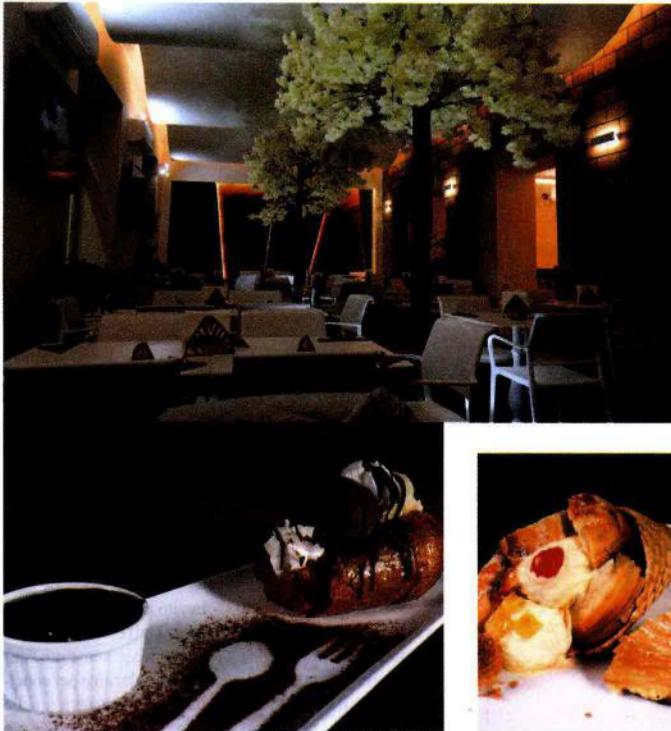


FORMULE | AD AFRAGOLA LA SCIMMIETTA APRE UN LOCALE DOVE IL GELATO HA LA DIGNITÀ DI PIATTO

# E ORA È IL MOMENTO DEL GELATO GOURMET

ERNESTO BRAMBILLA

NAPOLI. C'è una novità ad Afragola: un luogo dove il gelato e il dessert hanno dignità di piatto, dove la carta è tutta dolce e la sensazione è quella di trovarsi in qualcosa di più di una semplice gelateria con posti a sedere. Si chiama Gelato Gourmet ed è un'intuizione di Antonio Giglio, titolare con la sua famiglia de La Scimmietta, gelateria premiata quest'anno come la Migliore d'Italia dal sondaggio on line del Gastronomo di Davide Paolini. La Scimmietta è una realtà consolidata con tre negozi di proprietà, ad Afragola, Caserta e dentro il Centro Commerciale Campania di Marcianise, oltre a un primo esperimento di franchising sul lungomare di Trani per un totale di cinquanta persone impiegate. Ora, dunque, Gelato Gourmet: 200 metri quadrati e



120 coperti. Un tentativo di sviluppare un'idea evoluta di gelateria. «Quando si è liberato l'immobile di fronte alla mia storica gelateria, che è solo take away e non ha una sala, ne ho approfittato. Anche per creare un'offerta appetibile fuori stagione», spiega Antonio Giglio a DolceGiornale.

Il cliente trova un menu su table' composto solo da piatti dolci: prodotti del territorio abbinati al gelato, tutti preparati al momento nel laboratorio.

«Puntiamo molto – dice Giglio – sul contrasto caldo-freddo. Ecco quindi flan al forno accompagnati dal gelato, bigné, millefoglie scomposte, cioccolate calde, muffin rivisitati - aperti e ripieni di gelato».

Dominano i classici della tradizione napoletana: sfogliatella riccia sfornata calda e servita insieme a una pallina di gelato di mandorle di Avola, babà al

rum, tortini al pistacchio. Tra laboratorio e sala ci lavorano sette persone. Il laboratorio è autonomo per le preparazioni, mentre si approvvigiona di gelato direttamente dalla Scimmietta che è proprio di fronte. Le attrezzature sono di Cattabriga, Irinox e Frigomat. Tra gli altri fornitori troviamo Fabbri 1905, Orion per le vetrine, Venchi per il cioccolato, mentre i tablet sono Apple. «La clientela, che in queste prime settimane pare molto interessata, si ferma mediamente per una mezz'ora – spiega ancora Giglio –. Accanto all'offerta di piatti c'è una carta di vini dolci del territorio e liquori. L'obiettivo è quello di coccolare chi vuole concedersi un tocco di dolcezza. Non vogliamo servire al tavolo una variante del solito gelato, ma fornirgli assistenza, spiegare i piatti e gli abbinamenti, tutti studiati nei dettagli».

Il locale ospita anche eventi musicali e sono in preparazione giornate tematiche. Tra le prossime in programma c'è anche quella dedicata al cioccolato fondente in collaborazione con Venchi. Mentre ha riscosso successo quella dedicata alle castagne e al vino novello. ●

