

anno 17 numero 214 mensile novembre '09 4,90 euro

**IN REGALO**  
A scuola  
con lo chef

# GAMBERO ROSSO



**Tre Bicchieri 2010**

**Bianco Rosso e Verde**

**PRODOTTI DI STAGIONE**  
**L'altro tartufo**

**GAMBERO ROSSO CHANNEL**  
**Dietro le quinte**

**GUIDA RISTORANTI 2010**  
**I dieci piatti dell'anno**

**CONVERSAZIONE DI GUSTO**  
**Gordon Ramsay si confessa**

**Clelia Romano**  
IL BIANCO DELL'ANNO  
Colli di Lapio, Fiano di Avellino '08

**Lorella Zoppis Antoniolo**  
IL ROSSO DELL'ANNO  
Antoniolo, Gattinara Osso San Grato '05

**Elena Pantaleoni**  
PREMIO VITICOLTURA SOSTENIBILE  
azienda La Stoppa



9 771592 856009

90214

Poste italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Roma Avulstia € 10,90; Cartamaria o Olinda € 10,90; Belgio, Francia, Germania, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera CHF 13,90; Svizzera Canton Ticino CHF 12,90; Gran Bretagna € 11,30.



## Colori d'autunno

**Bianco avorio come i pecorini sardi, i formaggi veneti e la pasta trafilata al bronzo. Rosso come i salumi della Lessinia, il culatello e il prosciutto di Parma. Bruno come le creazioni di cioccolato proposte da una bottega milanese. Una tavolozza di tinte nelle ultime gelaterie della stagione**

### Cremeria Scirocco

BOLOGNA

via Barelli, 1c

tel. 0516 010 051

[www.cremeriascirocco.it](http://www.cremeriascirocco.it)

CHIUSO lunedì

ORARIO 12.00/21.00; 12.00/24.00

in estate

Una gelateria aperta nel 2005 nella prima periferia della città, verso Ravenna. Un piccolo plateatico dove accomodarsi in tranquillità anticipa il locale, all'interno una saletta piena di colori (con laboratorio a vista) mette allegria. Tradizione, qualità e cordialità sono i cardini assoluti del lavoro di Andrea. I gelati sono tenuti a temperatura dentro ai pozzetti: eccellenti i gusti cannella, bananito, zabaione e scirocco (zabaione leggero con tortino di cioccolato e caffè sbriciolato dentro). Da non perdere i sorbetti alcolici con base di frutta, le torte gelato (personalizzabili a richiesta) e le granite siciliane (menta bianca, lime e zenzero...). Gli stecchi – nei gusti vaniglia, zenzero o formaggio erborinato – sono a base di panna, meringa e maltitolo, quindi adatti ai diabetici o a chi sta a dieta. Poi ci sono i gelati salati (Andrea collabora con i più grandi chef della regione), come l'eccellente pecorino sardo Doo. il formaggio di capra e



### BOTTEGHE DEL GUSTO

maracuja, il fior di formaggio (con gorgonzola dolce Dop), da abbinare volendo al gusto pera e zenzero (altri gusti salati: piselli, sedano all'olio d'oliva, peperone e carota, zucca e pepe nero, pomodoro e tabasco). Prezzi modici per una imperdibile esperienza del gusto.