

**I “tre coni” del Gambero Rosso a due gelaterie del Friuli Venezia Giulia  
Ieri alla fiera di Rimini premiate le eccellenze del gelato e il massimo riconoscimento è andato  
a “Scian l’Insolito Gelato” di Cordenons (Pn) e a “Fiordilatte” di Udine**

Villa Chiozza di Cervignano, 21 gennaio 2020 – I gelati più buoni del Friuli Venezia Giulia si assaggiano da “Scian l’Insolito Gelato” di Cordenons (Pn) e da “Fiordilatte” a Udine. Sono questi i **due vincitori del Friuli Venezia Giulia** nella terza edizione della **Guida alle Gelaterie d’Italia del Gambero Rosso**, presentata ieri al Sigep di Rimini, la fiera dedicata al gelato artigianale e alla pasticceria. Se le stelle brillano per i ristoranti, a premiare l’eccellenza delle gelaterie ci sono i coni e la migliore valutazione, i tre coni, consente di conquistarsi un’intera pagina della guida, con un profilo del gelatiere e una scheda dedicata al locale.

«Il lavoro di Alessandro Scian, ancor prima che in laboratorio - si legge nella scheda -, comincia nelle campagne e nei boschi, alla ricerca diretta di piccoli produttori, vicini o lontani. Gli ingredienti una volta selezionati vengono lavorati con grande padronanza tecnica e rispetto in ricette naturali, gustose e leggere, con il desiderio di regalare, oltre a un gelato, un’esperienza autentica». Giancarlo Timballo, titolare di “Fiordilatte”, è invece l’organizzatore della Coppa del mondo di gelateria, ma anche uno tra i più attivi ed esperti maestri gelatieri italiani. «La creatività è senza dubbio la parola d’ordine di questo locale, che per gli udinesi è da anni un punto di riferimento indiscusso», scrive il Gambero Rosso.

Salgono sul podio, con i due coni, anche “D’Ambrosio gelateria naturale” di Mortegliano (Ud), “Esquimau” di Pordenone, “Jazzin” e “Soban” di Trieste. Inoltre, entrano nella guida anche la nuova gelateria naturale “Glida” a Gorizia, “Gelato Giordani” di Maniago (Pn) e la storica gelateria “Zampolli” di Trieste.

Una delle ultime nate al Gambero Rosso, la guida delle gelaterie valuta sia il prodotto finale che la ricerca e il lavoro di chi sta dietro al banco. «Vogliamo che sia una guida che racconti i prodotti dei migliori artigiani d’Italia, cercando allo stesso tempo di fornire una mappa utile e funzionale a chi si muove in un determinato territorio e desidera gustare un gelato di qualità», hanno spiegato i curatori.