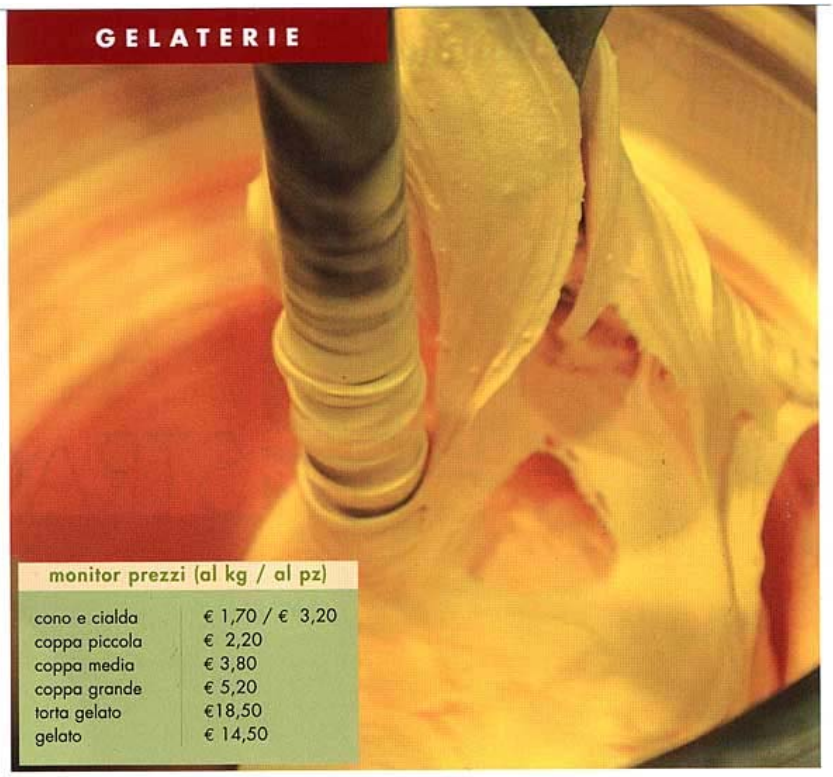
La Sorbetteria *Castiglione*



monitor prezzi (al kg / al pz)

cono e cialda	€ 1,70 / € 3,20
coppa piccola	€ 2,20
coppa media	€ 3,80
coppa grande	€ 5,20
torta gelato	€18,50
gelato	€ 14,50

Come si fa il gelato? Per chi a Bologna desidera vedere come opera un maestro gelatiere nel proprio laboratorio basta che si rechi presso la Sorbetteria Castiglione, si faccia spazio a gomitate tra la gente che si affolla al bancone e potrà osservare **Giacomo** e i suoi collaboratori alle prese con quattro giganteschi mantecatori verticali **Cattabriga**. È spettacolare vedere come la gente si lasci prendere dalla curiosità di vedere come viene preparato il buon gelato artigianale e lo possa subito assaggiare, magari appena uscito dal mantecatore: "Fin dall'inizio - spiega **Marina**, titolare della gelateria insieme al marito Giacomo (insieme nella foto), abbiamo scelto di mostrare alla gente come avviene la produzione del gelato, non solo perché è affascinante, ma soprattutto perché non temiamo che la gente veda gli ingredienti che mettiamo nel nostro gelato. Per lo stesso motivo tra poco chiuderemo per compiere alcune modifiche, che permetteranno alla clientela di vedere come lavoriamo anche nel retro. Il medesimo concetto è stato applicato al negozio di cioccolato che abbiamo aperto da poco. Lì, la gente a volte si ferma incantata e desidera acquistare quello che magari ha appena visto decorare". La produzione e vendita di circa 800 kg di gelato al giorno comporta molto sacrifici, ciononostante Giacomo e Marina dimostrano apertamente tutto il loro entusiasmo. I gusti della Sorbetteria sono tanti e alcuni hanno formule, marchi e nomi registrati: "Lo abbiamo fatto non per paura dei nostri colleghi, ma per difenderci dalla grande industria, in seguito all'uscita di un prodotto il cui nome si avvicinava molto a quello di una nostra creazione". Oltre a creme speciali, qui si producono gusti classici con un tocco in più: la crema è preparata con scorza di limone, il cioccolato è fondente extra... È facile lasciarsi tentare dal gelato della Sorbetteria, il fresco mantecato si scioglie delicatamente in bocca e irrora le papille di un gusto irresistibile, come se in questo gelato fosse stata trasmessa tutta la passione di due artigiani per il proprio lavoro!

Sorbetteria Castiglione For those who would like to see in Bologna how a master ice-cream maker operates in his own laboratory can simply make their way to the Sorbetteria Castiglione; there is a battle for space among the people that crowd around the counter to observe Giacomo and his collaborators at work with the four giant Cattabriga vertical batch freezers: it's amazing to see how people give way to their curiosity in order to finally see how a good Italian "craft" ice-cream is made, and they can taste it immediately. Gelateria Gianni. "I love making strange inventions - says Gianni - I love working with cheeses such as Philadelphia, ricotta cheese and mascarpone. I also don't neglect chocolate, which in its many variations, is the most common ingredient in the ice-cream parlour. The quite unusual names of my flavours derive from daily situations. Gelateria delle Moline. Mr. Benito prefers to stay with the classics and take great care with the few but excellent flavours that every day he offers the clientele, which is particularly fond of vanilla ice-cream: "It's tasty because it's made with great care. There are no secrets for making a good vanilla ice-cream; you just need to use good ingredients".

SCHEDA LOCALE

Indirizzo: *Via Castiglione 44/D/E Bologna - tel. 051 233257*
Specialità della casa: *dalle creme classiche, alle creme speciali, dai montati freschi alle creme pregiate, ai sorbetti e alle torte gelato, tutto è una specialità, basta decidere da corsa farsi tentare...*
Ambiente: *laboratorio a vista con quattro giganteschi mantecatori verticali Cattabriga*
Servizio: *svelto ed efficiente*