Quotidiano
17-06-2023
Pagina 16/17
Foglio 1 / 2

CRONACHE di NAPOLI

Tiratura: 18.000
Diffusione: 11.000

www.ecostampa.it

Un viaggio nel regno dei gelati, tra creatività e sapori indimenticabili.

Gelè Il Regno dei Gusti Incantati

Situata nel cuore della pittoresca cittadina di Marano di Napoli, la gelateria Gelè fondata nel lontano 1983 da Reginella, affettuosamente conosciuta come "Mamma Reginella", è diventata un'icona nel settore grazie alla passione e alla dedizione di suo figlio, Franco Iacolare. Franco, sin da giovane, ha aiutato sua madre nella gelateria, conciliando gli studi fino a conseguire una laurea in economia e marketing. Dopo gli studi, ha deciso di dedicarsi anima e corpo alla gelateria di famiglia, con l'obiettivo di offrire ai suoi clienti solo prodotti del territorio IGP, caratterizzati da un'alta qualità. Franco è sempre alla ricerca di nuovi gusti e ha dimostrato la sua creatività nel corso degli anni. Una delle sue più famose invenzioni risale agli anni '90, quando, ispirato da una pubblicità televisiva del celebre Kinder, ha avuto l'idea di creare il gusto Kinder nella versione gelato. Senza esitazione, si è precipitato nel laboratorio e ha lavorato incessantemente per tutta la notte, fino a ottenere il risultato desiderato: un delizioso gelato al gusto Kinder. Da allora, il gusto Kinder si è declinato in molteplici varianti, tra cui Kinder cereali e Kinder Paradiso, diventando una firma indiscussa della gelateria. Oltre ai gusti tradizionali, Franco propone una vasta selezione di gusti unici che deliziano i palati dei suoi clienti. Tra questi, spiccano il gusto Plasmon, ispirato al celebre omogeneizzato per bambini, il gusto Rossana Caramella, che evoca la dolcezza di un caramello artigianale, e il gusto Snickers, una combinazione irresistibile di cioccolato, caramello e arachidi. La gelateria offre anche un'ampia scelta di torte e una varietà di gelati dalla forma di piccola pasticceria, come le famose "bomboniere" che erano un must nelle sale cinematografiche di un tempo. Inoltre, non manca un angolo dedicato alla yogurteria e ai frappé, per soddisfare anche i clienti più esigenti. La gelateria è in grado di confezionare eleganti box regalo per ogni occasione, regalando un'esperienza di dolcezza unica. Durante le festività, Franco delizia i suoi clienti con le sue creazioni speciali, come un delizioso panettone di gelato e uova di Pasqua. Inoltre, offre un assortimento di prodotti siciliani, tra cui cassate e cannoli semifreddi, che portano l'autentico sapore dell'isola nel cuore di Napoli. Ciò che rende Franco e la sua gelateria davvero speciali è l'attenzione che dedicano alle esigenze di ogni cliente. La gelateria offre una varietà di prelibatezze adatte ai celiaci, ai diabetici, agli intolleranti al lattosio ed ai vegani, garantendo a tutti la possibilità di assaporare la gioia di un autentico gelato artigianale. Negli anni, Franco è diventato un'icona nella comunità di Marano di Napoli e nell'area nord di Napoli, diventando un punto di riferimento per giovani, famiglie e meno giovani alla ricerca di gusto, qualita' e varieta'. La sua gelateria è molto più di un semplice luogo in cui gustare un gelato: è un'esperienza che riunisce famiglie, amici e appassionati di dolci, creando ricordi indimenticabili. Quindi, se vi trovate a Marano di Napoli o nei dintorni, non esitate a fare visita alla gelateria di Franco Iacolare. Lasciatevi conquistare dai suoi gusti unici, immergetevi nell'atmosfera accogliente e lasciate che la dolcezza dei suoi prodotti vi trasporti in un mondo di piacere sensoriale. Sarete accolti a braccia aperte e coccolati con gelati e dolci che sono veri capolavori del gusto..

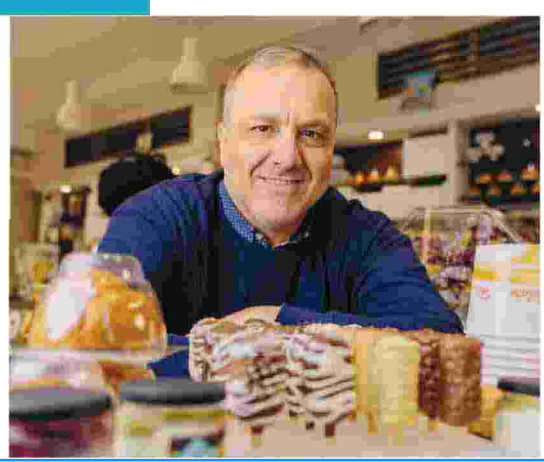
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gelè dal 1983

GELÈ

MARANO DI NAPOLI (NA)

Corso Europa
civico 29



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Fabbri

CRONACHE di NAPOLI

www.ecostampa.it

LA STORIA

Uno dei primi cenni storici in cui si parla di " gelato" ci arriva da un poeta greco vissuto nel 500 a.C. ad Atene. I greci amavano preparare le loro bevande rinfrescanti con poco limone, miele e molto succo di melograno con neve o ghiaccio. Invece in Arabia, ogni bibita ghiacciata veniva già chiamata "sherbet", da cui la parola italiana sorbetto. Gli arabi in Sicilia erano soliti mescolare la neve dell'Etna ai succhi di frutta, creando quello che può essere considerato l'antenato del nostro gelato artigianale. Il gelato a base di latte o crema nasce intorno all'anno 1565, alla corte di Caterina de' Medici, a Firenze, grazie a Bernardo Buontalenti, detto Mastro Bernardo delle girandole che realizza un sorbetto quasi gelato utilizzando neve, sale (per una legge fisica quest'ultimo abbassa la temperatura), limoni, zucchero, bianco d'uovo e latte. Successivamente, nel 1686, l'intraprendente siciliano Francesco Procopio, trasferitosi a Parigi, inaugura il "Café Procope", tutt'ora esistente, dove crea una nuova ricetta per fare il sorbetto-gelato utilizzando frutta, miele, zucchero e ghiaccio. Un altro passo importante per la produzione e divulgazione del gelato viene dagli Stati Uniti, dove Nancy Johnson, del New Jersey, nel 1846 mette a punto la prima gelatiera: un mastello pieno di ghiaccio e sale dove Nancy ha inserito un cilindro metallico con l'impasto da gelare che viene girato con una manovella. Due anni dopo William Young si preoccupa di applicare un motore al mastello, consentendo un raffreddamento più uniforme del composto. La vera rivoluzione però la si ha all'inizio del '900 con l'introduzione della sorbettiera a motore. Altrettanto importante è l'invenzione rivoluzionaria da parte di Fabbri (già produttrice di sciroppi alcolici e non) dei primi prodotti per la preparazione del dolce più amato nel mondo. Si tratta di ingredienti composti per gelato artigianale comprendenti paste di frutta e creme che l'artigiano utilizza nelle sue ricette aggiungendo latte, panna o acqua per realizzare i suoi gelati. Il gelato è diventato sicuramente uno dei dessert più diffusi e conosciuti al mondo grazie alla sua bontà e alla genuinità degli ingredienti utilizzati. Il gelato artigianale da sempre porta la tradizione alimentare italiana in tutto il mondo.

fonte web fabbri

Speciale
Gelè Il Regno dei Gusti Incantati
Il Mago del Gelo: Un incantevole viaggio nella storia di una gelateria unica

FOOD
Gelatosità: L'arte dell'artigianalità e dell'innovazione nel mondo del gelato
Gelatosità
Ascione gelateria nel napoletano Il paradiso del gelato artigianale..

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE