



La preparazione del gelato Michelangelo, tra le specialità della Sorbetteria Castiglione di Bologna. Accanto i fondant del negozio laboratorio Cocolato.



Solamente per chi non è a **DIETA**

Gelati golosi serviti in cestine di cialda.

E questa è l'offerta della Sorbetteria

Castiglione. Praline e fondant. E questa è la

proposta del negozio.

Due insegne sotto

un'unica gestione.

BOLOGNA. Un gelato al cioccolato mai visto. Scuro, amaro. E pochi gusti classici, golosissimi, ma dai sapori naturali non "dopati", come la crema alla scorza di limone, il pistacchio "vero". E altri gusti capolavoro, come il Michelangelo (per forza, con quel nome), crema di mandorle e mandorle pralinate. Il ritorno al piacere. Ovvero, tutto ciò che i forsennati delle diete rinnegano. È la storia della Sorbetteria Castiglione, a Bologna: era l'8 dicembre 1994, quando Marina Marchiori, allora appena 25 anni, con il marito Giacomo Schiavon, realizza il suo sogno aprendo questa gelateria sotto i portici di via Ca-

stiglione, a Bologna, sulle ceneri di una pasticceria in declino da anni. La sua sfida personale oltre che imprenditoriale Marina Marchiori l'ha vinta proprio così: stupendo tutti con il miglior gelato della città. Anticipando i tempi, con i suoi sapori potenti, ma precisi e puliti, quando sembrava che impazzissero i gelati light, i gusti tropicali. Notare: la posizione della Sorbetteria Castiglione, all'epoca dell'apertura, era a 50 metri dalla più famosa gelateria della città (dove la Marchiori aveva lavorato per 9 anni).

NUMERI. All'epoca, nel 1994, Marina Marchiori, e il marito partono con un solo dipendente. Oggi lo staff è di 16 persone e nelle sere d'estate si blocca il traffico per l'affluenza. In un anno, 17.000 litri di panna, 50.000 vaschette in polistirolo da asporto, più una quantità astronomica di gelati e torte gelato, senza dimenticare le forniture per chef e banchetti (solo di alto livello), e le 100 torte nuziali l'anno. Dal 2000, a fianco della gelateria Marina Marchiori e Giacomo Schiavon, hanno

GUSTI VINCENTI	
MICHELANGELO	crema di mandorle e mandorle pralinate
DOLCE EMMA	ricotta e fichi caramellati
CREMINO LODOVICO	nocciolato al burro di cacao e nocciole pralinate
EDOARDO	crema di mascarpone e pinoli

aperto anche Cocolato, un negozio laboratorio di pralineria e cioccolato, che funziona solo nei mesi freddi. Da quest'anno, infine, è cambiato l'orario della gelateria, che dispone anche di angolo bar: si apre alle 11.30 (anziché alle 9) e si chiude alle 23.30; solo alla domenica si apre alle 9 di mattina e si chiude alle 21.30 anziché alle 19.30. Sfida vinta, dunque: tanto più che la famosa vecchia gelateria (anche per varie vicissitudini e passaggi di proprietà) non esiste più. Oggi il mito, in città, è diventato proprio la Sorbetteria Castiglione, che, in anticipo sui tempi, rivoluzionò il modo di concepire il gelato, sbaragliando

qualsiasi concorrenza. **PRODUZIONE.** Ma come è riuscita Marina Marchiori a creare questo gioiellino? «La perfetta conoscenza delle materie prime, dei loro componenti e dei loro "comportamenti" - risponde la Marchiori - Solo così puoi arrivare ai bilanciamenti ottimali, quelli che danno la morbidezza». I gelati, tra l'altro, sono prodotti a ciclo continuo, a vista subito dietro il bancone per il pubblico, con macchine tradizionali Cattabriga. Serviti al banco nelle cestine bolognesi di cialda (cono e coppetta di carta sono banditi), da 1,70 euro (per 110 grammi circa), mentre il prezzo da asporto è di 14,50 euro al kg. «Con confezione in polistirolo, primi a Bologna a offrirla gratis», puntualizza la Marchiori. Resiste, intramontabile, anche la focaccia di produzione propria, tagliata in due a mo' di panino e riempita di gelato. Da segnalare la produzione di sorbetti, come lascia intuire il nome della gelateria. Infine il gelato di soia venduto in vaschette prodotte a parte su commissione. **11**

TENDENZE

gelaterie di domani

GUSTI Tramontano i gusti tropicali come papaya, cocco e kiwi, ritornano invece i gusti tradizionali: cioccolato, crema, nocciola e gianduia.

GAMMA Varietà comunque notevole: 50 gusti in media per ogni gelateria, grazie anche ai progressi dell'industria del freddo.

NUOVE FRONTIERE Gelato alle erbe e piante salutari: carciofo, erba luisa, ginseng, ortica, rabarbaro, pappa reale, tè verde, valeriana, rosa canina, guaranà, finocchio, carota, acero, karkadè, frutti di Corinto, sambuco, fiori di calendula, bacche di ginepro, gemme di pino, cardo.