



Le migliori gelaterie del Friuli Venezia Giulia: gli indirizzi da provare



18 agosto 2021

GRANDI MATERIE PRIME, RIGORE E CREATIVITÀ: ALLA SCOPERTA DELLE MIGLIORI GELATERIE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA.

Dalla panna, al latte, allo zafferano, dalle bacche alle erbe locali fino alle mele: in Friuli Venezia Giulia l'arte dei migliori maestri gelatieri incontra una grande materia prima. Ne nascono gelati a grandissimo godimento, per gusto, equilibrio e creatività. Abbiamo assaggiato, valutato, descritto tutte le migliori insegne d'Italia nella guida Gelaterie d'Italia 2021 del Gambero Rosso. E oggi vi raccontiamo proprio il meglio del Friuli Venezia Giulia.

Le migliori gelaterie del Friuli Venezia Giulia: gli indirizzi da provare

Scian L'Insolito Gelato

Un gelato artigianale e genuino, leggero e cremoso, realizzato esclusivamente con ingredienti selezionati di altissima qualità, dal cioccolato Guanaja 70% di Valrhona alle noci di Sorrento, fino allo zafferano del Friuli (quello di San Quirino). Materie prime controllate e provenienti solo da produttori di fiducia. Un gelato che non contiene glutine, mentre per gli intolleranti al latte ci sono i gusti alla frutta, sempre di stagione, o il cioccolato fondente. Nel gusto Cioccolacqua una delle eccellenze mondiali del cioccolato fondente sposa la purezza dell'acqua Dolomia; nel Blancor il sapore puro del vero latte friulano diventa l'essenza stessa del sapore. Poi, ancora, il Quint'Essentia all'amaro **Nonino**, il gelato alla ricotta di bufala Borgoluce con fichi all'anice o quello al caramello con arachidi salate e crema di gianduia. E i classici, come tiramisù o zabaione. Tutti i gusti si distinguono per la leggerezza, data dal bilanciamento esatto degli ingredienti e dei sapori. Perfetti

da gustare in tutte le stagioni, magari scegliendo la zucca con amaretti e gocce di cioccolato, oppure lo strudel. Non mancano frappè, brioche e tramezzini farciti con gelato. Valutazione: Tre Coni.

Il gelatiere

Un grande creativo Alessandro Scian, che non nasce come gelatiere, ma arriva dall'alta ristorazione italiana ed europea. Dal suo lavoro, grazie al talento e ad accostamenti insoliti, scaturiscono meraviglie uniche.

Cordenons (PN) – via Sclavons, 75 – 0434580103 – www.scian.it

Timballo

Rinnovato negli ambienti e nell'insegna, sul filo della sostenibilità (con uso di materiali totalmente compostabili, dai cucchiaini ai contenitori per l'asporto), il locale continua con costanza a proporre vere specialità in un'ampia varietà di gusti. La scelta spazia dai classici, come il fiordilatte (che ha dato il nome al locale per 35 anni), la stracciatella o la fragola, alle nuove proposte: Scricchio (mandorle, nocciole e biscuit), Aranciotto (cioccolato con liquore e canditi d'arancia), mela cotta e cannella e tanti altri, tutti da provare. Nella lavorazione si utilizza latte da mucca pezzata rossa italiana e la cremosità che ne risulta è davvero eccezionale. Di gran qualità le materie prime selezionate, che omaggiano il territorio: da bacche ed erbe friulane alla grappa, utilizzata, ad esempio, nel gusto noci, miele e grappa riseva **Nonino**, poco alcolico e dall'abbinamento armonioso. Da non perdere l'Estasi (gianduia di mandorle e meringhe) e zucca e amaretti, dalla piacevole croccantezza. In assortimento anche torte gelato e semifreddi, come l'ultima creazione al pistacchio, gelée al mandarino, ganache al cioccolato fondente, biscuit croccante con farina di mandorle e noci. Sito web molto funzionale. Valutazione: Tre Coni.

Il gelatiere

Si fa amare da sempre per la sua grande creatività il maestro Giancarlo Timballo, che presiede il Comitato Organizzatore della Coppa del Mondo di Gelateria. Dal 1985 il laboratorio di via Cividale è la migliore gelateria della città e non solo, dato che ha fatto scuola ben oltre i confini regionali.

Udine – via Cividale, 53 – 0432502072 – www.gelateriatimballo.it