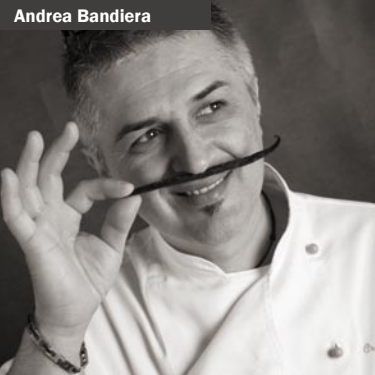


Andrea Bandiera



Luigi Tirabassi



lanocciola
monticelli brusati

vasavasa
GELATERIA SICILIANA

Alberto Marchetti



Gelateria Soban



Giorgio Lombardi



le botteghe di
LEONARDO

il gelato che non c'era

Artisti del Gelato

presenta una selezione di gelatieri che durante i giorni della manifestazione si alterneranno in due postazioni | *presents a selection of gelato makers that will rotate in two different locations during the Festival*

23 maggio

Andrea Bandiera

Gusto | Flavor Sorbetto di Cioccolato e Caffè

Un goloso gusto di cioccolato con un aroma di caffè che ricorda il caffè di fine pasto con il cioccolatino a fianco. Il piacere del gusto del gelato anche per gli intolleranti al lattosio e per tutti gli amici Vegani! Ingredienti: cioccolato pregiato Domori Ecuador Arriba 62% e un caffè aromatico Illy. Il tutto senza latte, panna, uova. | *A luscious chocolate made with coffee, that recalls the Italian tradition of serving coffee with a chocolate bon-bon after a meal. A filling chocolate experience for those who are vegan or simply intolerant to dairy products. Ingredients: Domori Ecuador Arriba 62% chocolate, Illy coffee. No milk, cream, nor eggs.*

La Cremeria Scirocco nasce nella primavera del 2004 da un'idea di Andrea Bandiera. Il progetto prende forma durante l'estate, complice anche un viaggio in Sicilia che lo avvicina al mondo delle granite e del gelato siciliano. Una volta a Bologna, l'idea si concretizza sempre di più fino a sfociare nella realizzazione del Laboratorio inaugurato a marzo 2005. I fondamenti sono essenzialmente tre: tradizione, qualità, cordialità. | *Cremeria Scirocco was opened in spring 2004 by Andrea Bandiera. The project shapes up during the summer when he travels to Sicily and gets inspired by the land's vibrant colors and flavors. Once he returns to Bologna, he opens up a gelato laboratory that's inaugurated in March 2005. His philosophy is based on tradition, quality and courtesy.*

Cremeria Scirocco

Via Barelli 1 - Bologna (BO) - Tel. 051 6010051 - www.cremeriascirocco.it

Rosanna Di Giuseppe

Gusto | Flavor Crema Coloniale

Una soffice crema che profuma di vaniglia, scorzone d'arancia Agrimontana e cannella. Presentata con salsa d'arancia al Grand Marnier e cialda croccante di mandorle. | *A soft cream with a scent of vanilla, Agrimontana oranges peel and cinnamon. Served with a Grand Marnier orange sauce and crispy almond waffles.*

La Gelateria Romea punta su un gelato che è l'essenza di una accuratissima ricerca e selezione dei migliori ingredienti, e che non contiene emulsionanti e grassi vegetali idrogenati. Un prodotto ricco di latte fresco, zucchero, miele, frutta fresca di stagione e pregiati ingredienti come il pistacchio di Bronte, la nocciola Piemonte, la mandorla della Val di Noto, il pinolo di Pisa e il cioccolato fondente Domori che racchiude l'eccellenza delle varie origini del Cacao. | *Gelateria Romea produces high quality gelato using only the best ingredients without any emulsifier or hydrogenated vegetable fat. A product rich in fresh milk, sugar, honey, fresh fruit and quality ingredients such as pistachio, Piedmont hazelnut, Val di Noto almonds, pine nuts from Pisa and Domori dark chocolate, that embodies the excellence of cocoa's origins.*

Gelateria Romea

Viale Martiri della Libertà 24 - Albenga (SV) - Tel. 338 3040114

24 maggio

Luigi Tirabassi

Gusto | Flavor Subiachino

Una morbida crema che si ispira ad un biscotto tipico di Subiaco, in provincia di Roma. Preparato con una base latte senza uova con pasta di mandorla Val di Noto Agrimontana, miele di acacia Agrimontana e limone. In uscita dalla macchina viene variegato con biscotti sbriciolati e arancio candito a cubetti Agrimontana. | *A soft cream inspired by the typical cookie of Subiaco, Rome. Made with milk, no eggs, Val di Noto Agrimontana almonds paste, Agrimontana acacia honey and lemon. It's served sprinkled with crumbled cookies and candied oranges from Agrimontana.*

La gelateria Gelato e Cioccolato basa tutta la sua produzione (gelato, cioccolato e confetture) seguendo la stagionalità dei prodotti e valorizzando piccoli produttori preferendo quelli locali, con il massimo rispetto per il prodotto e soprattutto per il cliente. Con una continua ricerca in Italia e nel mondo di materie prime eccellenti. | *Gelato e Cioccolato's production (which includes gelato, chocolate and jams) is based according to the products in season, all ingredients used in the making of gelato come directly from small local producers, using exclusively raw high quality materials.*

Gelato e Cioccolato

Via Cavour, 81/83 - Roma - Tel. 0774 829111

Giorgio Lombardi

Gusto | Flavor The verde L'Oriental e Mandorla di Noto

La delicatezza della Mandorla di Noto Agrimontana si fonde al profumo ed all'aroma del The verde l'Oriental di Dammann Frères con note di frutto della passione, pesca, fragole di bosco, ananas e petali di fiordaliso. | *The sweet taste of the almonds from Noto Agrimontana blends with the scent and the aroma of Oriental Green Tea from Dammann Frères with passion fruit touches and notes of wild strawberries, pineapple and petals of cornflower.*

Nel 2000 nasce a Tortona la Gelateria Lombardi, all'interno della galleria Commerciale Iper Oasi. Da allora Giorgio Lombardi si dedica con passione alla produzione del gelato artigianale, perfezionando la tecnica e le ricette, selezionando le migliori materie prime con l'obiettivo di fare un prodotto sempre migliore. Nel 2010 nasce il Brand "Giorgio Lombardi - I Sapori del Gelato Italiano" contestualmente all'apertura del nuovo punto vendita di Novi. | *Gelateria Lombardi was opened in 2000 in Tortona, inside the Galleria Commerciale Iper Oasi. Since then, producing home made gelato of the highest quality has been Giorgio Lombardi's, the owner of this gelato shop, main occupation. He has perfected his techniques and recipes, selecting only the best ingredients in the creation of his frozen desserts. The label "Giorgio Lombardi - I Sapori del Gelato Italiano" starts in 2010 at the same time a new store located in Novi is opened.*

Gelateria Giorgio Lombardi

Corso Marengo 133 - Novi Ligure (AL) - Tel. 0143 71431

25 maggio

Alberto Marchetti

Gusto | Flavor Malto d'Orzo

Un gelato al malto d'orzo tostato variegato con granella di cioccolato Arriba Domori.
A toasted malt gelato sprinkled with chocolate Arriba Domori chips.

Genuinità, qualità ... e un pizzico di estro. Il gelato di Alberto Marchetti è un piacere semplice, da gustare a tutte le ore. Una sorpresa per il palato e non solo. | *Quality, freshness and a touch of creativity. Alberto Marchetti's gelato is pure and simple pleasure, ready to be enjoyed at any given moment of the day.*

Alberto Marchetti

Corso Vittorio Emanuele II, 24 B - Torino (TO)

Tel. 011 8390879 - www.albertomarchetti.it

Andrea Soban

Gusto | Flavor Fichissimo

Ricotta fresca variegata alla stracciatella di fichi Agrimontana con aggiunta di fichi del Cilento Agrimontana in pezzi. | *Fresh ricotta cheese variegated with Agrimontana fig chips, served with chunks of figs from Cilento Agrimontana.*

La bontà è una tradizione di famiglia: alla Gelateria Soban sono veneti, originari della Val di Zoldo e da quasi 50 anni nel mondo del gelato, agli inizi in Germania e oggi in Piemonte. Da sempre la scelta punta sugli ingredienti più naturali e genuini. Perché quando le cose si fanno con passione la differenza si sente! | *Gelateria Soban values goodness and quality in gelato making as family tradition. This family owned gelato shop located in Val di Zoldo, Veneto, has been producing top quality gelato for over 50 years, opening their first location in Germany and later one in Piedmont. They use only the best selection of ingredients for their gelato that is made with love and passion.*

Gelateria Soban

- Via S. Lorenzo 99 - Alessandria (AL) - Tel. 013 1445255 - alessandria@soban.it
- Piazza Gramsci 23 - Valenza (AL) - Tel. 0131 94.18.06 - valenza@soban.it

www.soban.it

26 maggio

Marco Trucco e Marco Ramaglia

Gusto | Flavor Crema ai profumi di Sicilia

Una deliziosa crema all'uovo con i migliori agrumi della terra di Sicilia.

A delicious cream that blends the freshest eggs with the well renowned lemons and oranges of Sicily.

Vasavasa in dialetto siciliano significa "bacia bacia". La cura dei dettagli di Vasavasa nella scelta dei prodotti e nella loro lavorazione rispetta l'attenzione al "fare" tipica del passato e si è ispirata ai segreti dei maestri gelatai siciliani. La filosofia che sta dietro il gelato di Vasavasa è il piacere di realizzare un prodotto avendo il controllo al 100% sulla ricetta grazie alla selezione di tutte le materie prime fresche, di qualità biologica e senza conservanti. | *Vasavasa means "bacia bacia" (kiss, kiss) in Sicilian slang. This gelateria selects only the highest quality ingredients to blend them following authentic sicilian recipes inspired by master gelato makers. The mission of Vasavasa is producing top quality gelato using only the best products available, without the use of preservatives.*

Vasavasa

- Via Spartaco, 38 angolo via Cadore - Milano - Tel. 02 54102648
- Via Canonica angolo via Moscati - Milano - Tel. 02 34938069
- Via Amendola, 4 - Torino - Tel. 011 5623937
- 34 Avenue de la Bourdonnais - 75007 Parigi - Tel. 33147058430

www.vasavasa.it

Lorenzo Marconi ed Andrea Portolani

Gusto | Flavor Pistacchio di Bronte e Granella di Cioccolato Arriba

Pistacchio di Bronte Agrimontana preparato con una base estremamente leggera, per esaltare le caratteristiche del pistacchio con granella di cioccolato Arriba Domori. | *Bronte Agrimontana Pistachios blended with a light base that enhances its nutty flavor and drizzled with Arriba Domori chocolate chips.*

Le botteghe di Leonardo è un progetto che nasce dalla comune passione per il gelato e per il cioccolato di Lorenzo Marconi e Andrea Portolani. La filosofia produttiva si caratterizza per la ricerca della massima qualità delle materie prime impiegate. La genuinità del prodotto è il primo punto fondamentale: assenza di coloranti e aromi, uso di frutta di stagione, latte e panna di alta qualità, solo ingredienti naturali per un gelato sano e genuino. | *Le botteghe di Leonardo is a project that embodies the passion for gelato and chocolate of founders Lorenzo Marconi and Andrea Portolani. Their gelato production philosophy is characterized by an attentive selection of the ingredients which are of the highest quality. Farm fresh fruit, high quality milk and cream, only natural and healthy ingredients without the use of any coloring or flavoring.*

Le Botteghe di Leonardo

- Via Solari, 43 - Milano - Tel. 02 49477890
- Via Borsieri, 11 - Tel. 02 39528617 - Milano
- Via Minghetti (Centro commerciale Coop) - Altedo (Bo) - Tel. 051 0496960
- Via Valori, 12 - Firenze - Tel. 055 3840954
- Corso Saffi 2/e - Faenza - Tel. 054 6560965

www.lebotteghedileonardo.it

27 maggio

Cesare Rizzini

Gusto | Flavor Tutta la verità sul Pistacchio

Un gelato per scoprire tutta la verità sull'autentico Pistacchio di Bronte Agrimontana. | *A gelato that will unleash the whole truth on the authentic Bronte Agrimontana Pistachio.*

Cesare Rizzini prosegue la grande tradizione italiana del gelato, seleziona attentamente ingredienti rigorosamente naturali e di alta qualità. Non utilizza aromi, coloranti o additivi chimici. Produce un gelato di freschezza assoluta, dai sapori autentici che conservano intatte tutte le proprietà nutritive. Per le creme utilizza panna, mascarpone e latte fresco di alta qualità, prodotti nel Sud Tirolo in piccoli masi ad oltre mille metri di altitudine, da mucche allevate nel rispetto della razza e con una alimentazione priva di OGM. I sorbetti di frutta, con un contenuto minimo del 50 per cento di frutta fresca di stagione, senza aggiunta di aromi o coloranti, vengono miscelati con acqua di montagna, scelta per le ottime caratteristiche di purezza. Il gelato viene mantecato fresco ogni giorno, con una particolare ricetta per ogni gusto per esaltarne gli aromi. | *Cesare Rizzini continues the great tradition of Italy's gelato craft, selecting for his production only high-quality natural ingredients without the use of preservatives and chemicals. Top quality whipped cream, mascarpone cheese and fresh milk directly from small farms located in South Tyrol, located at an altitude of over a thousand meters. Cows are raised and fed without GMOs. Fruit sorbets are made of fresh fruit (without added flavorings or coloring agents) and the purest mountain water. Whipped cream is freshly made daily following a special recipe that enhances the taste of all gelato flavors.*

La Nocciola

Via IV novembre 19 - Monticelli Brusati (BS) - Tel. 030 654268

Lorenzo Marconi ed Andrea Portolani

Gusto | Flavor Fior di Latte e Stracciatella di Fichi

Fior di latte biologico variegato con stracciatella di fichi e guarnitura con fico candito del Cilento Agrimontana con Grand Marnier. | *Organic fior di latte cream blended with figs stracciatella and served with home made candied figs from Cilento Agrimontana and a touch of Grand Marnier.*

Le Botteghe di Leonardo

- Via Solari, 43 - Milano - Tel. 02 49477890
- Via Borsieri, 11 - Tel. 02 39528617 - Milano
- Via Minghetti (Centro commerciale Coop) - Altedo (Bo) - Tel. 051 0496960
- Via Valori, 12 - Firenze - Tel. 055 3840954
- Corso Saffi 2/e - Faenza - Tel. 054 6560965

www.lebotteghedileonardo.it