

# Emilia Romagna



# Giaz

## *Gelato & Convivio*

**U**n'esperienza del gusto a 360 gradi, che vada ben oltre la degustazione di un comune ottimo dolce freddo. Dice tanto, tantissimo il claim "Gelato & Convivio" scelto dalla gelateria "Giaz" (ghiaccio, in dialetto emiliano), di Castel San Pietro Terme, cittadina tra Imola e Bologna, per promuovere un locale sempre più ricercato non solo per la straordinaria qualità di un'offerta davvero in grado di soddisfare i palati più esigenti, ma anche per le tantissime iniziative che ruotano intorno ai due piani dell'enorme struttura, posizionata peraltro in una posizione davvero strategica. Ci troviamo infatti di fronte ad uno degli accessi principali del Parco Casatorre, oasi verde che si affaccia sul fiume Sillaro frequentata, in qualsiasi stagione dell'anno, dai Castellani (così si chiamano infatti gli abitanti della cittadina bolognese), alla ricerca di un angolo di



tranquillità senza doversi spostare più di tanto dal centro. Se aggiungiamo che il “Giaz” è a due passi dalle terme e anche dalla zona sportiva, non è difficile intuire come il locale sia pronto a festeggiare il suo ventiduesimo compleanno in forma splendida.

Merito soprattutto di Benedetto Alessandri, che due anni fa ha raccolto il testimone dalla precedente gestione (cambiando il nome del locale) mettendosi alla guida di una attività che per lui ha rappresentato un cambiamento di vita radicale.

Prima nel food, poi nel settore del wellness, infine nella moda, per vent'anni Benedetto si era costruito una carriera decisamente importante in ambito commerciale, arrivando alla nomina come sales director per gli accessori proposti da due griffe internazionali come Calvin Klein e Tommy Hilfinger.

Un ruolo che lo ha portato per anni a coordinare le vendite delle due firme in tutta Italia, e che per questo lo costringeva molto spesso a stare lontano da Bologna, sua città natale.

Poi, dopo la nascita della figlia, la decisione di avvicinarsi a casa, magari coronando il sogno di una vita, quello di un locale tutto suo. “Quando ho saputo che il precedente titolare era disposto a cedere la gelateria, che già conoscevo molto bene, con alcuni amici abbiamo deciso di formare una società, rilevandolo”, ci spiega Benedetto, oggi titolare del locale insieme a Luca, Attilio e Lorenzo.

Sin da subito, il desiderio dei nuovi soci è stato quello di dare una direzione ben precisa al locale: “Più che a una caffetteria o a una gelateria, volevamo che il locale fosse un punto di incontro, di convivio, dove si potesse mangiare bene ad ogni ora del giorno ma dove si >



Scuola Arte Dolce: Antonio Guerra, Benedetto Alessandri e Andrea Cinelli



## Castel San Pietro Terme

*potesse anche chiacchierare, giocare a carte, ascoltare musica, e tutto quanto ruota intorno all'intrattenimento. Per questo, soprattutto in estate, sfruttiamo la grande terrazza al piano di sopra non solo per concerti dal vivo, ma anche per giochi a quiz, spettacoli per bambini, e tanto altro ancora".*

In un contesto del genere il rischio era quello di mettere in secondo piano la qualità dell'offerta, ma Benedetto e i suoi soci non hanno di certo commesso questo errore, come dimostra qualche rapido assaggio.

In particolare il gelato artigianale - servito nelle "mitiche" cestine, immancabili in ogni gelateria felsinea che si rispetti - è al centro del menu del "Giaz": non serve un esperto per capire l'altissima qualità dell'ingrediente utilizzata per la preparazione dei diversi gusti, con la produzione giornaliera che è in costante aumento.

*"Focalizzarci sul gelato è stato naturale, anche grazie all'amicizia che mi lega da anni ad Andrea Cinelli, amministratore delegato di Fugar - racconta Benedetto Alessandri -. Da ragazzi giocavamo insieme a football americano nella massima serie italiana, e anche dopo aver appeso il caschetto al chiodo siamo sempre restati amici. Quando gli ho illustrato il progetto, credo di aver sfondato una porta aperta: non volevo un menu enorme, ma con proposte dalla qualità assoluta, e un'azienda come Fugar, che sull'eccellenza delle materie prime non transige, è stata in grado di garantirmi tutto questo".*

Una volta scelti i fornitori, in breve tempo Benedetto forma un team di validi professionisti, alcuni dei quali frequentano la



scuola "Arte Dolce" di Rimini, diretta da Antonio Guerra, per affinare la loro preparazione, e il gioco è fatto, con "Giaz" che oggi è una perfetta macchina di produzione: Jana si occupa della produzione di gelato in laboratorio, Marina della pasticceria e Sarah, dietro al bancone, illustra le proposte ai tanti clienti che ad ogni ora del giorno affollano questo locale polifunzionale, aperto dalla mattina per le colazioni sino a notte fonda, magari per un buon cocktail. Ma è il gelato che, giorno e notte, resta al centro dell'offerta, con 34 gusti (ridotti a 18 in bassa stagione) a formare un'offerta davvero variegata. *"Abbiamo portato a Castel San Pietro Terme alcune novità, in precedenza mai viste in una vetrina da queste parti - illustra con orgoglio Benedetto -.*

*A partire dalle Quenelle, ispirate al semifreddo naturale francese e oggi vaschette per noi irrinunciabili, fino alla proposta vegan realizzata con i prodotti della linea Olvi Fugar, privi di glutine, latte e derivati. Poi ci sono i sorbetti naturali, realizzati esclusivamente con frutta fresca, acqua e zucchero, e le* ▷





## Castel San Pietro Terme

*le granite artigianali: mi piace citare quella al lambrusco, particolarmente apprezzata insieme a quella al gusto lime e basilico*”.

Tra le proposte più apprezzate la “Vera Crema di Bologna”, con vaniglia del Madagascar, scorze di arance e limone e tanti tuorli, così come è abitudine in Emilia; il “Giaz”, semifreddo al mascarpone e caffè con savoiardi e caffè Borghetti, o anche il



“Giardino degli Angeli” con crema di biscotto, pepite di biscotti Digestive e gianduia amara piemontese. Un gelato di grande qualità e dalle tante golose sfaccettature, quindi, che ha tra i comuni denominatori il latte prodotto dalle frisoni di “Le Mucche di Guglielmo”, azienda agricola di Monzuno, sulle colline che si affacciano su Castel San Pietro Terme, che garantisce una filiera cortissima: “Ogni mattina Guglielmo ci porta il suo latte crudo, a pastorizzarlo ci pensiamo noi - precisa il titolare di “Giaz” -

*Questo è uno dei nostri segreti, insieme all'utilizzo di altri ingredienti semplici quanto sani e genuini*”. Stupisce quindi che, con delle premesse del genere, il gelato venga venduto a 20 euro al chilo: “Dovremmo proporlo a un prezzo superiore, vista la qualità degli ingredienti, ma preferiamo guadagnare qualcosa di meno a fronte della piena soddisfazione del cliente”.

Ma la proposta di “Giaz” non è solo dolce: oltre al gelato, torte, biscotti e prodotti da forno l’offerta è completata da un apprezzatissimo servizio di tavola calda, dove spiccano le piadine e le tigelle di cui il locale si rifornisce ogni giorno da un produttore locale molto conosciuto nella zona. Succhi Plose, creme Fugar, Caffè Filicori Zecchini, Cioccolata Eraclea, sono tutti altri nomi tutelari nel loro rispettivo campo scelti da Benedetto Alessandri e dai suoi soci per garantire il meglio alla propria clientela.

□