

DEGUSTA[®]

La Rivista del Gusto e del Turismo Enogastronomico

**Grandi chef:
Gaetano Trovato
e IL GELATO
NEL PIATTO 2011**

**Ricette inedite:
in tavola con il gelato**

Passeggiando tra le gelaterie a Bologna



Nella foto l'autore del racconto semiserio sul gelato italiano: Joseph Nistler, giovane americano che studia giornalismo ed ha trascorso un lungo periodo di studio in Italia

Racconto semi-serio di un americano a Bologna alla scoperta del gelato: nel caldo estivo della città, varie gelaterie offrono una pausa rinfrescante durante un tour tra le vie medievali

Sono uno straniero qui a Bologna. Questa città medievale è diventata la mia casa da pochi mesi e mi sto ancora adattando alla vita quotidiana italiana. Il mio orologio biologico per esempio, non si è ancora abituato a cenare alle 19. C'è, comunque, almeno un elemento della vita italiana che ormai conosco bene, cioè il gelato. Parte fondamentale della vita e della cultura italiana, lo "snack surgelato" mi si addice come una bistecca americana. Per chi non è abituato a viaggiare la parola può suonare familiare, ma il concetto di gelato resta misterioso, **come nascosto dalla nebbia del congelatore appena aperto**. Così è stato per me la prima volta, quando ho sentito la parola **senza comprendere l'esperienza del gelato**.

Quando avevo 17 anni, mi preparavo per il mio primo viaggio in Europa. Mentre programavo ogni tappa con il gruppo, un insegnante che era la nostra guida, ad ogni riunione ci portava consigli in più per l'esperienza che si avvicinava. Ero pronto ad assaggiare la pizza, ero entusiasta all'idea di viag-

giare in treno, e mi ero anche preparato a pagare per usare i servizi pubblici. Ma quando lui ha citato il gelato, con un'emozione anche più grande di quando ci parlava del Colosseo, la parola non mi è minimamente suonata familiare. **"Gelato? È come l'ice cream, no?"** gli ho chiesto. Subito scosse la faccia shockato come se avessi detto qualcosa di blasfemo, e poi passò a uno stato di pietosa comprensione nei miei confronti. *"Well, in a way. It's frozen and creamy, but... it's so much better. You really have to try it yourself to see"*. **"Beh, in qualche modo. È freddo e cremoso ma... è molto meglio. Devi veramente provarlo da te stesso"**. Quella era più o meno la sua risposta anche se non ricordo le parole esatte perché ero impegnato ad immaginare un "super ice-cream".

La descrizione, anche se vaga, catturò la mia attenzione. Il suo tono di voce diceva veramente tutto. Da bambino il mio dessert preferito è sempre stato una grande ciotola di **"ice cream napoletano"**, cioè l'unione dei tre sapori cioccolato, vaniglia e fra-

Walking through the gelaterias of Bologna

For a tourist in Bologna, there are sights to see and gelato to be eaten. In the Summer heat of the city, plenty of gelaterias offer a refreshing break from the medieval tour

I'm a stranger here in Bologna. Having called the medieval city my home for but a few months now, I am still adjusting to the Italian way of life. I am fairly certain that my biological dinner clock will never drift later than eight p.m., and I still can't help but feign a guilty smile at a waitress after leaving a restaurant without tipping.

There is, however, at least one element of Italian life to which I am no stranger at this point: gelato. Integral to Italian food culture, the frozen dairy treat suits me like a steak suits an American. To a first-time traveler in Italy, the word "gelato" might sound familiar, while the concept is hidden, perhaps beneath the fog of an open freezer. So went my first experience hearing about gelato without grasping what it truly meant.

At age 17, I prepared myself for my first European excursion. While making group travel plans with a teacher who doubled as a chaperone, and tripled as a cultural sage, every meeting brought new recommendations and advice for the upcoming trip. Some of the things he told us

were obvious. I was more than ready for the pizza. I was eager to taste the pasta. I was prepared to travel long distances by train, and even reluctantly set to pay for public restrooms. But when he first mentioned gelato, with a certain gusto absent even in his coliseum talk, the word barely registered. "Gelato? Isn't that sort of like ice cream?" I asked. **Immediately his expression jolted to one of blasphemed shock, and then settled with pitiful understanding for my under-cultured mind.** "Well, in a way. It's frozen and creamy, but...it's so much better. You really have to try it yourself to understand". That was the extent of his response, the exact words escape me as I was too busy trying to imagine a super-ice cream.

The vague description caught my attention, but his tone held it. Growing up, a favorite dessert of mine had always been a loaded bowl of Neopolitan ice cream – that is, a menagerie of chocolate, vanilla and strawberry flavors side-by-side, like a faded Italian flag. I can still remember the anticipation I felt at

gola, che ricordano il tricolore sbiadito. Mi ricordo ancora l'attesa quando mio padre apriva un nuovo contenitore ma tuttora non capisco perché è stato chiamato "napoletano".

Conoscendo poco questo dolce misterioso chiamato gelato, **potete solo attendere di assaggiarlo, anzi, fare l'esperienza del gelato al mio arrivo a Roma.** Dubito che anche una descrizione approfondita delle differenze tra il gelato e l'ice cream avrebbero potuto aiutarmi a capirla più chiaramente, ma in ogni caso i fatti meritano una menzione.

Per prima cosa, a molti viaggiatori sembra piacere il fatto che **il gelato sia più leggero rispetto all'ice-cream**, anche se questo aspetto non mi interessava molto poiché all'epoca ero un giovane magro che non contava le calorie, abituato a mangiare più volte la settimana al fast food.

Di solito, il gelato è preparato direttamente sul posto ed è fatto con una macchina che lo mescola più lentamente di quella utilizzata per l'ice-cream, donandogli così una consistenza più densa e cremosa. Questo mi ha fatto pensare e mi sono chie-

sto perché nessuno abbia ancora inventato una macchina con più velocità, da regolare per esempio con un pulsante. La ragione forse, è che il pulsante ice-cream non verrebbe mai usato!

Potrei parlare all'infinito delle minuscole differenze tra gelato ed ice-cream ma il fatto è che il gelato deve essere mangiato, da solo o con gli amici. Ho fatto così più volte a Roma, Firenze, Venezia e in tante altre cittadine italiane durante il mio primo viaggio e sarebbe una bugia dire che il ricordo del mio primo gelato, come un vecchio sogno, non avesse influenzato il mio ritorno in Italia. Uno dei più famosi soprannomi di Bologna è **"Bologna, la grassa", come in una città dalle antiche tradizioni, la gente è orgogliosa della propria gastronomia di fama mondiale.** In inglese c'è un proverbio che dice più o meno, "quando si sta a Roma, si fa come i Romani." Seguendo questo principio, per Bologna mi sembra si possa dire che "come i Bolognesi, si mangia bene".

Tornando al nostro racconto, nell'interesse della narrazione diciamo che **sono arrivato alla stazione dei treni di Bologna** (in realtà sono andato in taxi dal-

Suggerimento

Nella scelta di una gelateria, bisogna prestare attenzione alla presentazione del gelato, evitando i colori troppo brillanti che sembrano innaturali. I venditori sono abbastanza competitivi e amano mostrare il gelato più bello. Qualche volta può capitare che a una eccessiva quantità di frutta "sopra" il gelato non ne corrisponda altrettanta "dentro"...



Piazza Maggiore in una foto d'epoca

the opening of a new pail, pristine and crystallized pink on white on brown. What still baffles me is how it came to be called “Neopolitan”.

With only a basic understanding of this mysterious dairy delight called *gelato*, I would just have to wait until my arrival in Rome to sample, no, experience it. It is doubtful that even a thorough description of the differences between *gelato* and ice cream could have helped me to understand it more clearly, but they are worth mentioning nonetheless. For starters, many travelers seem to love the fact that *gelato* always contains a lower cream-to-milk ratio than ice cream, leaving it with a lower fat content (5-7% in *gelato*, at least 10% in ice cream). At the time, of course, this didn't much interest me. I was a skinny teenager accustomed to multiple fast food meals per week, so I wasn't exactly counting calories. Another difference is the preparation. More often than not, *gelato* is made on-site daily at the *gelateria*. A machine churns it at a slower speed than ice cream to give it a thicker, richer texture with less air trapped inside. This made me wonder why no one has invented

a machine with different speed settings, but I suppose that is because the ice cream switch would go drastically underused. Less fat, less air, richer texture, fresh ingredients. I could recite endlessly the minuscule differences, but the fact is, my teacher was right. **You simply need to eat it for yourself.** That is exactly what I did, repeatedly, in Rome, Florence, Venice and a number of small towns during my first visit to Italy. And I'd be lying if I said its gastronomic memory didn't play have some influence on my return to Italy. After all, I chose Bologna, a city known for its food. One of Bologna's nicknames translates to “**Bologna, the fat**”. As a city with ancient traditions, its people pride themselves on world-renowned gastronomy. As the saying goes, “when in Rome, do as the Romans.” If the same principle holds for Bologna, I suppose that means to do as the Bolognese, and eat. Generally when one arrives in Bologna it is through the Central Station. At the North Central apex of Bologna's city center, the station is the city's entrance- and exit-point. The main route sweeps new arrivals south down **Via dell'Indipendenza, one**



Piazza Maggiore oggi, nel cuore di Bologna

Tips

When making a choice on *gelateria*, take a look at the presentation of the *gelato*, and try to avoid unnaturally bright colors. Vendors have plenty of competition and like to put up lavish displays. Just remember that when the fruit is all on the *gelato*, it isn't where it should be – inside it.

C'era una volta, nel dodicesimo e tredicesimo secolo, il centro storico di Bologna, che contava all'epoca un numero di torri più alta del numero delle gelaterie di oggi. Vari storici hanno stimato che ve n'erano tra le 80 e 180, ma ancora non si sa la quantità precisa. Oggi, le due torri più prominenti a Bologna, quella degli Asinelli e la Garisenda, sono l'indicazione per una eccellente gelateria.

Gianni, titolare dal 1976 dell'omonima gelateria bolognese



Informazione

Il sorbetto è preparato nello stesso modo del gelato, sostituendo però i gusti alla crema con la frutta, possibilmente fresca.

l'aeroporto all'albergo situato in una strada piccolissima vicino a Via dell'Indipendenza). Situata nel punto più a nord del centro di Bologna, la stazione rappresenta la porta d'ingresso e d'uscita della città, la strada principale porta i nuovi viaggiatori verso sud, lungo Via dell'Indipendenza, una delle principali arterie che conduce al **cuore della città: Piazza Maggiore** che un tempo si chiamava Piazza Vittorio Emanuele.

Ho provato a contare il numero di gelaterie in Via dell'Indipendenza e ne ho trovate circa undici situate nella strada stessa e nei dintorni. Secondo il sito Google Maps, ci sarebbero undici gelaterie in una strada lunga poco più di un chilometro. **Chi ha buon appetito, in teoria può mangiare un gelato ogni cento metri!** Per questa ragione consiglio di camminare sotto i portici lungo il fianco ovest, dove la quantità di gelaterie sembra essere minore. Questo è utile per resistere alla tentazione di comprare un gelato nel primo negozio con un'insegna a forma di cono. Non voglio dire che le gelaterie in Via dell'Indipendenza non siano buone, solo che la pazienza può essere ricompensata.

Anche se è difficile resistere alla tentazione di entrare in una gelateria, conviene aspettare almeno fino a Piazza Nettuno, per poi girare a sinistra in Via Rizzoli e proseguire fino alle due torri, antico simbolo di Bologna.

Appena dietro le torri si trova **Gelateria Gianni**. Un flusso continuo di clienti affolla questa ge-

lateria ogni giorno. Le pareti arancioni e fosforescenti la rendono simile a un negozio Wind mobile. Forse alcuni clienti vi entrano con quel pensiero e invece, alla fine, comprano un buon gelato. **Non fatevi ingannare dalla combinazione di colori aziendale. Gelateria Gianni è ancora condotta dallo stesso uomo che l'ha fondata nel 1976.** Per lui, la produzione del gelato è una tradizione di famiglia e l'impegno ad un'alta qualità di prodotto si respira nel suo negozio, basta quindi fare una passeggiata al negozio in Via Montegrappa e con un po' di fortuna si può incontrare Gianni stesso.

Se la pazienza è una virtù, aspettando ancora un po' per la prima esperienza col gelato Bolognese, si potrebbe raggiungere una ancor più grande gratificazione. Invece di proseguire oltre le due torri, da via Rizzoli si gira a destra all'angolo con Via Castiglione e si continua a camminare per circa dieci minuti su Via Castiglione appunto, fino a raggiungere un segreto nascosto delle gelaterie, chiamato **Sorbetteria Castiglione**.

Un'insegna color crema, che porta i segni del tempo che passa, sta sulla facciata di questa azienda di famiglia. Le luci che adornano l'insegna con coni di gelato danno un senso eccentrico all'edificio. Le volte in cui ci sono andato ho sempre trovato fila, anche se non paragonabile a quella della Gelateria Gianni ma, fidatevi di me, **Sorbetteria Castiglione varrebbe anche una lunga attesa in fila.** Adesso ri-

of Bologna's main arteries leading to the city's heart at Piazza Maggiore. In this vein of a street, the blood runs cold, frozen, in fact. I have tried to count the number of gelaterias on Via dell'Indipendenza and come up with roughly 11, either on the street itself or on a side street branching off in plain sight. **According to Google Maps, that amounts to 11 gelaterias within a distance of just over one kilometer. With the right appetite, you could theoretically buy gelato every 100 meters.** For this reason, I would advise walking on the western sidewalk, where the gelateria density is significantly lower. This helps to fight the temptation of rushing towards the first doorway with a cone-shaped sign. I don't mean to speak badly about any gelateria on the main drag. All I am saying is that patience is often rewarded.

If the tantalizing displays are too much to pass up, as they were for me during my first days (correction: weeks) in Bologna, at least hold on until you reach Piazza Nettuno. From there, take a left onto Via Rizzoli and follow it towards the two iconic watchtowers, fragments of Bologna's medieval history. There was a time between the twelfth and thirteenth centuries when, in fact, the number of towers in Bologna exceeded the amount of gelaterias in the city today. **Various estimates by historians have placed the count between 80 and 180 towers,** but it is still unclear how many stood at any given period of time. They were

used for defensive and offensive forces as well as monuments to the families that constructed them. Today, the two towers called Asinelli and Garisenda are Bologna's greatest landmark and a beacon for an excellent gelateria. Just beyond the towers is **Gelateria Gianni**, and it is practically as easy to spot as the sky-high towers. A constant stream of customers floods this gelato boutique daily. Its blaze orange and white color mimics a Wind mobile phone store, the resemblance begging the question of whether some of the customers went in expecting to argue over mobile plans, to the pleasant surprise of a refreshing gelato. Don't let the corporate color scheme fool you. **Gelateria Gianni is owned and operated by the same man who founded the establishment in 1976.** For him, the gelato business has been a family tradition, and his commitment to quality is evidenced by his casual passes by the Via Montegrappa location. If you are lucky, you may just meet the man behind the flavors.

If patience is a strong suit, holding out on the first Bolognese gelato experience could be rewarding. Instead of walking past the two towers from Rizzoli, a right turn on the corner just before them leads to Via Castiglione. Continuing on for roughly ten-minutes leads to a hidden gem of gelaterias, and it goes by the name of **Sorbetteria Castiglione**.

An aging cream-colored sign gives it the façade of a friendly, family-run business. **The ever-**



La facciata ed insegna dell'antica e rinomata Sorbetteria Castiglione

Fact

Sorbetto, or sorbet, is made the same way as gelato, with the substitution of fruit, hopefully fresh, for cream-based flavors.

torniamo a Piazza Nettuno per continuare il nostro “fresco giro” nel caldo dell’estate. C’è un percorso veloce per raggiungere la prossima tappa, ma è difficile da riconoscere e anch’io credo di averlo trovato solo per caso. Questa è una delle cose che mi renderanno sempre un estraneo in Italia. Le strade cambiano spesso nome e direzione ed è quasi impossibile non perdersi senza una cartina e una buona comprensione del vocabolario direzionale italiano.

Comunque, la prossima destinazione si trova in Piazza Cavour ma prima, vediamo un po’ il cuore della città, Piazza Maggiore e Piazza del Nettuno. Quando ho detto che è il cuore della città, non scherzavo. Si possono trascorrere ore nella Piazza guardando la gente e gli artisti di strada, si possono ammirare i numerosi monumenti antichi e infatti ogni edificio nelle Piazze ha una storia interessante.

A nord si trova la Fontana del Nettuno, con una gigante interpretazione del dio del mare. Dando un’occhiata ai monu-

menti così vecchi, così maestosi, non è difficile immaginarsi nella società in cui sono stati creati.

Continuiamo in direzione sud, verso la prossima fermata.

Al fianco della Basilica San Petronio, in Via D’Azeglio, si trova **Gelateria Grom**.

Non è un locale tipico di Bologna (è nazionale) ma merita una menzione per il gelato senza glutine, per tutti coloro che soffrono di celiachia. E il **gelato senza glutine** non è facile da trovare. **Iglù** è un’altra gelateria con tutti prodotti senza glutine, ma è piuttosto lontana dal centro, a nord in Via Barbieri. Passato Grom, Via D’Azeglio attraverserà Via Farini, dove svoltando a sinistra si arriva alla bella Piazza Cavour: qua si trova l’ultima delle nostre gelaterie, **Cremeria Funivia**.

Condivide la piazza con una serie di boutique alla moda con firme quali Louis Vuitton e Gucci, quindi, grazie a questa vicinanza, la gelateria può attrarre clienti particolarmente sofisticati. Anche la gelateria presenta un ambiente chic e modaiolo e sembra presa in prestito da un



Piazza del Nettuno accanto a Piazza Maggiore

green tinsel with flashing lights, adorned with gelato cones, lends the building a quirky personality. Inside, however, it is all business, gelato business. For those who appreciate creativity in their gelato, Gianni's specialties are hard to beat. The Sorbetteria, however, is a close contender. There are times when a specialty flavor seems forced. Either the added caramel or chocolate doesn't have the right texture or the flavors aren't distributed evenly. This was not the case at the Sorbetteria, where the swirling caramel and chocolate blends lavishly with the cream in their "Dolce Mù" specialty as if woven together from a frozen loom. The quality of gelato at the Sorbetteria is divine, and it hints at another type of divinity hiding itself on Via Santo Stefano, another offshoot of the Two Towers area. **The number seven is important here. Like the seven specialty flavors found at the Sorbetteria, the upcoming historical site is called the "Sette Chiese" or "Seven Churches".** It is famous for, you guessed it, its seven churches, the most prominent of which being the Basilica of Santo Stefano. The eponymous gelateria comes just beforehand traveling southeast, making it a perfect stop on the way to explore the rocky streets and blend in with idling locals.

Let's now retrace our steps to Piazza Nettuno to continue on our chilly tour. There is surely a shortcut to reach our next stop, but I believe I have only followed it accidentally. **You see, that is**

one of the things that will forever make me a stranger in Italy. The streets change names so often and dart off in such haphazard tangents that it is near impossible to give directions without a map and a good handle on Italian directional vocabulary (or at least a heavy repertoire of hand motions). It is a good thing there are so many places to stop for a break. Our next destination rests in Piazza Cavour, but let's first take a moment to admire the city's core that is Piazza Maggiore e Piazza del Nettuno. When I said it was the heart of the city, I wasn't kidding. Hours could be spent simply sitting in the Piazza gazing at the people, the architecture and the atmosphere, and the same time could be spent learning about the surrounding historical monuments. By monuments, I am referring to basically everything within sight. To the North lies Piazza del Nettuno and its grandiose fountain topped with a larger-than-life bronze interpretation of the Roman sea god. Looking at such incredible medieval remnants, it is not hard to imagine oneself in the society in which it was created. It is easy, in fact, to picture oneself alongside **Bernardo Buontalenti** strutting through the Florentine streets in the 16th century. As the man credited with the invention of gelato, he had plenty of reason to strut. Although he produced numerous works of architectural merit in the court of Catherine **De Medici**, **my personal favorite contribution of his to society will always be his desserts.**

The gelato's inventor

The story goes that after impressing the court with gelato as well as innovative refrigeration techniques, Catherine De Medici brought the product to France to share with some northern neighbors. From there, a Sicilian fisherman and chef by the name of Francesco Procopio Dei Coltelli perfected the treat and its production at a restaurant he owned in Paris. He was the first to market gelato to a public, and I can only hope that his techniques made it back down to Sicily from his café. It would certainly be nice in the midst of a burning Sicilian summer. For now, in the summer humidity of Bologna, it can be equally rewarding, especially with the amount of walking a tourist must do to experience the city.

albergo a cinque stelle.

Come qualsiasi gelateria artigianale, Funivia propone un ottimo prodotto, la mia prima volta con Funivia ho voluto metterla alla prova ed ho scelto uno dei mie gusti preferiti, che conoscevo bene. Forse ancora ricordate la mia affinità con l'ice-cream "napoletano", così, dopo molte esperienze con le specialità italiane di pistacchio, mascarpone e straciatella, in Funivia era il momento di assaggiare un cono dai tre gusti "napoletano": cioccolato, fragola e crema. FOTO Gelateria Funivia

Lo so, non è il tipo di gelato che un italiano ordinerebbe, però dovevo assaggiarlo assolutamente. Con in mano il cono, che all'inizio ho mangiato con gli occhi, per la prima volta mi sono accorto delle differenze tra il gelato e l'ice-cream.

Si può confrontarli come si vuole, ma in questa mescolanza le differenze si potevano notare anche tra i tre sapori. Il gusto della cioccolata, ricco e setoso, giocava con quello più granuloso della fragola.

Tutto questo adagiato sopra al

fondo bianco sporco. Dopo pochi minuti, il gelato è scomparso davanti a me. I gusti, la consistenza, la produzione e gli ingredienti.

Tutti questi aspetti raccontano il gelato. Capisco adesso perché il mio insegnante del liceo avesse difficoltà quando ha cercato di spiegarci il gelato: certo, è abbastanza simile all'ice-cream però c'è un ingrediente che manca, la passione. Artigiani come Gianni hanno l'amore e l'orgoglio di produrre il gelato, tutto questo non succede con l'ice-cream. Quella dedizione influenza il prodotto e lo rende qualcosa di completamente unico, completamente italiano come un'arte. Forse sono ancora uno straniero in Italia, ma adesso non sono più uno straniero per il gelato! Nell'approccio con una cultura gastronomica il gelato può essere il primo passo per conoscerla.

Il breve giro delle gelaterie Bolognesi è finito. Non è onnicomprensivo, è soltanto una linea guida per godersi un'avventura personalizzata nella cultura del gelato a "Bologna, la Grassa."

Il centro città visto dall'alto, con il profilo delle torri



With that, let's continue heading South towards our next destination. Passing alongside Basilica San Petronio on Via D'Azeglio, you will see **Gelateria Grom**. While this gelateria is not unique to Bologna, it is worth mention for its celiac-friendly options catering to gluten-intolerance, not an easy trait to find. **Iglù** is another entirely gluten-free gelateria with a larger selection of flavors. The only downside is its location a ways north of the city center on Via Barbieri. After Grom, Via D'Azeglio intersects Via Farini, where a left turn will lead to the beautiful Piazza Cavour, home to our next stop, Gelateria **Funivia**. It shares the piazza with Galleria Cavour, a swanky enclosed shopping area that houses upscale **boutiques with names like Gucci, Louis Vuitton and Miu Miu**, so the proximity alone attracts a sophisticated crowd to this gelateria. Funivia styles itself accordingly, with a crisp, trendy atmosphere inside borrowed from a 5-star hotel lobby. Like any artisan gelateria, Funivia takes its gelato seriously. Upon my first visit, I had to put it to the test with an age-old favorite of mine. You may recall my affinity for "neopolitan" ice cream. Well, I have since had plenty of experience with Italian specialties like pistachio, mascarpone and straciatella flavors, at Gelateria Funivia it was time to concoct a three-flavor cone of "neopolitan" gelato. Chocolate, strawberry and crema (my closest approximation to vanilla) were my test subjects. I know, it is not the type of combination

you would see an Italian order, but I had to try it. Cone in hand, first I ate with my eyes. That was when I came to understand the gelato – ice cream divide. Compare the two all you like, but in this mixture, the differences were visible among the three flavors. The silky coffee-bean tone of the chocolate flirted with a seed-flaked strawberry, grainier, but only in a natural sense. All of this topped an off-white foundation, and the urge to eat was too much. Within minutes, the gelato disappeared before my eyes, the delicate textures and rich flavors separating it far from its ice-cream cousin. **Flavors, consistency, production and ingredients. All these aspects make gelato what it is physically, but what really is it?** I now understand why my high school teacher had a difficult time explaining it. Sure, it is pretty similar to ice cream. But there is one missing ingredient in ice cream, passion. People like Gianni take pride in family gelato traditions that you just don't see with ice cream. The commitment influences the product tremendously, making it into something completely Italian, something of an art that is hard to mimic in any similar products. **I may be a stranger to Italy, but I am not a stranger to gelato. In a gastronomic culture, perhaps that is the first step towards full immersion.** So ends our brief tour of the gelaterias Bologna has to offer. The places mentioned here are by no means a complete list, but they are a great place to start. From there, the medieval gelato adventure could lead anywhere.

Le migliori gelaterie di Bologna secondo Joseph Nistler

Cremeria Sette Chiese
via Santo Stefano, 14/A
Tel 051 5879609

Gelateria Grom
via D'Azeglio, 13
Tel 051 273437

Gelateria Iglù
via Barbieri, 66/A
Tel 051 356758

Gelateria Gianni
via Monte Grappa, 14
Tel 051 7459333

Gelateria La Funivia
Piazza Cavour
Tel 051 6145062

La Sorbetteria Castiglione
via Castiglione, 44
Tel 042 19680370