

## GELATERIE A FIRENZE: LA GUSTOSA MAPPA DELLA FELICITÀ



Nocciola, cioccolato, pistacchio o limone e fragola? Dimmi che gusto di gelato mangi e ti dirò chi sei. No, non vogliamo iniziare una faida a colpi di coni, cialde e coppette. Vogliamo suggerirvi un percorso di pace, ovviamente dei sensi. Una mappa che vi indicherà 10 gelaterie a Firenze. Cos'hanno di speciale? L'eccellenza, in puro stile toscano: l'utilizzo di materie prime fresche.

10 gelaterie a Firenze: la mappa della felicità a km 0

*"Non amare il gelato significa non avere nessun interesse per il cibo."*  
Joseph Epstein

## Edoardo in Piazza Duomo

**I**niziamo il nostro tour delle gelaterie “Speciali” a Firenze da Piazza del Duomo, il cuore della città. Con Edoardo, il gelato biologico, l’unica gelateria con la certificazione e il logo Bio dell’Unione Europea. *“Per noi è importante specificare a tutti i clienti che i prodotti sono freschi, a Km 0. Andiamo al Mercato a scegliere gli ingredienti due o tre volte la settimana, usiamo latte del Mugello. Tutto è assolutamente naturale”*. Ci spiega Carlo, il titolare, con la voce che vibra di passione.

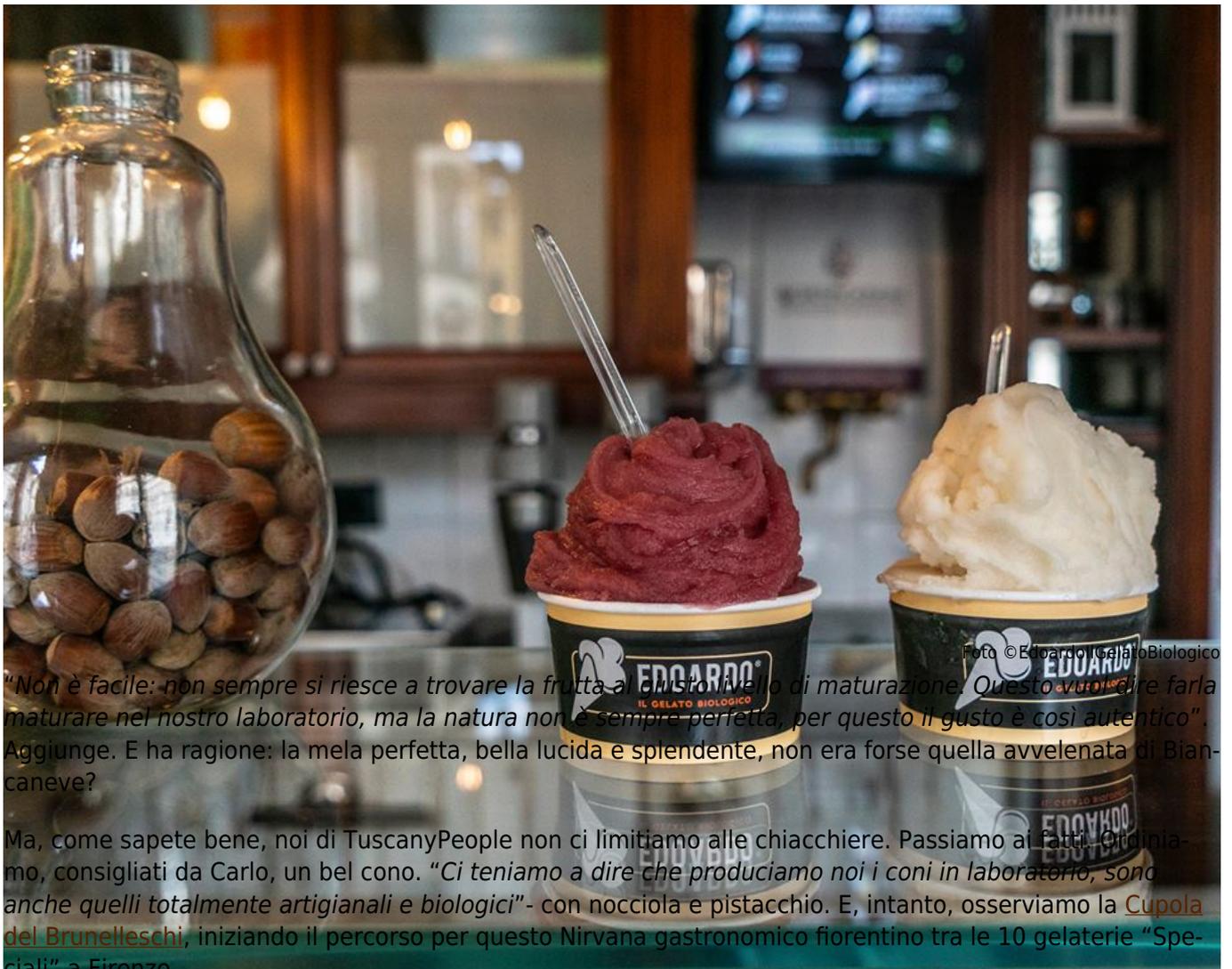


Foto © Edoardo Gallo Biologico

*“Non è facile: non sempre si riesce a trovare la frutta al giusto livello di maturazione. Questo vuol dire farla maturare nel nostro laboratorio, ma la natura non è sempre perfetta, per questo il gusto è così autentico”*. Aggiunge. E ha ragione: la mela perfetta, bella lucida e splendente, non era forse quella avvelenata di Biancaneve?

Ma, come sapete bene, noi di TuscanyPeople non ci limitiamo alle chiacchiere. Passiamo ai fatti. Ordiniamo, consigliati da Carlo, un bel cono. *“Ci teniamo a dire che produciamo noi i cono in laboratorio, sono anche quelli totalmente artigianali e biologici”* - con nocciola e pistacchio. E, intanto, osserviamo la **Cupola del Brunelleschi**, iniziando il percorso per questo Nirvana gastronomico fiorentino tra le 10 gelaterie “Speciali” a Firenze.



## Gelaterie a Firenze e... San Gelato a Bellariva

Siete ancora vivi o siete stati colti dalla [sindrome di Stendhal](#)? Abbiamo altre 9 gelaterie a Firenze da provare. Su, su! Facciamo un rapido salto in bicicletta (così smaltiamo) a Bellariva, da SanGelato. Qui potremo provare Pane e Nutella o la Crema di Riso allo Zenzero. Nel dubbio...perchè non provare entrambi?

## Perchè no?.. vicino a Orsanmichele

*Perchè no?...* No, non è una domanda retorica. E' la nostra terza meta del goloso tour tra le gelaterie a Firenze ai piedi della magnifica Chiesa di Orsanmichele. Una gelateria storica, con quasi 80 anni di storia. La produzione è giornaliera, gli ingredienti freschissimi. *"L'acquisto del latte, della panna e della frutta viene fatto quotidianamente alla Centrale del Latte di Firenze e nei negozi vicini"* ci dice *Ciro*, il proprietario, attraverso una mail della figlia. Due generazioni unite dal gelato, comune denominatore di molte famiglie italiane. ([Voglia di Gelato? Perché No!](#))

*"L'uso degli ingredienti freschi ha il vantaggio di poter fare gelati con sapori reali, ma di contro, per il nostro modo di lavorare, ci obbliga a fare gelati freschi tutte le mattine, cosa che può sembrare banale, ma non lo è assolutamente"* aggiunge *Ciro*, porgendoci un gelato al fiordilatte miele e sesamo composto da fiordilatte, miele di castagno, semi di sesamo integrale caramellati con zucchero di canna. Una prelibatez-

za.



Foto ©PerchèNo?Gelateria

### Gelaterie a Firenze: Sorbettiera in Piazza Tasso

Proseguiamo il nostro tour delle gelaterie a Firenze e facciamo un salto in Piazza Tasso, adesso. Fra alberi e le risa dei ragazzi gusteremo una mattonella al catrame alla Sorbettiera. Cos'è? Chiedetelo ai nonni! Prima del cono, infatti, c'era una mattonella di cialda, con all'interno un gusto con il cioccolato fondente al 75% senza glutine! Una meraviglia, ma...mordete piano o vi sporcherete come bambini. La felicità sarà la stessa, ma evitiamo di dover tornare a casa a fare una lavatrice.





Foto ©GelateriaLaSorbettiera

### Gelateria Malotti a Scandicci

Anche perché dobbiamo prendere la Tranvia e andare a Scandicci! Alla Gelateria Malotti, con oltre 40 gusti diversi, semifreddi e mignon. Non lasciatevi scappare il gelato salato, da veri intenditori!



## I Gelati del Bondi in Via Nazionale

Il nostro tour ci riporta in città, per precisione in Via Nazionale. [Gelateria Bondi](#) vi dice niente? Oh, sicuramente lo conoscete. Ecco, andiamo a gustare le sue prelibatezze gourmet senza olio di palma e senza mono e digliceridi degli acidi grassi. E, se questa mappa vi farà impazzire, potrete anche seguire i suoi corsi e diventare mastri gelatieri e...magari vi intervisteremo al prossimo [Festival del Gelato](#)!



## Vivoli in Santa Croce: una delle storiche gelaterie a Firenze

E ora una pietra miliare del gelato fiorentino. Vivoli. Chi non lo conosce? Dal 1932 produce ottimi gelati usando solo prodotti naturali fin dall'inizio. *"Il ghiaccio naturale proveniva dal Saltino, sopra Vallombrosa, dov'era prodotto in inverno e conservato nelle ghiacciaie fino all'estate. Il trasporto in città si doveva fare di notte, per limitare lo scioglimento"*, ci raccontano mentre ci offrono un gelato alla crema, dove il gusto dell'uovo è predominante e non vengono aggiunte altre spezie. Una gelateria che è arrivata alla quarta generazione.

*"Il segreto per ottenere un gelato di classe parte dalla conoscenza e dalla ricerca delle materie prime che devono essere di rara qualità poi vengono lavorate con cura ed amalgamate con attenzione. Abbiamo sempre mostrato interesse nella tecnologia tenendo saldi i presupposti della qualità senza perdere la cultura, la tradizione di famiglia legata all'artigianalità. Questa è la nostra filosofia: il piacere di produrre gelato, di gustarlo ed offrirlo dolce oppure salato"* ci spiegano soddisfatti, felici del loro lavoro. Un mastro gelataio, in fondo, è un venditore di felicità!



Foto ©VivoliGelateria

## Gelateria della Passera in Piazza della Passera

E andiamo in un altro luogo storico di Firenze. Piazza della Passera, per qualche pallina di gelato alla Gelateria della Passera. *“Il buon gelato si scioglie!”* ci avvertono. Un gelato naturale, infatti, si scioglie in breve tempo, sono gli emulsionanti e altre sostanze che ne rallentano il processo (e il gusto). Anche qui, in Via Toscanella, si usano solo prodotti naturali a km 0.

## My Sugar in San Lorenzo

My Sugar, nel quartiere di San Lorenzo, è la nostra prossima meta del tour delle gelaterie a Firenze. Aperto nel 2015, è oramai un'istituzione nel campo internazionale con una recensione sul New York Times e la collaborazione con un gelato alla rosa creato per una famosa aerolinea del Qatar.

*“L'utilizzo di prodotti naturali e di qualità rendono il gelato artigianale più gustoso e nutriente. Ci sono però degli svantaggi, come: l'utilizzo della farina di semi di carrube come addensante rende il gelato un*

*po' più freddo; l'esposizione in vetrina al massimo è di 2 giorni quindi dobbiamo essere bravi a calcolare i consumi dei singoli gusti; a volte la cremosità può essere differente e anche i colori, così può capitare che il cliente vada via perché il pistacchio non è verde.*" ci racconta Alberto. Quale gusto vi consiglieremmo di questa gelateria fiorentina? Tutti.



## DonaMalina in via Pacinotti

Dove si conclude il nostro viaggio ? In Via Pacinotti nella Gelateria Cioccolateria DonaMalina dove assaggeremo una carezza. Una carezza al mosto cotto: un variegato di panna, uvetta macerata per una notte in un pregiato aceto balsamico, mantecato con vere e proprie "carezze" di Mosto Cotto e completato dalla croccantezza di una grossolana granella di mandorle fatta a mano a mortaio. Meraviglioso vero?

*"L'utilizzo di materie prime fresche consente di raggiungere livelli elevatissima di qualità, lo stato dell'arte: tuttavia il loro utilizzo richiede maggiori competenze artigianali, in particolare perché le caratteristiche dei prodotti freschi variano da fornitura a fornitura, non sono uniformi, ed quindi è necessaria via via una sapiente ed attenta opera di aggiustamento della ricetta e bilanciamento degli ingredienti in base alle caratteristiche della particolare fornitura"* ci spiega Gaia, una delle due titolari.







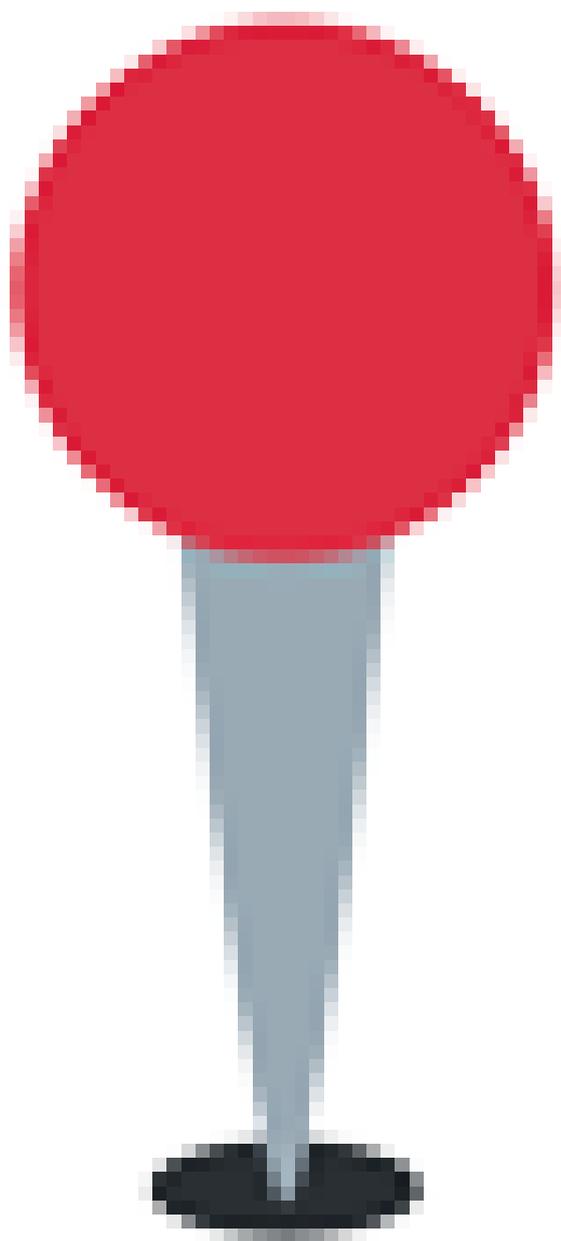
Fo



## Gelaterie a Firenze, creazioni artigianali di gusto e felicità

Usare prodotti naturali è una scelta coraggiosa, quasi eroica, viste le difficoltà. Seguite quindi questa mappa della gelaterie “Speciali” a Firenze, consapevoli che non state acquistando un gelato, state comprando una felicità naturale, nata dall’impegno e dalla passione di un artigiano.





PER APPROFONDIRE:





[Avevamo già parlato della gustosa mappa della felicità nel 2015, scopri le differenze!](#)





[Colomba pasquale artigianale. Dove acquistarla tra Firenze e dintorni](#)





[Food Truck, il migliore street food su ruote tra Firenze e dintorni](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



