

VOGLIA DI UN GELATO? PERCHÈ NO!



Chiudete gli occhi e aprite la bocca. E non spiate! Oggi vi racconteremo una storia attraverso il gelato e le parole di **Ciro Cammilli**, proprietario della gelateria **Perchè no** di **Via dei Tavolini, 19/r** a Firenze!

Voglia di un gelato? Perché no!

"Il gelato è condensato di felicità"

Hugh Laurie

Riuscite ad indovinare? Crema, il gusto più classico e semplice che esista. Come la storia di questo luogo, così importante per **Firenze** e per molte persone.



Tuscanypeople







Creatori di felicità dal 1939

Perché no! è una delle gelaterie più vecchie di Firenze, dato che vende felicità in palline dal 1939. Il perché del nome? I vecchi proprietari, i Signori Ravaioli, passarono di fronte a quel bandone e il Signor Ugo riuscì a



vedere oltre: vide bambini, donne, persone comuni e vip fare la fila per assaggiare il suo gelato. *“Perchè no?”* chiese alla moglie Rosa con il tipico coraggio toscano.

In questo luogo molti bambini si sono consolati dopo una sbucciatura al ginocchio, molte coppie si sono innamorate e ci sono state anche delle proposte di matrimonio (ricordate con delle foto). Il gelato, in fondo, è di tutti, come la felicità.

La famiglia Cammilli ha rilevato l'impresa nel 1992 e dalle sue parole trasuda una passione infinita per il suo mestiere, un amore sconfinato.



Una passione per il gelato

Nuovo assaggio. Sentite l'asprezza? Sentite il gusto dissetante? Si tratta di limone.

I limoni, come tutti gli altri ingredienti, sono trattati ogni giorno dalla gelateria Perchè no! per essere trasformati in gelati. L'agrume, in particolar modo, viene preparato il giorno stesso altrimenti si ossiderebbe. *“Facciamo il gelato ogni giorno, usando il minor numero di ingredienti possibili, senza coloranti, emulsificanti, conservanti e grassi vegetali idrogenati”* ci spiega Ciro, inflessibile su questo punto. La preparazione del gelato e degli ingredienti inizia alle 4 del mattino. *“Usiamo macchinari che producono 60 litri di miscela*

di base. Le usiamo 4 volte al giorno". Nelle parole di Ciro vediamo tutte le difficoltà e la fatica per produrre questo gelato naturalissimo e percepiamo quel gusto in più: la passione e l'amore di chi lo produce.

Tutti, ma proprio tutti i gusti dei desideri

Nuovamente, aprite la bocca. Fate "Ahhhh". Ecco a voi il gelato al cheese cake. Buonissimo vero? Qui troverete tutti gli studi, tutti gli esperimenti che vengono fatti per inventare nuovi gusti, senza stravolgerli. Studi che, però, partono dalla base, da una profonda conoscenza del gelato e dei suoi segreti.



Un"Academy del gelato

Vorreste impararli? Potete farlo. Perché no! ha aperto a luglio 2017 la "Perché no Academy". Meglio di Hogwarts e di Harvard, provare per credere. Lì, in francese, inglese o italiano, vi verranno spiegati i segreti del gelato artigianale, lo potrete assaggiare, annusare, potrete osservarlo in modo diverso e vi verranno insegnati alcuni trucchi per riconoscere l'eccellenza.



"Un buon gelato non deve saziare con una coppetta. Sono ingredienti semplici, non devono riempire se tutto è fatto in modo tradizionale e senza l'aggiunta di prodotti non naturali" ci dice *Ciro*. E lo terremo a mente in questa estate toscana che sta entrando nel suo culmine. Le lezioni durano un'ora e niente vieta di farne più di una al giorno se volete fare una *full immersion* in questo mondo. Il prezzo?

"E' popolare, per creare una cultura del gelato di Perché no" ci dice *Ciro* lasciandoci poi molto stupiti. Perché il gelato non ha segreti per il nostro mastro gelatiere: è un alimento sano e completo, ma soprattutto è un alimento che unisce tutti, meglio di una Nazionale di calcio.



Stupire con la bontà

"Voglio partire dagli ingredienti base. E' facile stupire con un gelato gourmet, magari servito su un risotto. Io voglio stupire con un gelato al pistacchio (rigorosamente di Bronte)" annuncia *Ciro*, lanciando la sua sfida e dandovi un piccolo indizio sul prossimo assaggio.

Per questo gusto potete tenere anche gli occhi aperti, ma acutizzate le papille gustative. *Blue cheese*. Un

formaggio erborinato prodotto in Lombardia e raffinato in Maremma. Un gusto gourmet, un gusto che davvero si può servire su un risotto per stupire, per amalgamare coraggiosamente sapori e per rendere il gelato il re della tavola. Un gelato che parte dalla grande ricerca che viene fatti degli ingredienti, sani e freschi. Ciro conosce l'affinatore di questo formaggio, ma anche chi gli coltiva i pistacchi a Bronte, queste persone sono sintomo di qualità, un certificato vivente.



Ma adesso sperimentiamo un altro poco, che ne dite?

Sapori d'Oriente

Ecco a voi il gelato al ginger, al tè nero e quello al tè verde matcha. Vi stiamo viziando, quindi gustateli uno alla volta, lasciatevi trasportare da questi sapori orientali. Da dove vengono? Perché no! è internazionale. Coreano, per la precisione. In Corea sono stati aperti 3 negozi, non in franchising, ma con delle precise linee guida, che devono seguire gli altissimi standard della famiglia Cammilli. Perché Ciro con i clienti ci parla, non solo con i fiorentini, ma con quelli di tutto il mondo. Così dai coreani ha preso la bontà del tè e la briosità del ginger e dai francesi l'odore della lavanda. E tutti possono assaggiarli...con il calendario in

mano.



Gusti diversi tutti i giorno

Non fate una faccia stupita adesso. Ma, dato che il gelato viene fatto ogni giorno, alcuni gusti sono presenti solo in alcuni giorni della settimana. Avete voglia di Rosa? Il lunedì fa per voi, ma se invece preferite la



Torta Sacher allora dovrete andare due giorni dopo, Mercoledì. Se poi amate cambiare...potete farlo ogni giorno, dal Lunedì alla Domenica.

E ricordatevi che questa gelateria di Firenze è davvero un tempio riconosciuto in tutto il mondo e da tutto il mondo celebrato: *Le Figarò*, *Usa Today*, *National Geographic*...tutti l'hanno eletta come uno dei 10 migliori posti al mondo dove mangiare il gelato. Nigella, famosa chef inglese, lo ha definito "il miglior gelato al mondo".



L'arte del gelato e il gelato nell'arte!

Non solo: il gelato di Perché no! è diventato un'icona, al pari di Marilyn Monroe: Martin Kippenberger - l'Andy Warhol tedesco- ha disegnato una tela che raffigura [Via dei Tavolini](#) e lo scorcio di questa gelateria. E il quadro non è stato esposto solo al Hamburger Bahnhof-Museum Für Gegenwart di Berlino, ma è arrivato al MOMA di New York.

Il gelato è un alimento semplice, buono e sano. Un alimento che parla dell'Italia e di Firenze. Il gelato di

Perché no! è la migliore cartolina che un turista possa portarsi a casa, il miglior momento di pace che un fiorentino possa assaporare.

Perché no!... - Via dei Tavolini, 19r Firenze - Tel. +39 055 239 8969
Orari: da lunedì alla domenica dalle ore 11.00 alle ore 23.00



In collaborazione con Gelateria Perché No

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople