

IT (<http://www.gamberorosso.it/it/>)

(0) (/it/carrello)

- EN (<http://www.gamberorosso.it/en/>)Q ([http://www.gamberorosso.it/it/cerca?](http://www.gamberorosso.it/it/cerca?view=searchresult&task=search&p=1&l=10&f_store=1&f_notizie=1&f_ricette=1&f_video=1&f_altre=1&q=)- Investor relations (/it/investor-relations) [view=searchresult&task=search&p=1&l=10&f_store=1&f_notizie=1&f_ricette=1&f_video=1&f_altre=1&q=](#) [Accedi\(/it/component/users/?task=login\)](#)[Città del gusto\(/it/citta-del-gusto\)](#)[Abbonati\(https://store.gamberorosso.it/it/15-abbonamenti\)](https://store.gamberorosso.it/it/15-abbonamenti)[Guide\(https://store.gamberorosso.it/it/14-libri-guide\)](https://store.gamberorosso.it/it/14-libri-guide)[Eventi\(https://store.gamberorosso.it/it/13-eventi\)](https://store.gamberorosso.it/it/13-eventi)[Academy\(/it/scuole-di-cucina\)](#)

22 GEN 2018 / 14:01

◀ 2

Guida Gelaterie d'Italia 2018 del Gambero Rosso. La classifica e i premiati

a cura di



40 indirizzi in più rispetto allo scorso anno, 4 nuovi Tre Coni e un fermento generale che tocca tutto il mondo del gelato. È quello che emerge nella nuova edizione della Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso, realizzata con Orion.

(/it/food/author/113285-sarabonamini)

Sara Bonamini

(/it/food/author/113285-sarabonamini)



Negli ultimi anni il gelato sta vivendo una sorta di rinascimento, un fermento che coinvolge l'intero settore, da Nord a Sud, dai grandi maestri ai precursori del nuovo. Un fermento che abbiamo voluto mettere nero su bianco, per il secondo anno consecutivo, nella Guida Gelaterie d'Italia 2018 del Gambero Rosso (<https://store.gamberorosso.it/it/libri-guide/213-gelaterie-2018-detail-9788866411437.html>).

Le novità del settore

Abbiamo presentato in anteprima al Sigep di Rimini la nuova (e seconda) edizione della guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso. Un'anteprima completa che svela tutti i protagonisti dell'eccellenza dell'arte gelatiera italiana in attesa dell'uscita in libreria e in edicola del volume prevista per la fine di aprile. Gli ispettori hanno rifatto il giro della Penisola, scoperto nuovi locali (il numero di gelaterie recensite cresce di oltre 40 indirizzi), individuato tendenze, ma soprattutto registrato un dato incontrovertibile: tra i maestri del brivido c'è un grande fermento.

Nascono nuove associazioni, che si danno delle regole, fissano procedimenti e diciture. Si lavora per colmare vuoti legislativi, per far chiarezza sullo scottante tema dell'artigianale, ma soprattutto per mettere in carapina o in sorbettiera un gelato sempre più pulito.

Previsioni per il futuro

Un gelato che, in linea con i tempi e le esigenze salutistiche sempre più pressanti (mode a parte), si liberi dai luoghi comuni scegliendo la filiera trasparente, diversificando il prodotto - per il pistacchio, ad esempio, scegliendo frutti di diversa provenienza per far capire al consumatore che Bronte non può realmente rifornire tutte le gelaterie del paese - e alleggerendolo in termini di grassi e zuccheri, senza rinunciare alla sua naturale essenza: quella di prodotto goloso. Progetti per il futuro? Divenire un alimento ancora più sano e pulito e per tutti. Intolleranti, celiaci, diabetici e incurabili golosi. Sostituendo gli zuccheri, passando per il latte nobile, per quello senza lattosio, fino ai sapori primordiali di quello crudo, tagliando via tutte le E e tutto ciò che non convince l'artigiano responsabile.

La Guida Gelaterie d'Italia 2018

Certo i numeri ai vertici riportati dalla guida sono sempre piccoli (se si pensa al totale delle gelaterie presenti nel nostro Paese), ma la tendenza continua a essere chiara. Per l'edizione 2018 sono quattro i nuovi Tre Coni, per un totale di 40 in tutta Italia. In testa l'Emilia Romagna con 7 insegne, seguono con 6 Piemonte e Lombardia; quindi Toscana e Lazio con 5, Liguria, Veneto e Friuli Venezia Giulia e Campania con 2, Marche, Basilicata e Sardegna con 1.

I nuovi Tre Coni

Marco Serra Gelatiere, Carignano (TO)

Il talentuoso gelatiere, che si è fatto conoscere nella gelateria torinese Mara dei Boschi, inizia una nuova avventura e lo fa nella città dove è nato, a Carignano, in un palazzetto in pieno centro. Un bancone lungo

sei metri per circa 20 proposte, setose, pulite e di gran gusto. Corteccia di baobab e maranta come addensanti per un gelato sublime.

Oasi American Bar, fara Gera D'Adda (BG)

È la presidente dell'Associazione Maestri della Gelateria Italiana, **Candida Pelizzoli** conquista i tre coni con il suo locale polifunzionale che dedica al gelato uno spazio speciale. Studia, sperimenta, ama abbinare frutti e ortaggi per un gelato leggero e intenso nel gusto.

Greed Avidi di Gelato, Frascati (RM)

Ricercatore instancabile, promotore consapevole del territorio, artigiano attento e goloso al punto giusto: **Dario Rossi**. Il suo è un prodotto che mira dritto al gusto originale dell'ingrediente che lo compone, senza alterazioni o inutili orpelli, che sia dolce o salato.

La Gourmandise, Roma

Non chiedetegli un cono, perché per **Dario Benelli** il gelato si degusta come si deve solo in coppetta. Perché non si aggiunge niente a un prodotto completo così com'è. Il suo laboratorio è il suo regno, avvolto da un'alchimia unica per un prodotto che conquista al primo soave assaggio.

I PREMI SPECIALI



(<http://www.valrhona.it/>)

Miglior gelato al cioccolato

Il premio va al gelatiere **Stefano Dassie** di Treviso. In ogni ricetta di Stefano si celano studio e ricerca e il risultato non può che essere un prodotto salubre ed estremamente gustoso. Con il cioccolato il bravo artigiano di Treviso ha un feeling unico e il prodotto che ne risulta è intenso come deve essere, di grande eleganza e leggerezza nella struttura, in tutte le declinazioni disponibili.



(<http://www.bussy.it/>)

Gelatiere Emergente

Ad aggiudicarsi il premio è **Nicolò Arietti** di Gelati d'Antan di Torino. Un gelatiere giovane e talentuoso, un artigiano acceso e in continuo aggiornamento. Che con il gusto Malvasia dolce Doc (il Gelato del Vignaiolo) si è aggiudicato l'ultima edizione del Gelato Festival di Torino.

GAMBERO ROSSO CHANNEL



(<http://video.gamberorosso.it/tv/promo/gambero-rosso-channel-solo-su-sky-canale-412/43000?>)

GUARDA IL PROMO

(<http://video.gamberorosso.it/tv/proorosso-channel-solo-su-sky-canale-412/43000?>)

TEMI CALDI

Miglior Gelato Gastronomico

Il premio va ad **Andrea Bandiera** della Cremeria Scirocco di Bologna. Il pallino per il gelato salato lo ha avuto sin dall'inizio, quando ha deciso di abbandonare la sua carriera di informatico e dedicarsi all'arte del freddo. Andrea Bandiera collabora costantemente con cuochi e produttori. Ecco alcuni gusti che rappresentano il suo modo di concepire il gelato gastronomico: parmigiano e fichi secchi, gorgonzola e noci e un pesto senza aglio con pinoli, mandorle, pistacchi, scorza di limone, olio, sale e basilico.

Sostenibilità

Ad aggiudicarselo è **Stefano Roccamo** di Stefino di Bologna. In tempi non sospetti ha dato vita a un gelato completamente naturale e certificato bio. Solo il primo passo per un prodotto e un sistema che fosse principalmente sano ed etico. Quella di Stefano Roccamo è una gelateria eco sostenibile a 360 gradi: un accurato sistema recupera l'acqua di raffreddamento dei frigo e dei pozzetti, il *packaging* è totalmente biodegradabile, gelati e sorbetti sono privi di glutine, grassi idrogenati, emulsionanti, stabilizzanti, aromi sintetici e coloranti artificiali.

MAIN SPONSOR DELLA GUIDA  (1)



(<http://www.clabo.it/>)

La guida, realizzata con il supporto di **Orion** (<http://www.clabo.it/>) (marchio dell'azienda Clabo Spa, leader mondiale nel settore della vetrinistica da esposizione per la ristorazione) e presentata in anteprima nazionale al **SIGEP** (Salone Internazionale della Gelateria e Pasticceria) il 22 gennaio, sarà distribuita in libreria e in edicola a partire da aprile.

Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso 2018 - pp. 240 - 8,90 euro - già disponibile on line (<https://store.gamberorosso.it/it/libri-guide/213-gelaterie-2018-detail-9788866411437.html>), sarà in libreria e in edicola a fine aprile

a cura di Sara Bonamini

LE GELATERIE TRE CONI

PIEMONTE

Canelin - Acqui Terme [Al]

Marco Serra Gelatiere - Carignano [To]

Alberto Marchetti - Torino



(/it/news/1046666-michele-gioia-e-il-nuovo-chef-de-il-pellicano-di-porto-ercole-il-ritorno-nella-famiglia-di-roberto-scio)

Michele Gioia è il nuovo chef de Il Pellicano...

(/it/news/1046666-michele-gioia-e-il-nuovo-chef-de-il-pellicano-di-porto-ercole-il-ritorno-nella-famiglia-di-roberto-scio)

930



(/it/news/1046647-la-ripartenza-del-povero-diavolo-giuseppe-gasperoni-in-cucina-e-il-manifesto-dei-cuochi-sognatori)

La ripartenza del Povero Diavolo. Giuseppe Gasperoni in cucina... (/it/news/1046647-la-ripartenza-del-povero-diavolo-giuseppe-gasperoni-in-cucina-e-il-manifesto-dei-cuochi-sognatori)

1.2K



(/it/news/1046634-sigilli-al-mercato-centrale-di-roma-chiusura-temporanea-per-carenze-igienico-sanitarie-la-pietra-dello-scandalo-i-carciofi)

Sigilli al Mercato Centrale di Roma. Chiusura temporanea per... (/it/news/1046634-sigilli-

Mara dei Boschi - Torino
 Ottimo! Buono non basta - Torino
 Soban - Valenza [Al]

LIGURIA

Cremeria Spinola - Chiavari [Ge]
 Profumo - Genova

LOMBARDIA

La Pasqualina - Almenno San Bartolomeo [Bg]
 Oasi American Bar - Fara Gera D'Adda [Bg]
 Paganelli - Milano
 Pavé - Gelati & granite - Milano
 Chantilly - Moglia [Mn]
 L'Albero dei Gelati - Monza

VENETO

Golosi di natura - Gazzo [Pd]
 Zeno Gelato e Cioccolato - Verona

FRIULI VENEZIA GIULIA

Scian l'insolito gelato - Cordenons [Pn]
 Fiordilatte - Udine

EMILIA ROMAGNA

Cremeria Santo Stefano - Bologna
 Cremeria Scirocco - Bologna
 Stefino - Bologna
 Bloom - Modena
 Ciacco - Parma
 Cremeria Capolinea - Reggio Emilia
 Sanelli - Salsomaggiore Terme [Pr]

TOSCANA

Carapina - Firenze
 Gelateria della Passera - Firenze
 Chiccheria - Grosseto
 De' Coltelli - Pisa
 Dondoli - San Gimignano [Si]

MARCHE

Paolo Brunelli - Senigallia [An]

LAZIO

Gretel Factory - Formia [Lt]

al-mercato-centrale-di-roma-chiusura-temporanea-per-carenze-igienico-sanitarie-la-pietra-dello-scandalo-i-carciofi)

1.7K



(/it/news/1046609-gucci-osteria-da-massimo-bottura-a-firenze-al-gucci-garden-cucina-internazionale-e-tortellini)

Gucci Osteria da Massimo Bottura a Firenze. Al Gucci...
 (/it/news/1046609-gucci-osteria-da-massimo-bottura-a-firenze-al-gucci-garden-cucina-internazionale-e-tortellini)

57



(/it/news/1046600-lepolveri-a-milano-il-micro-panificio-di-aurora-zancanaro-e-un-forno-d-altri-tempi)

LePolveri a Milano. Il micro panificio di Aurora Zancanaro...
 (/it/news/1046600-lepolveri-a-milano-il-micro-panificio-di-aurora-zancanaro-e-un-forno-d-altri-tempi)

2K

Greed Avidi di Gelato - Frascati [Rm]

Gelateria dei Gracchi - Roma

La Gourmandise - Roma

Otaleg! - Roma

CAMPANIA

Di Matteo - Torchiara [Sa]

Cremeria Gabriele - Vico Equense (Na)

BASILICATA

Emilio - Maratea [Pz]

SARDEGNA

Bar Centrale Gelateria Pizzeria - Marrubiu [Or]

Abbiamo parlato di: [Gelaterie](#), [Gelato](#), [Guide Gelaterie Del Gambero Rosso](#),
[Tre Coni](#)

Potrebbe interessarti anche

comandato da

(<http://www.outbrain.com/what-is/default/it>)



Classifica delle migliori patatine fritte in busta

(<http://www.gamberorosso.it/it/food/104663-classifica-delle-migliori-patatine-fritte-in-busta?origUrl=true>)



Guida Gelaterie d'Italia 2017 del Gambero Rosso. La classifica e i premiati

(<http://www.gamberorosso.it/it/food/104663-guida-gelaterie-d-italia-2017-del-gambero-rosso-la-classifica-e-i-premiati?origUrl=true>)



Muore a 28 anni Raffaele Casale. Era chef delle Lampare al Fortino a Trani

(<http://www.gamberorosso.it/it/food/1045729-muore-a-28-anni-raffaele-casale-era-chef-delle-lampare-al-fortino-a-trani?origUrl=true>)



I 10 migliori panettoni artigianali di Natale 2017

(<http://www.gamberorosso.it/it/food/1046485-i-10-migliori-panettoni-artigianali-di-natale-2017?origUrl=true>)



Panettone classico: i migliori 10

(<http://www.gamberorosso.it/it/component/k2/299768?origUrl=true>)



Le migliori 5 pizzerie a taglio di Roma

(<http://www.gamberorosso.it/it/food/1046630-le-migliori-5-pizzerie-a-taglio-di-roma?origUrl=true>)

[Precedente](#)

[Successivo](#)



**Guida Gelaterie d'Italia
2017 del Gambero
Rosso. La classifica e i
premiati**

(/it/food/1030719-
guida-gelaterie-d-
italia-2017-del-
gambero-rosso-la-
classifica-e-i-
premiati)

**Gualtiero Marchesi. L'intervista al
padre della cucina italiana moderna**



(/it/food/1030720-gualtiero-marchesi-l-
intervista-al-padre-della-cucina-italiana-
moderna)

Partecipa alla discussione

0 commenti

Ordina per



Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

Gambero Rosso

(<http://www.gamberorosso.it/feed->

CHI SIAMO (/IT/CHI-SIAMO)

Contatti
(/it/contatti)
Investor Relations
(/it/investor-
relations)
Pubblicità
(/it/pubblicita)
Academy
(/it/scuole-di-
cucina)
Channel HD - Sky
412 (/it/channel)
International
(/it/eventi-
internazionali)
Termini e
Condizioni
(/it/termini-e-
condizioni)

NOTIZIE (/IT/NEWS)

Settimanale (/it/settimanale)
Ricette (/it/ricette)
Vino (/it/notizie-vino)
Ristoranti (/it/notizie-ristoranti)
Bar (/it/bar-e-pasticcerie)
Pasticcerie (/it/pasticcerie)
Top Italian Restaurants
(<http://www.gamberorosso.it/restaurants/>)

STORE

([HTTPS://STORE.GAMBEROROSSO.IT/](https://store.gamberorosso.it/))
Corsi (<https://store.gamberorosso.it/20-corsi-di-cucina-per-appassionati/>)
Eventi (<https://store.gamberorosso.it/13-eventi/>)
App (/it/app)
Guide & Libri
(<https://store.gamberorosso.it/libri-guide/>)
Abbonamenti
(<https://store.gamberorosso.it/abbonamenti/>)
Mensile (/it/mensile)

CITTÀ DEL GUSTO (/IT/CITTA-DEL-GUSTO)

Terino (/it/citta-del-
gusto/terino)
Romagna (/it/citta-
del-gusto/romagna)
Roma (/it/citta-del-
gusto/roma)
Napoli (/it/citta-del-
gusto/napoli)
Lecce (/it/citta-del-
gusto/lecce)
Palermo (/it/citta-
del-gusto/palermo)

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
(<http://www.gamberorosso.it/it/newsletter>)

LOGIN

Carrello (/it/carrello)
 Accedi (/it/component/users/?task=login)
 Registrati (/it/accedi?view=registration)