



SAN GIMIGNANO

Gelateria di Piazza, cujos sorvetes incluem combinações exóticas como gorgonzola com nozes e framboesas com alecrim

Sorveteria tem cardápio com sabores ousados

DO ENVIADO À ITÁLIA

O que seria daquele típico passeio italiano sem a degustação de ao menos um delicioso gelato? São incontáveis sorveterias espalhadas por todo o país, mas algumas se destacam.

Uma das mais famosas, a Gelateria di Piazza (gelateriadipiazza.com) fica, como o próprio nome diz, numa praça, no coração medieval da cidade de San Gimignano, na Toscana. A gelateria artesanal ostenta orgulhosamente em sua fachada um letreiro indicando que seu mestre sorveteiro, Sergio Dondoli, fez parte da equipe que já levou o bicampeonato mundial de sorvetes.

Sergio é famoso por suas criações originais. Utiliza ingredientes de primeiríssima qualidade, como pistache siciliano e cacau venezuelano, e pouco usuais, como açafrão, espumante e ervas aromáticas, além de combinações exóticas como gorgonzola com nozes e framboesas com alecrim. (PC)