

DA DOLCESALATO



Gelateria K2 - Monticelli



Gelateria La Piazzetta



Gelateria Capriccio

Terminiamo il nostro viaggio visitando le gelaterie e i bar gelateria, soste obbligate nella calda estate emiliano-romagnola. A Bologna, la gelateria **Al Pellegrino** è sinonimo di grande qualità dal 1936, in particolare per i gusti di frutta, sempre di stagione. Una delle prime gelaterie a introdurre gusti particolari, quali il fico, il caco, l'uva fragola, cocomero, torta di mele e ricotta. Nel capoluogo sono ottime anche la **Gelateria K2** - la specialità è il gusto K2 (crema con mandorle), degni di nota anche il gusto dolce amaro (con vaniglia, croccante e caffè), il gusto Sacher, fedele alla tradizione con la sua albicocca e il Raffaello (cioccolato bianco, cocco, mandorle e wafer) - e la **Sorbetteria Castiglioni** che realizza un gelato fantastico, prodotto artigianalmente in pochi gusti, sempre cremoso, dal sapore intenso. In particolare, sono buonissime le creme, come la nocciola e il cioccolato, che sembra quasi budino. Ma anche Parma e la sua provincia propongono un gelato invidiabile: la gelateria **K2**, in pieno centro, accanto alla chiesa di San Giovanni, è ormai un classico. Gusti squisiti e fantasiosi - come meringata, menta - cioccolato o Alpenliebe - e uno yogurt da provare. Un'affluenza continua per gustare uno dei più buoni gelati di Parma, anche a **La Gelateria**.

Molto apprezzati i gusti "Crema-caffè", "Crema-cacao", "Gianduia Rocher", i

famosi semifreddi "Mattonella di gelato alla crema con mandorle caramellate" e "Cioccolato e Chantilly". Attira clienti affezionati da tutta la provincia, dove è ormai tradizione andare a gustare un cono **La Golosa** di Collecchio. Allo stesso modo, vale un giro nelle zone intorno a Parma anche la **Gelateria K2**, a Monticelli Terme, aperta tutto l'anno. Due le specialità della casa, il profiteroles, preparato con una ricetta particolare per la crema di cioccolato e il "Bon bon bè", un gusto simile a quello del cioccolato Rocher.

Da citare anche la gelateria **Capriccio** di Reggio Emilia, situata tra le vie del centro. La produzione di gelato artigianale è di prima qualità. Le specialità della casa sono lo yogurt ai mirtili e lo yogurt alla marasca e le granite, preparate con frutta fresca: pompelmo rosa, mela verde e fragole. Dove gustare un gelato nelle serate sul mare romagnolo? Sicuramente alla **Piazzetta** di Rimini, che propone tanti gusti, con alcune chicche come il "pinolo allo spiedo", una crema a base di mascarpone con i pinoli tostati e caramello, o la "ricotta montata". Tra i semifreddi, il più richiesto è "Sapori d'autunno" a base di pinoli, marron glacé e croccante, inoltre torte gelato, sorbetti e granite. Da segnalare anche la gelateria **Trieste** di Cesenatico con creme e sorbetti da gustare in estate ai tavolini all'aperto.

We finish our tour around Emilia Romagna visiting ice-cream shops, which are an obligatory stop of the hot summer of Romagna coast. In Bologna the ice-cream shop AL Pellegrino has been one of the first introducing special flavours as fig, kaki, strawberry grape, water melon, apple pie and ricotta cheese. Here there are other good ice-cream shops as Gelateria K2, whose specialities are K2 (cream and almonds), "bittersweet" (vanilla, toffee almonds and coffee), Sacher flavour, the traditional apricot or Raffaello (white chocolate, coconut, almonds and wafers); and the Sorbetteria Castiglioni here ice-cream is incredible: only a few creamy and intense tasting flavours, as for example hazelnut and chocolate. Parma and province proposes a very good ice-cream too: Gelateria K2 offers flavours full of fantasy as meringue, mint and chocolate, Alpenliebe and a delicious yoghurt ice-cream.

"La gelateria" is one of the most crowded ice-cream shops of the town, here the favourite flavours are coffee cream, cocoa cream, gianduia-rocher and the famous semifreddos as the cream ice-cream tile with caramelized almonds and the chocolate and chantilly tile. Other ice-cream shops, where it is possible to eat a very good artisan ice-cream are Gelateria K2 in Monticelli Terme (profiterols prepared with a particular chocolate cream and "Bon bon bè", a flavour similar to Rocher chocolate).

We must also mention the Gelateria Capriccio in Reggio Emilia, whose specialities are bilberry yoghurt and morello cherry yoghurt and Gelateria Piazzetta in Rimini.

Sedi di impresa artigiana attive al primo trimestre 2000 e 2002

PRODOTTI DI GELATERIA

NUMERO SEDI DI IMPRESA ARTIGIANA

Sedi di impresa industriale attive al primo trimestre 2000 e 2002

PRODOTTI DI GELATERIA

NUMERO SEDI DI IMPRESA INDUSTRIALE