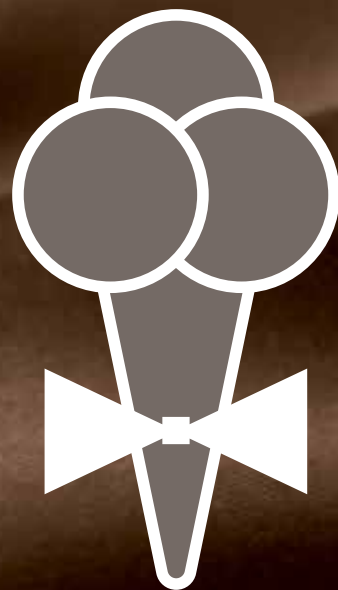




La Boutique
del Gelato

Stilisti del gusto

IL TALENTO PER IL GELATO, LA PASSIONE PER LO STILE.

“Fare il gelato per noi non è solo una questione di gusto. Ma anche di stile. Siamo artigiani che ricercano la qualità in ogni dettaglio, ponendoci come modello tutte le eccellenze dello stile italiano. Scegliamo ogni giorno i migliori ingredienti, come uno stilista sceglie i suoi tessuti e li prepariamo secondo le nostre ricette, i nostri “disegni”. Nel nostro DNA sono scritte le ricette della migliore tradizione culinaria dell'Italia del sud, tramandate dalla nonna pugliese doc. Queste origini combinate con i sapori e la cultura del Nord qui a Verona nostra città natale ha stimolato il nostro estro e arricchito la nostra fantasia. La passione per la buona cucina e per le cose belle, per il buon gusto in generale, ci rende da sempre meta ambita dei golosi di genuinità, originalità, sicurezza: insomma, di clienti molto esigenti. A loro dedichiamo i nostri gusti, creati su misura.”

Angela e Roberto Di Pietro



Titolari della
Boutique del gelato

UN PUNTO FERMO: LA FAMIGLIA.

La storia della Boutique del Gelato si intreccia con quella della nostra famiglia. E parte oltre 50 anni fa, da Alberobello, in Puglia, insieme al nostro papà Paolo, creativo e intraprendente. Arrivò a Verona negli anni '60, esperto nell'arte del gelati grazie all'insegnamento di un rinomato gelataio e con le sue intuizioni, propose per primo oltre a nuove e inedite creme, anche una vasta varietà di gusti di frutta fresca, sia nazionale che esotica, di prima qualità e in percentuale del 60%. Considerato che fino ad allora la scelta si limitava a fragola e limone, per i tempi fu una novità insolita e dirompente. Inevitabile che tale formula si rivelasse da subito un grande successo, proprio com'è ancora oggi.



*Dal nostro album
dei ricordi di famiglia.*

Fin da subito, la nostra gelateria in Borgo Trento, a pochi passi dal centro di Verona, diventò un appuntamento fisso per i veronesi. L'estro di papà lo portava a sperimentare e creare



sempre qualcosa di nuovo. Noi, "figli d'arte", ancora studenti, iniziammo ad affiancare il papà, dietro le quinte, imparando tutti i segreti, affinando i nostri talenti. Poi, 35 anni fa, prendemmo le redini del laboratorio: il 1° marzo 1989 nasceva la Boutique del gelato.

In basso a destra: Angela a 15 anni in laboratorio insieme al padre.

Il giugno 1975: inaugurazione della gelateria di famiglia. Angela, appena tredicenne inizia ad affiancare il padre in laboratorio.



A sinistra: il papà, Paolo Di Pietro in Messico nel 1980, ad una dimostrazione di frutta ripiena di gelato, per la ditta Carpigiani produttrice di mantecatori.



Sorbetto ai limoni
naturali non trattati
della Costiera
Amalfitana.

Sorbetto ai litchis
freschi.



*I nostri gusti di
Frutta Fresca e di stagione.*



Sorbetto alle marasche della Valpolicella e zenzero

Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli in Sicilia

Sorbetto ai limoni naturali non trattati

della Costiera Amalfitana

Gelato ai datteri freschi d'Israele

Gelato alle caldarroste di Cuneo

Gelato all'uva fragola dei Colli Euganei

Gelato ai fichi d'India Siciliani

Sorbetto ai melograni freschi d'Israele

Gelato al mango del Mali via aerea

Sorbetto ai fiori di sambuco del Trentino alto Adige

Sorbetto ai pompelmi rosè freschi della Florida

Gelato alle fragoline di bosco fresche di Marsala in Sicilia

Gelato alle pesche bianche della Campania

Gelato ai fiori di fico della Puglia

Sorbetto ai frutti della passione freschi del Sud Africa

Gelato ai mirtilli selvatici dell'Abetone in Toscana



Sorbetto ai lamponi
freschi del Trentino
Alto Adige.

PER IL GELATO CI VUOLE STOFFA.

Noi fratelli siamo profondamente legati e complementari. I nostri caratteri e talenti sono talmente diversi che si compensano fra di loro. Dal confronto quotidiano, nasce un'alchimia unica e irripetibile. Come uno stilista sceglie i migliori tessuti per le sue creazioni, così insieme scegliamo gli ingredienti più pregiati per imbastire gusti, unici nel loro genere, senza compromessi. Mai uguali di volta in volta.

La Maestra del gelato Angela: solare, estroversa, generosa, curiosa, un senso pratico unito a tanta energia, determinazione, passione per la sartoria, ereditata dalla nonna e dalla mamma.

Il cake designer Roberto: temperamento artistico, riflessivo, più sognante, trasforma il gelato in splendide creazioni, vere e proprie sculture, dalle torte più tradizionali alle forme più insolite e fantasiose, per ogni ricorrenza ed evento.





*La maestra del gelato Angela
Il cake designer Roberto*



Tortino di gelato al
cioccolato con arancia
candita di Calabria,
ripieno di frutta secca,
liquore all'amaretto
e gelato di mandorle
della Val di Noto.



Bombetta di gelato alle
mandorle fresche della
Val di Noto.

Torta meringata di
gelato alle fragole
fresche di Marsala in
Sicilia e gelato di mirtilli
selvatici dell'Abetone in
Toscana, con meringhe
artigianali e cioccolato
extra fondente del
Venezuela.



Biscotti ripieni



Biscotti ripieni di
gelato alle nocciole
Piemonte igp,
arrotolati in pistacchi
siciliani di Bronte,
nocciole tostate,
mandorle fresche
e gherigli di noci di
Sorrento a pezzi.

Macarons



Macarons artigianali
ripieni in vari gusti di
gelato alle creme
e di frutta fresca.

SEGUIAMO UN UNICO MODELLO: I NOSTRI VALORI.

Passione, onestà e responsabilità verso il cliente sono ingredienti fondamentali in ogni cosa che facciamo. Il nostro impegno quotidiano e concreto si traduce in una spinta continua a migliorarci, una sorta di perfezionismo che non si accontenta della qualità ma ricerca l'eccellenza. Per questo, materie prime e processi di lavorazione sono fondamentali. Conformarsi a un mercato che va verso la globalizzazione non è nella nostra natura, preferiamo semplicemente non scendere a compromessi.

Questo significa scegliere ingredienti assolutamente di qualità, in particolare la frutta di stagione, da filiera tracciabile. Se la frutta sul mercato è al di sotto dei nostri standard, piuttosto non realizziamo il gusto.

Genuinità, ingredienti unici e selezionati, artigianalità sono punti fermi. Ecco perché il nostro gelato si può fare solo a Verona e non apriamo altri punti vendita. Ci distinguiamo anche per l'attenzione ai dettagli e l'igiene: fondamentali, perché siamo consapevoli che il gelato, come ogni cibo, si gusta prima di tutto con gli occhi.



*Ingredienti sempre
freschi.*



Angela seleziona personalmente tutti gli ingredienti
offrendo sempre un prodotto di qualità.



Frutta fresca,
sempre di ottima
qualità, selezionata
da noi.



Mandarini ripieni
di sorbetto al
mandarino tardivo
di Ciaculli in Sicilia.

Marroni di gelato
alle caldarroste di
Cuneo ricoperti di
cioccolato fondente.



Dari gusti di gelato



Mandorlato di Cologna veneta

Vaniglia del Madagascar

Crema pasticcera

Cassata siciliana

Millefoglie

Torta italiana

Sorbetto di cioccolato extra fondente 100% del Venezuela

Mandorle fresche della Val di Noto

Cioccolato all'arancia candita di Calabria

Zuppa inglese

Crema al Porto con uvetta

Nocciole Piemonte IGP

Noci di Sorrento con miele di castagno

Liquirizia pura Amarelli di Calabria

Cannella di Ceylon

A photograph of a glass jar filled with pistachios, with a metal clasp lid, sitting on a plate of pistachio gelato. The gelato is a pale yellow color, topped with fresh pistachios and a dusting of yellow powder. A black text box is overlaid on the right side of the image.

Gelato ai pistacchi
crudi di Bronte,
preparato con
pistacchi frullati, latte
fresco alta qualità e
zucchero.

ECCELLENZA DI STAGIONE.

Fra gli ingredienti di un buon gelato, non possono assolutamente mancare dedizione e tempo. Ogni gusto infatti è una ricetta a sé e nessuna base è già pronta. Inoltre, abbiamo scelto le macchine Carpigiani non automatiche per mantecare ciascun gusto a regola d'arte, con un risultato davvero artigianale: quindi non si può proprio aver fretta.

La nostra agenda settimanale è quindi ricca di impegni fissi e improrogabili con la qualità.

Martedì: è dedicato ai gusti alle creme. Facciamo cuocere pentoloni di cioccolato e crema pasticcera come una volta, prepariamo la cassata siciliana con la ricotta fresca, il gusto millefoglie, il mandorlato di Cologna Veneta la stracciatella con cioccolato fondente al 70%. Tutto questo comporta tante ore di laboratorio per fare un prodotto a regola d'arte, dal gelato alle torte, con tutta la scrupolosità che ci contraddistingue.

Mercoledì: la mattina presto andiamo al mercato generale ortofrutticolo ad acquistare personalmente la frutta. Dedichiamo molta attenzione alla scelta, assaggiando varie qualità per ogni tipo, e valutando se è perfetta per noi. Altrimenti, quel gusto per quella settimana non viene prodotto. Appena tornati in negozio, verso le 11 circa inizia



il lavoro più lungo e impegnativo. La frutta è lavata accuratamente e poi a seconda del tipo sbucciata, spremuta, frullata, centrifugata. Alle ore 17 viene mantecato il primo gusto e così fino alle ore 23. A quel punto siamo soltanto a metà' del nostro programma.

Pertanto il giovedì si riprende, completando così i gusti alla frutta. Questo non significa affatto che produciamo grosse quantità: al contrario, ci vuole molto tempo per ogni gusto e un giorno solo non basta.

Venerdì: si producono degli altri gusti di creme e di frutta ed infine le granite alla Siciliana di sola tutta fresca mantecata con poco zucchero. Le nostre creature sono pronte!.



*Per fare il buon gelato
ci vuole tempo e molta passione*





Torta a fiore di
semifreddo al
mandorlato di
Cologna Veneta e
cioccolato bianco.

Tortino di gelato alle
fragoline di bosco
di Marsala in Sicilia,
gelato al cioccolato
bianco con crema
di pistacchi tostati
e copertura alla
fragola.



*Le Creazioni di Roberto
Le Ricette di Angela.*



Dietro le originali e sorprendenti creazioni di Roberto Di Pietro
ci sono ricerca, passione, perfezionismo e molte ore di lavoro.



Torta di gelato
al cioccolato con
peperoncino calabro,
pan di Spagna al
cioccolato e gelato
alla cannella.

IL NOSTRO INGREDIENTE SEGRETO: NESSUN SEGRETO.

Le ricette di alcuni gusti ci sono state tramandate da nostro padre Paolo e ulteriormente perfezionate da noi. Nel tempo ne sono state elaborate tante di nuove, trascritte di volta in volta a mano e custodite gelosamente da Angela in un quaderno. Le creazioni di Roberto nascono dai desideri del cliente, seguendo il suo estro che le modella in forme sempre uniche e inedite, senza l'utilizzo di stampi.

I VALORI NUTRIZIONALI

L'alta percentuale di frutta fresca ci permette di aggiungere poco zucchero perché già presente in natura. Il nostro gelato alla frutta è quindi poco calorico, ricco di antiossidanti, vitamine, sali minerali. Anche per il gelato alle creme utilizziamo solo ingredienti genuini e selezionati, latte fresco alta qualità e in alcuni gusti una piccola quantità di panna fresca, uniche materie grasse facilmente metabolizzate dal corpo umano. Il nostro è un gelato veramente naturale, come fatto in casa. Non contiene semilavorati, coloranti, conservanti, grassi idrogenati, difficili da smaltire e quindi dannosi per la salute delle vene e del cuore. Un gelato altamente digeribile e salutare, dai sorbetti alle creme, come ci confermano i complimenti dei nostri clienti.



FRUTTA



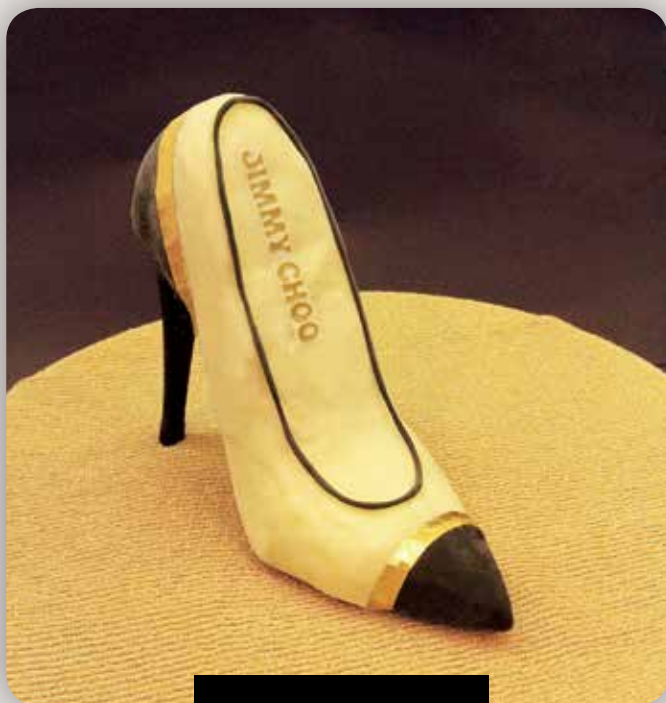
LATTE
O ACQUA



ZUCCHERO



*Roberto sa sempre
come sorprendervi con creazioni
esclusive e particolari.*



Questa scarpetta
n° 34 non è di
cristallo ma di
gelato.



"Il gusto nasce prima nella mia testa, mi basta assaggiare un frutto o un altro ingrediente e so già come sarà il risultato. E, dopo averlo realizzato, scopro che poi coincide perfettamente con quello da me immaginato".



*La maestra del gelato
Angela Di Pietro.*



"Mi lascio ispirare dai sogni dei nostri Clienti,
trasformandoli in golose realtà".



*Il cake designer
Roberto Di Pietro*



Gelato ai datteri
freschi d'Israele.



Tortini con gelato
alla crema pasticcera,
al gianduiotto con
nocciole e gelato alle
nocciole Piemonte
igp, immersi nel
cioccolato croccante

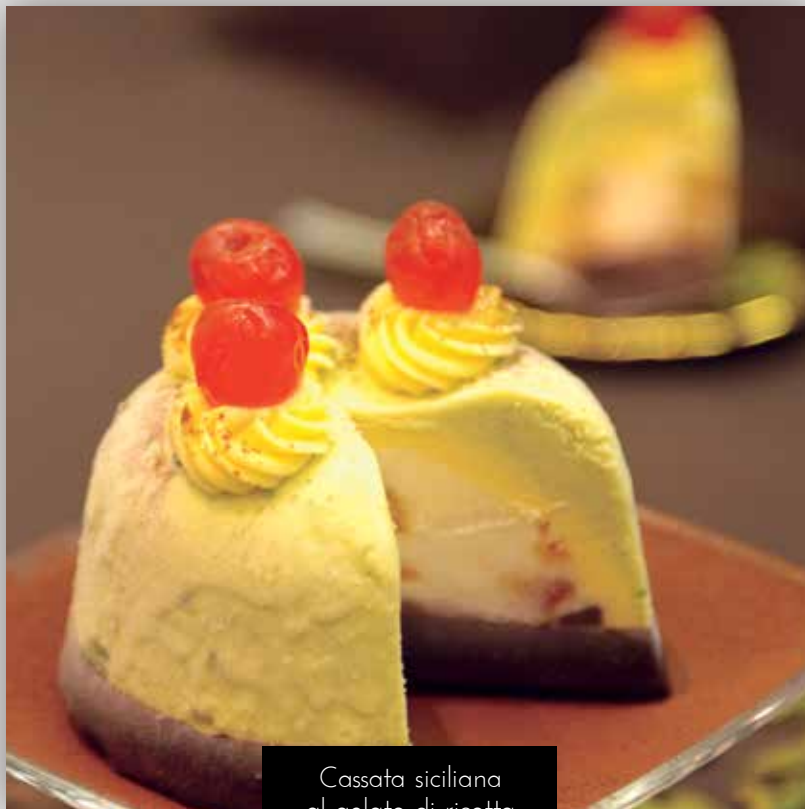


Sorbetto ai fiori di
sambuco del Trentino
alto Adige con
chicchi di melograno.



Sorbetto al melone
di Pachino in Sicilia e
foglie di mentuccia.

Tortina Glassata



Cassata siciliana
al gelato di ricotta
fresca con cedro
e arancio canditi,
gelato alla crema
pasticcera e gelato al
cioccolato.

Gelato al Melograno



Sorbetto con
spremuta di
melograni freschi
d'Israele, acqua e
poco zucchero.

LA CITTÀ DELL'AMORE. ANCHE PER IL BUON GELATO.

Nella città resa celebre dalla storia d'amore più amata al mondo, coltiviamo anche l'amore per il gelato. Oltre a essere un richiamo per turisti e viaggiatori di tutto il mondo, per le sue bellezze artistiche e naturali, Verona rappresenta un polo d'eccellenza gastronomica italiana. Merito dei prodotti agroalimentari del suo territorio, non solo vini, olio, formaggi e salumi tipici, ma anche pesche, mele, kiwi, ciliegie, fragole, frutta in generale. La reperibilità di ingredienti di prima scelta ci permette di creare gusti di gelato naturali, di alta qualità, genuini, in armonia con le stagioni.



L'Arena, il cuore di Verona, a pochi passi da noi.



Una suggestiva immagine della nostra città, Verona.



PARLANO DI NOI.

Abbiamo costruito una reputazione solida, basata sulla qualità, la bontà e l'originalità del nostro gelato. Grazie al passaparola dei nostri clienti, siamo diventati una celebrità, dapprima nella città di Verona e poi su tutto il territorio nazionale e all'estero. Dopo 40 anni, i nostri sorbetti, i nostri gelati e le nostre creazioni si conoscono e riconoscono un po' dappertutto.

Oggi, la Boutique del Gelato è presente sulle più autorevoli testate di food, ma anche nelle guide turistiche di Verona, magazine di costume, quotidiani. La Repubblica, Gourmet, persino Vogue.

Un'icona del gusto in tutti i sensi, un vero must-have per "ice-cream victims", a ogni stagione. Insomma da quando siamo nati, il nostro gelato è sulla bocca di tutti.



*La Boutique del Gelato
sulle migliori guide gastronomiche.*



- "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 gastronomo - 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 Vêrone"
- "The true insider's guide - Eating in Italy"

Tutte le nostre recensioni le trovate sul nostro sito
www.laboutiquedelgelato.it



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

Facebook: La Boutique del Gelato Verona