Pasta per gelateria realizzata con
visciole lavorate secondo antica ricetta Modenese (MO)*

Modena, Emilia Romagna



Cicerone narra di una mutina firmissima et splendidissima, l'antica Modena. Ed è proprio tra le strade di questa città che le antichissime ciliegie asprigne, conosciute come visciole, venivano cotte con un processo di lavorazione lento e accurato.

Dietro al loro colore scuro, tendente al viola, si nasconde un sapore dolce con una nota aromatica leggermente acidula, che rende speciale questa varietà degna di essere conosciuta.

