

Eventi

14 Agosto 2020

Apri la cremeria del Mercato Coperto

La scelta dei gusti sarà varia a partire da quelli classici, arricchiti con ingredienti di eccellenza



14 Agosto 2020 Passione, varietà ed eccellenza: questo è il motto della Cremeria del Mercato Coperto, la nuova gelateria in centro a Ravenna, aperta ieri pomeriggio, in una calda giornata di agosto.

“Il focus sarà principalmente la qualità delle materie prime utilizzate, a partire dal latte biologico, proveniente dalla fattoria Boschetto Vecchio di Conselice.

La scelta dei gusti sarà varia, si passerà da quelli classici, arricchiti con ingredienti di eccellenza, come il pistacchio al sale di Cervia o il cioccolato Valrhona, a abbinamenti insoliti come il gusto cedro e curcuma” dice Devis Leone Taormina, che insieme a Marco Cavallucci gestirà, in qualità di maestro gelataio, la gelateria. Leone Taormina, una vita passata “in mezzo al gelato”, è nato in una famiglia di gelatai e a 15 anni ha iniziato a lavorare nel laboratorio di famiglia, arrivando in pochi anni a gestirlo personalmente. Oggi collabora con la Cremeria del Mercato Coperto, affiancato dallo chef Marco Cavallucci, con cui condurrà una continua ricerca sul prodotto con i migliori macchinari per la mantecatura del gelato, per portare nei coni e nelle coppette di ravennati e turisti golosità e genuinità.

Alla Cremeria del Mercato Coperto non si potrà solo gustare il classico gelato da passeggio ma anche sedere nei tavolini e ordinare una delle ricche coppe, servite al tavolo come nella tradizione delle gelaterie d'epoca. I gusti saranno vari, come gli abbinamenti con i liquori della selezione Leonardo Spadoni. Si potrà ordinare una fresca coppa Estiva, con macedonia di stagione, crema, fiordilatte e Rosolio di Rose, oppure una golosissima coppa Dell'Intenditore, a base di gelato al cioccolato Valrhona, scorzette di arancia candita, granella di frutta secca pralinata e Rhum Jamaica.

Ma il piacere non è solo per le papille gustative alla Cremeria del Mercato Coperto. Come ogni curatissimo spazio della struttura, anche la zona della gelateria nasconde le sue chicche di design, a partire dal banco gelateria in stile Deco, con retro-banco originale, perfettamente restaurato. L'inserimento degli elementi tecnici è eseguito in linea con gli originali allo scopo di non perdere la bellezza dell'insieme. A fianco del bancone si trova una biglietteria degli inizi del '900 riconvertita a facciata del laboratorio.

Meritevoli di nota anche i 5 lampadari di cristallo, aggiornati per l'utilizzo con l'inserimento di legno da costruzione. In arrivo anche un particolare d'arredo non convenzionale, fino ad oggi posizionato al piano superiore del Mercato Coperto: un bambino in cartapesta intento a mangiare un gelato, realizzato a

Napoli negli anni '50 e acquistato in un mercato antiquario a Parma.

Lo spazio della gelateria è ubicato all'interno della struttura, appena entrati da Piazza Andrea Costa, nella rientranza sulla sinistra. ▢

© *copyright la Cronaca di Ravenna*