

ESTE

# Il cono Gambero Rosso assegnato alla gelateria "Vaniglia Cioccolato"

ESTE

Il cono Gambero Rosso, il più ambito riconoscimento dei maestri gelatieri è stato assegnato a "Vaniglia Cioccolato" la storica gelateria di via Guido Negri gestita da Giuseppe Schizzerotto.

Un traguardo ambito e raro, si tratta infatti della sola terza gelateria della provincia a vantare il prestigioso riconoscimento. Le migliori gelaterie sono contraddistinte da uno, due o tre coni, a seconda del grado di "eccellenza", e vengono assegnati in base a criteri segretissimi che riguardano la filiera, la differenziazione, la sostenibilità, la comunicazione, l'accoglienza e di come il gelato è portavoce del territorio. Giuseppe Schizzerotto, ha creato una propria identità ben riconoscibile e identificabile nel suo genere ed oltre ad aver ottenuto il riconoscimento nel 2021 della Regione Veneto come "maestro artigiano gelatiere" si è contraddistinto per proporre la pannaghiaccio, prodotto inventato dal papà nel 1949 e che oggi vanta la registrazione del marchio.

Un gelato legato alla tradizione ma innovativo, come la crema al passito Fior d'Arancio docg o il gelato al mandorlato di Cologna Veneta: «Sono cresciuto in gela-



Giuseppe Schizzerotto

teria e grazie ai suggerimenti e alla guida di papà Renzo ho potuto trovare il mio modo di fare gelato» racconta Giuseppe «Nel 2002 ho aperto la gelateria di Este, con l'obiettivo di migliorare l'arte del fare gelato, puntando sulla qualità delle materie prime, sulla loro freschezza sulla creatività abbinata alla costante ricerca».

Uno dei segreti del gelato di Schizzerotto è la ricerca di buone materie prime e la conoscenza del saper fare: «Sono fiero di aver ricevuto il cono Gambero Rosso, un traguardo per cui ci siamo molto impegnati e che ambivamo da tempo. Ed ora è il momento di rimettersi al lavoro per raggiungere i due coni» conclude sorridendo Giuseppe Schizzerotto.—

GIADA ZANDONÀ