

11 Settembre 2012

LA NAZIONE Pisa



CREMA & CIOCCOLATO Chiara Cipolli davanti al bancone



XTUTTIGUSTI La gelateria all'ombra del Castellare

Crema, cioccolato & fantasia con Andrea e Chiara. E in famiglia c'è più dolcezza 'Xtuttigusti': gelato al Castellare e mousse. «La passione è la chiave del successo»

UN GELATO dopo l'altro continua il nostro tour tra le gelaterie della provincia pisana, protagoniste del gioco de la Nazione. A Buti dal 2008 tutti possono godere delle fresche delizie della gelateria yogurteria **Crema & Cioccolato** posta in piazza Garibaldi, al centro del paese. Proprio quattro anni or sono Andrea Cipolli fondò l'attività, dopo gli indispensabili perfezionamenti per ottenere il brevetto di "mastro gelataio". Ed i risultati, a sentire i concittadini butesi, sono decisamente soddisfacenti. Agli intramontabili nocciola, crema e cioccolato (tanto da donare il nome all'esercizio condotto da Andrea insieme alla sorella Chiara, addetta al banco delle golosità...), si sono aggiunti il gusto «Quella» (una crema gelato a base di nutella), e «granellata» (un irresistibile mix di nocciola, fiordilatte e pistacchio). Chiara ammette una soddisfazione personale per i successi mietuti sinora che va ben oltre gli aridi (ma altrettanto importanti) conti economici. Il tutto, naturalmente, grazie all'assidua passione che lei ed Andrea mettono

nel lavoro. Un'altra importante realtà è a San Giovanni alla Vena. Di fronte alla piazza del paese lungo la Sarzanese Valdera è impossibile non notare le insegne della gelateria/ yogurteria "Xtuttigusti", che ha aperto i battenti all'ombra del Castellare nel giugno del 2010. Proprio al "Castellare" è dedicato uno dei gusti più richiesti dai clienti: «Una fusione tra gli squisiti variegati al cioccolato crema e millefoglie — illumina Paola Neri, una delle due titolari — particolarmente richiesto forse per ragioni... campanilistiche». Franca Ghezzi, l'altra socia dell'attività, aggiunge: «Ma chi passa da noi non dimentica mai di chiedere le mousse (tiramisù e torta paradiso) oltre ai gusti più tradizionali (crema, cioccolato, nocciola...) e la frutta fresca che d'estate la fa naturalmente da padrona». Entrambe titolate pasticciere/gelataie, Franca e Paola si alternano in laboratorio ed al banco clienti: «Produciamo e serviamo gelato e yogurt come se preparassimo la merenda ai nostri cari, e questa passione che mettiamo nel lavoro è sentita dalla gente, ne siamo sicure».

Francesco De Victoris

LA NAZIONE

L'OSCAR DEL GELATO 2012

La mia gelateria artigianale preferita è:

Località _____

Nome e telefono di chi vota _____

Consegnare i tagliandi alle redazioni de
La Nazione Largo Ciro Menotti, 13 PISA
Piazza Martiri della Libertà, 33 PONTEDERA
Non sono valide fotocopie