

# Cono Gambero Rosso per la gelateria di Schizzerotto

► Il riconoscimento all'attività padovana "Vaniglia e cioccolato"

## LA PREMIAZIONE

ESTE Un cono Gambero Rosso alla gelateria "Vaniglia cioccolato" di via Guido Negri. È questo il riconoscimento conferito a Giuseppe Schizzerotto dalla casa editrice specializzata in enogastronomia. Il maestro gelatiere atestino, 55 anni e in attività da 37, è il terzo in provincia a essere censito nelle "Gelaterie d'Italia"

da Gambero Rosso. Prima di lui, hanno ricevuto almeno un cono la gelateria Golosi di natura a Gazzo e la Pasticceria Marisa di San Giorgio delle Pertiche.

I giudici, che agiscono in incognito, premiano l'alta qualità del prodotto attribuendo fino ad un massimo di tre coni e le gelaterie insignite sono soggette a revisione annuale. La lieta notizia è stata comunicata la settimana scorsa a Giuseppe, che ora potrà utilizzare i marchi Gambero Rosso nella promozione della sua attività e nel packaging dei gelati. «Ovviamente non mi sono accorto della presenza dei giudici - sorride Schizzerotto - Ma sicur-

mente hanno preso informazioni e analizzato il cartello con gli ingredienti».

Questo riconoscimento rappresenta per l'artigiano atestino un tassello in più in una carriera costellata di lavoro e soddisfazioni. Giuseppe, infatti, è nato facendo questo mestiere: suo papà, Renzo Schizzerotto, è stato capostipite di una tradizione iniziata nel 1949. Fu lui ad inventare la pannaghaccio - oggi marchio registrato ed emblema di Este - abbinando un po' di panna zuccherata, una variegatura al cioccolato ed una cialda. «Dopo la scuola alberghiera, il papà mi ha mandato a lavorare a Cobur-

go, in Germania - racconta Giuseppe - Poi sono entrato in società e nel 2002 ho aperto Vaniglia cioccolato». Una gelateria che offre sia i gusti della tradizione che delle proposte più elaborate, chiamate "cremini": «Io però sono vecchio stile e ritengo che la qualità si apprezzi di più nel gusto naturale». Questo approccio è valso a Giuseppe il titolo di Maestro artigiano gelatiere, conferitogli nel 2021 dalla Regione. Lo scorso novembre, poi, ha partecipato alla Mig (Mostra internazionale del gelato artigianale) di Longarone dove ha presentato il gelato al mandorlato Garzotto di Colonia Veneta e quello



IN FAMIGLIA Giuseppe Schizzerotto assieme al padre Renzo

al vino passito Fior d'arancio dei Colli. Questa ricetta, realizzata con la cantina Ca' Lustra di Cinto Euganeo, partiva da una semplice crema al Fior d'arancio: «Zucchero, tuorlo d'uovo e passito. Con pochi ingredienti, ben bilanciati, si riesce ad essere vincenti. La stessa crema l'abbiamo poi usata per decorare il gelato, servito con dei biscotti zaèti alla farina di mais». L'abbinamento con il vino Docg ha permesso all'artigiano di esprimere un'altra sua grande passione: Giuseppe è sommelier di terzo livello.

Giovanni Brunoro