



# CREME DI CREMA

A dir poco innovativa la gelateria progettata con la consulenza di Roberta Schira

di Davide Oltolini

**N**el cuore della graziosa cittadina di Crema, proprio accanto all'imponente struttura del Duomo risalente al 1284, è da alcuni giorni presente quella che rappresenta un'assoluta novità nell'ambito del panorama nazionale della gelateria. Stiamo parlando di "G Glace - Design Bar" un locale assolutamente innovativo sotto tutti gli aspetti a partire dal particolarissimo design curato, insieme all'immagine globale, dal Pan Studio, che ha anch'esso sede nella piacevole località cremasca. La filosofia di G Glace e del suo patron Giuli Coti Zelati, come tra l'altro riporta anche la carta dei prodotti in degustazione, si basa sull'esclusivo utilizzo di materie prime di eccellente qualità, rispettando le diverse stagionalità.

Da G Glace sono rigorosamente esclusi i prodotti geneticamente modificati, nonché i preparati chimici o di sintesi, procedendo all'utilizzo di soli latte, panna, frutta fresca al perfetto grado di maturazione e cioccolato di qualità. I gelati, approntati con grande professionalità, da Davide d'Arpino Fusarpoli, si dividono nelle categorie classici, cioccoloterapia, stagionali, esotici, speziati, junior, light ed avanguardia.

Consulente del gusto di G Glace è la nostra collaboratrice, enogastronoma e scrittrice Roberta Schira, seconda classifica-

ta all'ultima edizione del prestigioso premio letterario Banca della nella sezione specifica ed autrice di "Piazza Gourmand", romanzo culinario di prossima pubblicazione.

La Schira, oltre ad aver contribuito all'ottimale realizzazione di ogni tipologia di gelato proposta, è l'ideatrice della vera particolare novità del locale ovvero i vassoi lunch. L'idea particolarmente innovativa è, infatti, quella di proporre insieme al gelato alimenti solidi, giocando con consistenze e temperature. I vassoi lunch sono bilanciati e composti di proteine, carboidrati e vitamine.

L'apporto nutrizionale è assicurato rispettando gusto, fantasia e freschezza. Il percorso gustativo comprende 4 diversi menù calibrati, dal più leggero al più energetico: il "250", il "500", il "1000" ed il "1200", quest'ultimo, ad esempio, composto da insalata caprese, gelato alla ricotta di pecora, gelato al basilico e sale rosa dell'Himalaya, cialde alla pizza e centrifugato di pomodoro o, in alternativa, ottimo yogurt. I vari gusti presenti in carta si contraddistinguono per l'ottima palatabilità e per la quantità di aria (che nel gelato artigianale viene inglobata durante il mescolamento) positivamente bassa.

Fra questi spiccano la nocciola, la crema, la particolare vani-

glia, lo zenzero, per il quale viene utilizzata della radice fresca grattugiata, il caffè bianco, ottenuto dall'infusione di una pregiata miscela del Costarica, l'amarissimo, a base del pregiato cioccolato torinese Gobino con percentuale di cacao al 70%, e (solo per chi almeno per una volta non vuol badare alle calorie) il "gelato della casa" ovvero il G Glace a base di panna e burro. Interessante anche legame con il territorio, garantito dalla presenza del gelato al tortello cremasco con amaretto

Gallina sbriciolato, un gusto assolutamente imperdibile, soprattutto per coloro (ed a Crema è la quasi totalità della popolazione) che ben conoscono la ricetta della preparazione originale. A completare lo staff che ha permesso la realizzazione di questo vero e proprio paradiso per gli amanti del gelato: Angelo Dossena, che ha curato la consulenza grafica e lo studio Affronti Caizzi che ha creato le simpatiche divise del personale. ●➔



I tavolini in piazza, il banco e l'interno del G Glace



## G. GLACE DESIGN BAR

Piazza Duomo, 8 Crema (Cr)

Tel. 0373 85768

Lunedì - Domenica

9.00 / 02.00

Agosto aperto



## CREAMES FROM CREMA

**The innovative brand new ice cream parlour projected thanks to the consulting of Roberta Schira**

OnIn the heart of Crema, right in the closeness of the huge Cathedral built in 1284, there is a place which is an absolute freshness in the national outline of ice cream parlor. We are talking about "G Glace - Design Bar" such an innovative place under all its aspects starting from its particular design, together with its global imagine, made of Pan Studio, that has its seat in the town of Crema too. The philosophy of G Glace and of its owner Giuli Coti Zelati, as it relates even the menu of the product suggested, is based only on high-quality raw materials, in respect of seasons. Here at G Glace genetically altered products are out, together with chemical products, preferring the use of milk, cream, perfectly matured fresh fruit and high-quality chocolate.

Ice creams prepared with great professionalism by Davide d'Arpino Fusarpoli are divided in categories like: classic, chocolate therapy, in season, exotic, spicy, junior, light and forefront ice creams.

Taste consultant of G Glace is the well-known writer Roberta Schira, great gourmet skilled in wine and food, freshly second placed in the last edition of the prestigious literary award "Bancarella" and author of "Piazza Gourmand" the first culinary Italian romance, which is going to be published soon.

Besides contributing to the excellent realization of any ice cream suggested, Mrs. Schira is even the creator of the real newness of the place, i.e. lunch trays. This innovative idea is, in fact, that of suggesting together with ice cream even solid food, playing with consistencies and temperatures. Lunch trays are well balanced and composed by proteins, carbohydrates and vitamins. The nutritional contribution is guaranteed respecting taste, fantasy and freshness. The tasty run is made of 4 different and well calibrated menus, from the lightest one to the most energetic: the 250, 500, 100 and 1200, the last one for example, is made by Caprese salad, sheep ricotta cheese ice cream, basil ice cream and pink salt from Himalaya, wafer pizza and whipped tomato or; if you like an excellent yoghurt. Many are the flavours in the menu and they distinguish for their taste and the air quantity (that in home made ice cream is included during the mixing) positively low. Among them worth to be mentioned hazelnut, cream and vanilla, ginger for which during its preparation is used a grated fresh root, white coffee obtained from the infusion of a precious mixing from Costa Rica, bitter, made with the precious chocolate from Turin Gobino, with a cocoa percentage of 70%, and for those who doesn't care of calories the home ice cream, i.e. the G Glace made with butter and cream. Extremely interesting is even the bond with the territory guaranteed by the presence of tortello ice cream with crumbled amaretto Gallina, such a "not -to - be - missed" taste, mostly for those ones (and in Crema is the majority of people) who well know the recipe of the original preparation. The whole completed by the staff that contributed to the realization of this paradise of ice creams: Angelo Dossena who was in charge of the graphic and Affronti Caizzi Studio that created the nice staff dress blues.