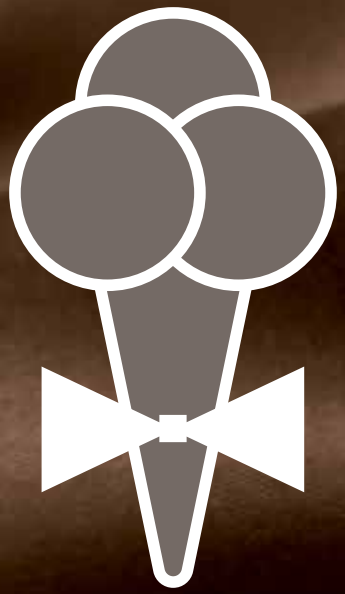


La Boutique del Gelato

Stylistes du goût

LE TALENT POUR LA GLACE, LA PASSION POUR LE STYLE.

"Faire la glace n'est pas seulement une question de goût pour nous. Mais aussi de style. Nous sommes des artisans qui recherchons la qualité dans chaque détail, nous imposant comme modèles les excellences du style italien. Chaque jour nous choisissons les meilleurs ingrédients, comme un styliste choisit ses tissus et nous les préparons selon nos recettes et «projets». Les recettes de la meilleure tradition culinaire italienne de l'Italie du sud sont inscrites dans notre ADN et transmises par notre grand'mère originaire des Pouilles. Cette origine, alliée aux saveurs et à la culture du nord, à Vérone, notre ville natale, a stimulé notre esprit créatif et enrichi notre fantaisie.

La passion pour la bonne cuisine et pour les belles choses, pour le bon goût en général, nous désigne comme une étape désirée des gourmands de naturel, d'originalité et de sécurité, c'est-à-dire de clients très exigeants. Nous leur dédions nos goûts, créés «sur mesure».

Angela et Roberto Di Pietro

Titulaires de
la Boutique Del Gelato

UN POINT FERME: LA FAMILLE.

L'histoire de la Boutique Del Gelato se confond avec celle de notre famille et débute il y a plus de 50 ans à Alberobello, dans les Pouilles, avec notre père Paolo, créatif et entreprenant. Il vint à Vérone dans les années 60, expert dans l'art de la glace grâce à l'enseignement d'un Maître Glacier renommé et avec ses intuitions, proposa de nouvelles crèmes inédites, qui s'ajoutèrent à une grande variété de goûts de fruits frais, nationale et exotique de première qualité, avec un pourcentage de 60%. Si l'on considère qu'alors le choix se limitait à la fraise et au citron, ce fut une nouveauté insolite et éclatante. Il était inévitable qu'une telle formule se révélât immédiatement un grand succès, comme ce l'est encore aujourd'hui.

De notre album des souvenirs de famille.

Dès le début, notre magasin à Borgo Trento, à quelques pas du centre de Vérone, devint un rendez-vous fixe des véronais. L'esprit créatif de Papa le portait à expérimenter et créer

toujours quelque chose de nouveau. Nous «enfants de l'art», encore étudiants, commençâmes à aider le Papa en douce, apprenant les secrets du métier, affinant nos talents. Puis il y a 35 ans, nous primes les rênes de l'atelier et le 1er mars naissait la Boutique del Gelato.

En bas à droite : Angela à 15 ans dans l'atelier avec son père.

11 juin 1975, inauguration de la boutique de famille, Angela à treize ans commence à aider son père dans l'atelier.

A gauche le papa, Paolo Di Pietro au Mexique en 1980, à une démonstration de fruits fourrés de glace par la société Carpigiani productrice de machines pour la glace.

Sorbet aux citrons naturels non traités de la côte amalfitaine.

Sorbet aux litchis frais.

Nos choix de fruit frais de saison.

Sorbet aux marasques de la Valpolicella et gingembre

Sorbet à la mandarine tardive de Ciaculli (Sicile)

Sorbet aux citrons naturels non traités

Glace aux dattes fraîches d'Israël

Glace aux marrons de Cuneo

Glace au raisin fraise des Cols Euganei

Glace aux figues siciliennes

Sorbets à la grenade fraîche d'Israël

Glace au mango du Mali par avion

Glace aux fleurs de sureau du Trentin Haut Adige

Sorbet au pamplemousse rosé de Floride

Glace aux fraises des bois fraîches de Marsala (Sicile)

Glace à la pêche blanche de la Campanie

Glace aux fleurs de figue des Pouilles

Sorbet aux fruits de la passion d'Afrique du Sud

Sorbet aux myrtilles sauvages de l'Abetone en Toscane

Sorbet aux framboises fraîches du Trentin Haut Adige.

POUR LA GLACE IL FAUT DE L'ETOFFE.

Nous, frère et sœur, sommes profondément liés et complémentaires. Nos caractères et talents sont tellement différents qu'ils se compensent entre eux. De notre confrontation quotidienne nait une alchimie unique. Comme un styliste choisit les meilleurs tissus pour ses créations, nous choisissons ensemble les ingrédients les plus précieux pour construire des goûts uniques dans leur genre, sans compromis, jamais pareils.

La Maître Glacier Angela, solaire, extravertie, généreuse, curieuse, un sens pratique uni à énergie, détermination, passion pour la couture héritée de la grand'mère et de la mère.

Le Maître Pâtissier Roberto, tempérament artistique, réfléchi, plus rêveur, transforme la glace en créations splendides, véritables sculptures, depuis les tartes traditionnelles à celles aux formes les plus insolites et fantaisistes, pour toute fête et événement.

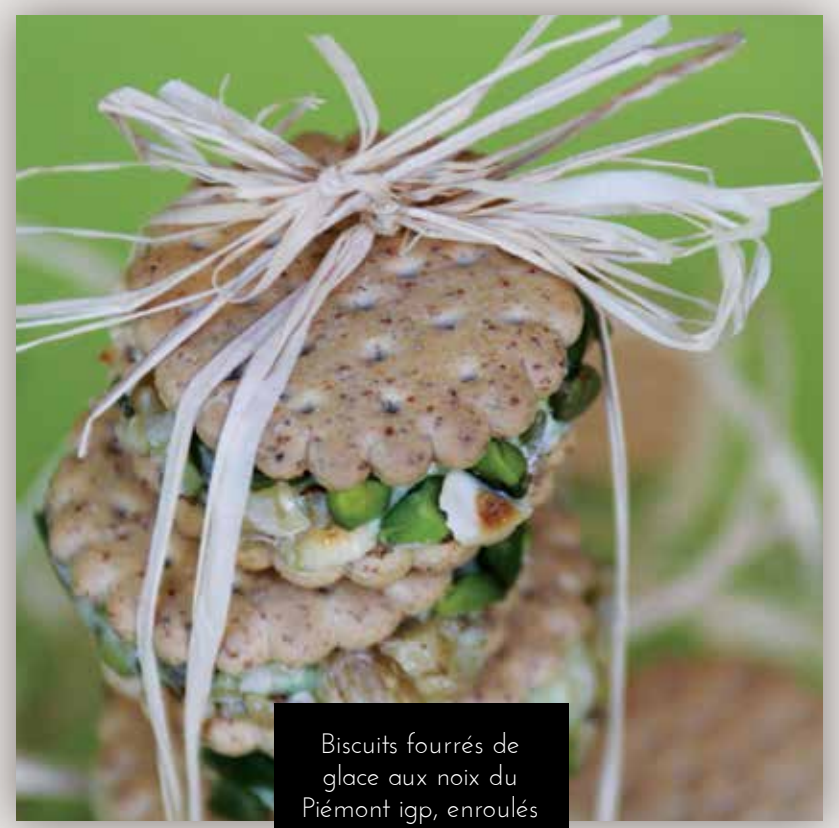
La Maître Glacier Angela
Le Maître Pâtissier Roberto

Tartelette de glace au chocolat avec orange candie de Calabre, fourrée de fruit sec, liqueur à l'amaretto et glace aux amandes de la Val de Noto.

Bombe glacée aux amandes fraîches de Val de Noto.

Tarte meringuée de glace aux fraises fraîches de Marsala en Sicile et glace de myrtilles sauvages de l'Abetone en Toscane avec meringues artisanales et chocolat extra fondant du Vénézuela.

Biscuits fourrés



Biscuits fourrés de glace aux noix du Piémont igp, enroulés de pistaches siciliennes de Bronte, noix grillées, amandes fraîches et graines de noix de Sorrente en morceaux.

Macarons

Macarons artisanaux fourrés de goûts variés de glace à la crème et fruits frais.

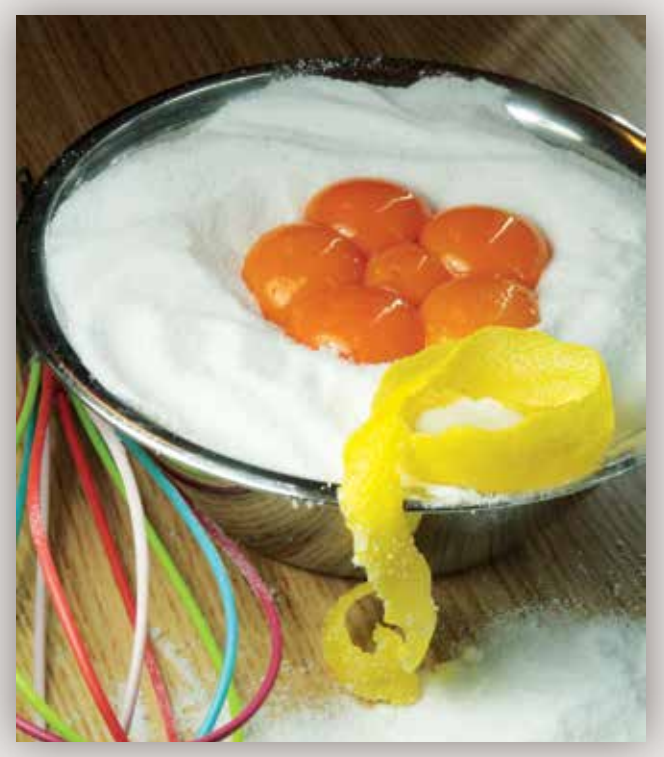
NOUS SUIVONS UN MODELE UNIQUE: NOS VALEURS.

Passion, honnêteté et responsabilité envers le client sont les ingrédients fondamentaux dans tout ce que nous faisons. Notre engagement quotidien et concret se traduit en une incitation continue à l'amélioration, une sorte de perfectionnisme qui ne se contente pas de la qualité mais recherche l'excellence. Pour cela les matières premières et procédés de fabrication sont fondamentaux. Se conformer à un marché qui se globalise n'est pas dans notre nature : nous préférons simplement ne pas céder aux compromis.

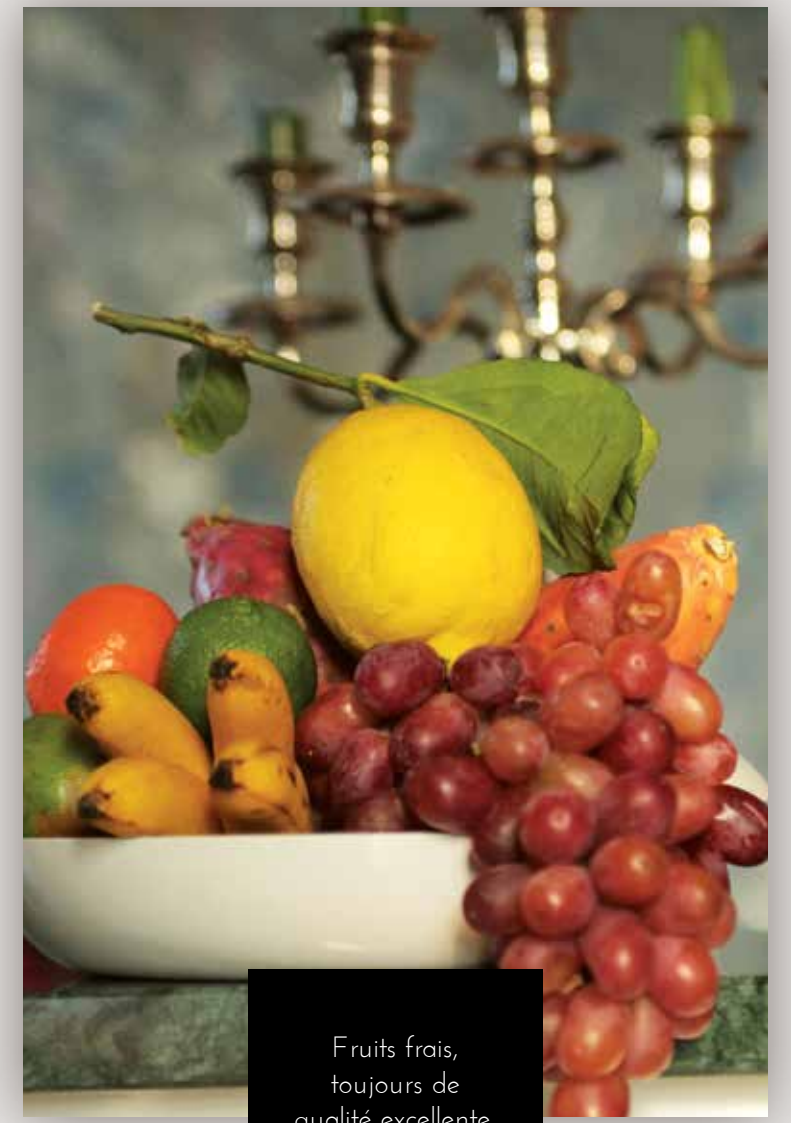
Cela signifie choisir les ingrédients d'absolue qualité, en particulier les fruits, avec filière de traçabilité. Si les fruits sur le marché ne sont pas à notre standard nous n'en réalisons pas la saveur.

Le naturel, les ingrédients uniques et sélectionnés, l'artisanat sont nos points de départ. C'est pourquoi notre glace ne peut se faire qu'à Vérone et que nous n'avons pas d'autres points de vente. Nous nous distinguons aussi pour l'attention aux détails et à l'hygiène qui sont fondamentaux car nous savons que la glace, comme tout aliment, se savoure d'abord avec les yeux.

Ingrédients toujours frais.



Angela sélectionne personnellement tous les ingrédients offrant toujours un service de qualité.



Fruits frais, toujours de qualité excellente, sélectionnés par nous.

Mandarines fourrées de sorbet à la mandarine tardive de Ciaculli en Sicile.

Marrons glacés aux marrons de Cuneo recouverts de chocolat fondant.

Glace aux saveurs variées.

Gâteau aux amandes de Cologna Veneta

Vanille de Madagascar

Crème pâtissière

Cassate sicilienne

Millefeuille

Tarte italienne

Sorbet de chocolat extra fondant 100% du Vénézuela

Amandes fraîches de Val de Noto

Chocolat à l'orange candie de Calabre

Soupe anglaise

Crème au Porto avec petits raisins

Noix du Piémont IGP

Noix de Sorrente avec miel de marrons

Liqueur de réglisse pure Amarelli de Calabre

Cannelle de Ceylon

Glace aux pistaches crues de Bronte, Préparée avec pistaches moulues, lait frais de haute qualité et sucre.

EXCELLENCE DE SAISON.

Parmi les ingrédients d'une bonne glace ne peuvent absolument pas manquer consécration et temps. Chaque goût est une recette en soi et aucune base n'est déjà prête. Nous avons en outre choisi des machines Carpigiani non automatiques pour élaborer chaque goût à règle d'art, avec un résultat vraiment artisanal; l'on ne peut donc être pressé.

Notre programme hebdomadaire est donc riche d'engagements fixes avec la qualité. Le mardi est dédié aux goûts à la crème. Nous faisons chauffer des casseroles de chocolat et de crème pâtissière comme il était une fois, nous préparons la cassate sicilienne avec la ricotta fraîche, le goût millefeuille, l'amande de Cologna Veneta pour la straciatella avec chocolat fondant à 70%.

Tout cela implique des heures et des heures d'atelier pour réaliser un produit à règle d'art, de la glace aux tartes, avec le scrupule qui nous distingue.

Mercredi: tôt le matin nous nous rendons au marché général des fruits et légumes pour acheter les fruits personnellement. Nous apportons beaucoup d'attention au choix, goutant diverses qualités de chaque type de fruit et évaluant leur convenance. Si une qualité ne convient pas ce goût ne sera pas produit durant la semaine.

Dès le retour à l'atelier vers 11 heures, commence un travail long et fastidieux. Les fruits sont lavés et éventuellement épluchés, pressés ou centrifugés. Vers 17 heures le premier goût est préparé et ainsi de suite jusqu'à 23 heures. A ce point nous avons fait la moitié du travail.

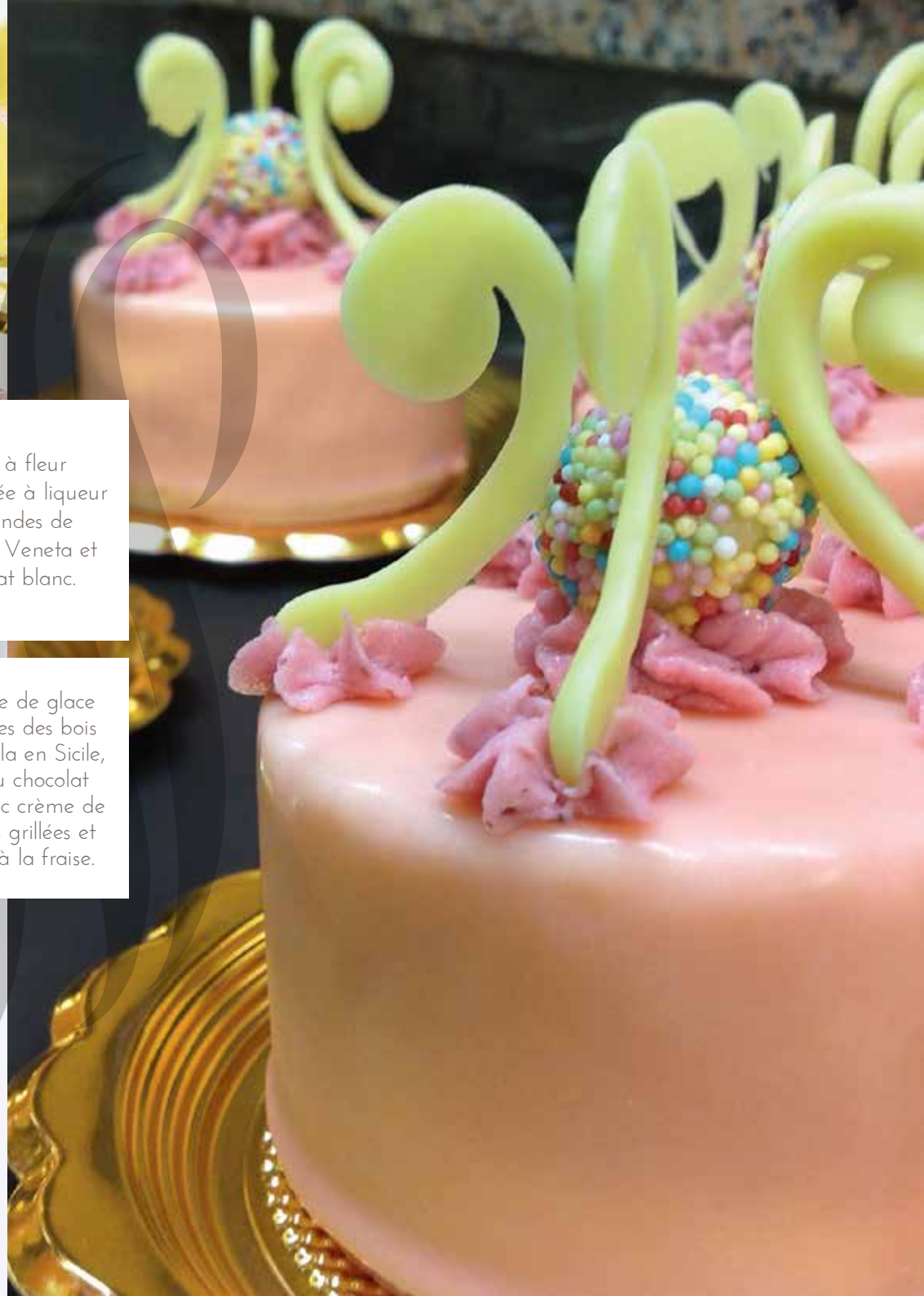
Reprise du travail le jeudi, complétant les goûts à base de fruits. Cela ne signifie pas que nous produisons de grosses quantités: au contraire il faut beaucoup de temps pour chaque goût et un seul jour ne suffit pas.

Vendredi: sont produits les autres parfums de crèmes et de fruits et finalement les granites à la Sicilienne à base de seuls fruits frais préparés avec peu de sucre. Nos créations sont prêtes.

Pour faire de la bonne glace il faut du temps et beaucoup de passion.

Tarte à fleur semi-glacée à liqueur d'amandes de Cologna Veneta et chocolat blanc.

Tartelette de glace aux fraises des bois de Marsala en Sicile, glace au chocolat blanc avec crème de pistaches grillées et nappée à la fraise.



Les créations de Roberto, les recettes d'Angela.

Derrière ces originales et surprenantes créations de Roberto Di Pietro il y a recherche, passion, souci de la perfection et beaucoup de travail.

Tarte glacée au chocolat avec poivron calabrais, pain d'Espagne au chocolat et glace à la cannelle.

NOTRE INGREDIENT SECRET: AUCUN SECRET.

Les recettes de certains goûts nous ont été transmises par notre père Paolo et ultérieurement perfectionnées par nous. Dans le temps de nombreuses nouvelles recettes ont été élaborées, transcrites et jalousement conservées par Angela dans son carnet. Les créations de Roberto naissent des désirs des clients, suivant son instinct qui les modèle en formes toujours uniques et inédites, sans aucune utilisation de moules.

LES VALEURS NUTRITIONNELLES

Le pourcentage important de fruits frais nous permet de n'ajouter que peu de sucre, déjà présent dans la nature. Notre glace aux fruits est donc peu calorique, riche d'antioxydants, vitamines et sels minéraux. Pour la glace à la crème nous utilisons uniquement des ingrédients naturels et sélectionnés, lait frais de haute qualité et dans certaines saveurs une quantité modeste de crème fraîche, seule matière grasse facilement métabolisée par l'organisme. Notre glace est vraiment naturelle, comme celle faite à la maison.

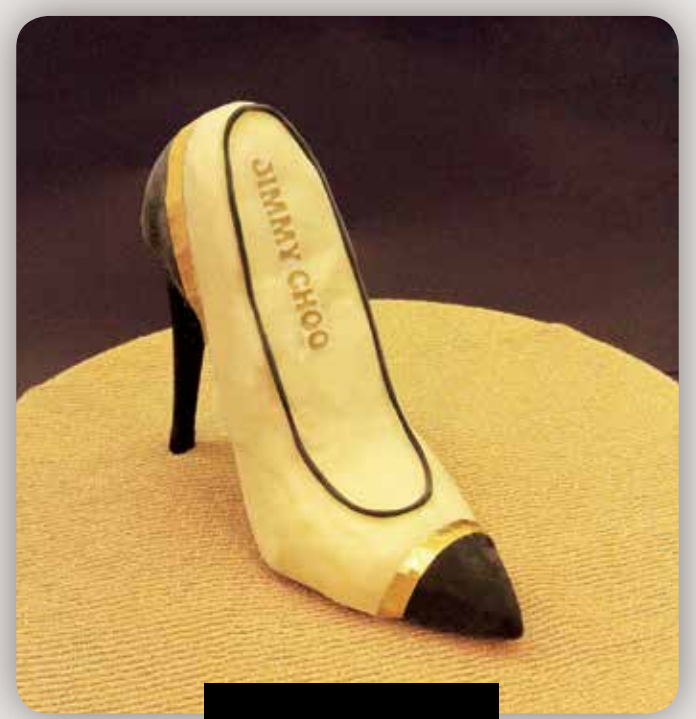
Elle ne contient aucun produit semi-ouvrés, colorants, agents de conservation, matières grasses hydrogénées, difficiles à assimiler et dangereuses pour la santé des veines et du c ur. Une glace hautement digestible et salutaire, des sorbets aux crèmes, comme nous le confirment les compliments de nos clients.

FRUITS

LAIT OU EAU

SUCRE

Roberto sait comment vous surprendre avec ses créations exclusives et particulières.



Cette petite chaussure n°34 n'est pas en cristal mais en glace.

"Le goût nait d'abord dans ma tète, il me suffit de gouter un fruit ou un autre ingrédient et je connais déjà le résultat. Après l'avoir réalisé je découvre qu'il coïncide parfaitement avec celui que j'avais imaginé".

Le Maître Glacier
Angela Di Pietro.

"Je me laisse inspirer par les rêves de nos clients, les transformant en réalités gourmandes".

Le Maître Pâtissier
Roberto Di Pietro.

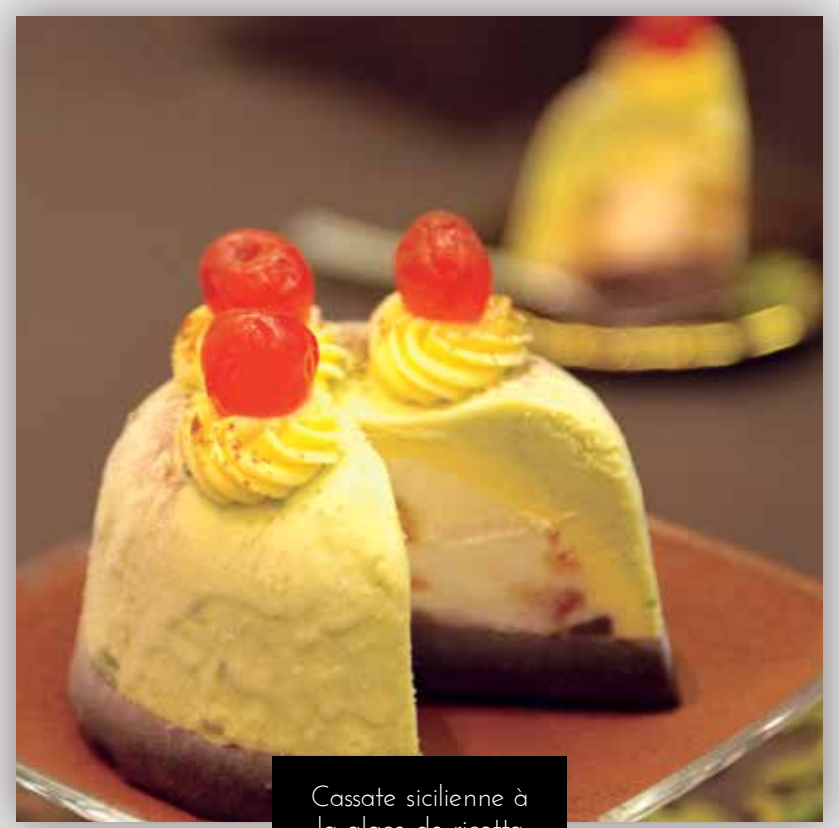
Glace aux dattes fraîches d'Israël.

Tartelettes de glace à la crème pâtissière, au gianduiotto avec noix et glace aux noix du Piémont igp, noyées dans un chocolat croquant.

Sorbet aux fleurs de Sambucco du Trentin Haut Adige avec grains de grenade.

Sorbet au melon de Pachino en Sicile et feuille de menthe.

Tarte glacée



Cassate sicilienne à la glace de ricotta fraîche avec cèdre et orange candis, glace à la crème pâtissière et glace au chocolat.

Glace à la grenade

Sorbet avec jus de grenades fraîches d'Israël, eau et un peu de sucre.

LA VILLE DE L'AMOUR: MEME POUR LA BONNE GLACE.

Dans la ville rendue célèbre par l'histoire d'amour la plus appréciée au monde, nous cultivons aussi l'amour pour la glace. En plus d'être un appel pour touristes et voyageurs du monde entier pour ses merveilles artistiques et naturelles, Vérone représente un pôle d'excellence gastronomique italienne, mérite des produits agroalimentaires de son territoire, pas seulement vins, huile, fromages et charcuteries typiques, mais aussi pèches, pommes, kiwi, cerises, fraises, tous les fruits en général. La disponibilité d'ingrédients de premier choix nous permet de créer des saveurs de glace naturelles, de haute qualité, en harmonie avec les saisons.

L'arène, cœur de Vérone, à quelques pas de chez nous.

Une image suggestive de notre ville, Vérone.

La statue de Juliette, destination des amoureux du monde entier.

ILS PARLENT DE NOUS.

Nous avons construit une réputation solide, basée sur la qualité, la bonté et l'originalité de notre glace.
Grace au «bouche à oreille» de nos clients nous sommes devenus une célébrité, d'abord de la ville de Vérone, puis sur le territoire national et à l'étranger. Depuis 40 ans nos sorbets, nos glaces sont connus et reconnus un peu partout.

Aujourd'hui la Boutique Del Gelato est présente sur les revues de cuisine les plus prestigieuses, sur les guides touristiques de Vérone, magazines, quotidiens, la Repubblica, Gourmet, et aussi Vogue.

Une icône du goût dans tous les sens du terme, un véritable «must have» pour les « ice-cream victims » de chaque saison. En somme depuis que nous sommes nés notre glace est sur la bouche de tous.

La Boutique del Gelato est présente dans les meilleurs guides gastronomiques.

"Il Golosario 2015"
"Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso"
"BMW guida d'Italia"
"Il Recioto della Valpolicella"
"Verona del Gambero Rosso"
"Sapori veronesi"
"100 cose da fare a Verona che restano nel cuore"
"Le guide del gastronauta - Gelaterie"
"Excellence book - Protagonisti a Verona"
"Itinerari Slow"
"Guida al Piacere e al Divertimento"
"Repubblica"
"Golosità News"
"H.O.M.E."
"Lacs Italiens - Lombardie, Parme et Vérone"
"The true insider's guide - Eating in Italy"

Pour plus de détails consulter notre site:
www.laboutiquedelgelato.it

Via Carlo Ederle 13
tel. 349 431 7700 - 37126 Verona
www.laboutiquedelgelato.org

Facebook: La Boutique del Gelato Verona

Concept & graphic design: INTREPIDI / Alberto Conti , Giovanni Zardini , Simonetta Corrado