

## SPECIALE MAESTRI DEL GUSTO AZIENDE CHE FANNO DELLA QUALITA' UN'ARTE Gelati, torte, pasticcini, caffè e altre golosità ma solo di gran classe

Pubblicazione: [25-03-2009, STAMPA, TORINO, pag.74] -  
Sezione: Speciali Pubblicitari

Miretti è da oltre 40 anni un indirizzo imperdibile per gli amanti del gelato classico che non cedono alle tentazioni modaiole. Domenico Pantella e Leonardo La Porta, che hanno rilevato questa elegante caffetteria-gelateria nel cuore della città 20 anni fa, ne hanno mantenuto l'indirizzo tradizionale e continuato a proporre gusti intramontabili, come la crema all'arancia, lo zabaione con gli amaretti, la torta della nonna, lo yogurt, il mou, più qualche novità aggiunta recente: il fior di mandorla e il cioccolato fondente nero. Ampia anche la scelta di sorbetti, prodotti tutto l'anno a base di sola frutta centrifugata. I più gettonati sono la pesca, il mandarino, i frutti di bosco e il frutto della passione. Altra specialità di Miretti è il caffè tostato nel vicino laboratorio, marchiato Premier, e venduto anche nell'enoteca-torrefazione di proprietà, Peccati di gola, situata nelle vicinanze, in via Arsenale angolo via San Quintino. Chiuso il lunedì. GELATERIA TESTA Non c'è torinese che non conosca la Gelateria Testa di corso Re Umberto 56 e la sua strepitosa crema Chantilly. Nata nel 1939, l'azienda è ormai gestita da qualche anno da Francesco Tortorelli e da Beppe Navone che, mantenendo e spesso migliorando i gusti classici, come pistacchio, crema, cioccolato, cassata, fior di latte e tanti altri, hanno aggiunto interessanti novità, come la crema Paradiso con scorza di limoni di Sorrento, il <<Pepistacchio>>, pistacchio di Bronte con peperoncino e altre curiosità. Molta attenzione è riservata a chi ha esigenze particolari: per gli intolleranti al lattosio e alle uova sono state create delle linee di sorbetti al cioccolato amaro (il Nero Testa), al gianduiotto (il Torinese), alla mandorla, all'espresso. Interessanti anche le proposte alla frutta, con materia prima stagionale e di qualità: melone, frutta, mandarino, pesca. Chiuso la domenica. MENODICIOTTO Menodiciotto conosce l'arte di fare i gelati con gusto. Perché fare un buon gelato non è attività che si può improvvisare, ma è frutto di continua ricerca e sperimentazione: ogni sapore richiede infatti l'uso di materia prime, lavorazioni e processi diversi e non si limita all'aggiunta di sapori ad una base zuccherina standard. Menodiciotto migliora continuamente le proprie ricette e testa

sempre nuovi ingredienti per offrire prodotti d'eccellenza. Inoltre, si tiene aggiornata sulle nuove tecnologie per essere all'avanguardia nel rispetto di tutte le normative italiane ed europee. Luca Grassi, fondatore di Menodiciotto, appartiene ad una famiglia che di gusto se ne intende (era proprietaria di uno dei più rinomati ristoranti di Torino, <<Al Gatto Nero>>). Sin da ragazzo ha imparato a conoscere il gusto e il cibo di qualità e ha appreso la cultura del continuo miglioramento. Così ha deciso di investire nella produzione di gelati d'eccellenza, fondando nel 1986, con il fratello Marco, Menodiciotto. Da un piccolo laboratorio artigianale Grassi ha saputo creare, con il nuovo socio Stefano Gallino, un'azienda che ha ottime vendite in Italia ed esporta con successo in molti paesi. Ma che sa anche mantenere tutta la naturalità del prodotto e curare ogni dettaglio, affinché il gelato possa rispettare altissimi standard di qualità.

Venite ad assaggiare il gelato di Menodiciotto nel punto vendita di piazza Castello 54, ne resterete conquistati. **MOLINERIS** Nel centro storico di Carmagnola, a pochi metri dal municipio, questa pasticceria è un vero gioiello per qualità e quantità dell'offerta. È stata aperta nel 2003 da Gianluca Molineris e Federica Devalle, coppia nella vita e nella passione per l'arte bianca, lei carmagnolese doc e lui cresciuto come pasticciere a Cuneo. Le creazioni dolciarie di Gianluca spaziano dal cioccolato al gelato (18 gusti) fino alla pasticceria, con torte secche e fresche, bavaresi, numerose praline e 40 tipi di mignons, e ancora otto tipologie di <<verrines>> alla crema Chantilly, il tutto fatto a mano. Una menzione particolare va alla torta gianduietta, di cui hanno registrato il marchio, e al giandujot nel bicerin, bevanda a base di cioccolato. Chiuso il lunedì. **TORREFAZIONE GRAN BRASILE** Paolo ed Enzo Damosso, in corso Cadore 33, selezionano accuratamente le varietà di caffè arabica da tostare ogni giorno, utilizzando una tostatrice a gas. L'ampia varietà permette di scegliere il caffè che più rispecchia i vostri gusti: Costarica SHB, Etiopia Sidamo, Santo Domingo Barahona AAA, Colombia Supremo, India Plantation, miscela Kaweh 100% arabica, il pregiato Giamaica Blu Mountain. Nel 2007 è stato inaugurato nel laboratorio l'angolo caffetteria, dove si può degustare la nuova Gran Miscela Espresso Blues, creata appositamente per le macchine da bar e fondamentale nella preparazione del marocchino o del cappuccino. Altre novità dell'azienda sono le praline al caffè: chicchi della migliore qualità di arabica ricoperti da un ottimo cioccolato extra fondente, ed i biscotti al caffè ovvero pasticcini di qualità con goccia di cioccolato fondente.