

## LA TORTA PIÙ FRESCA!

MORBIDA, DELIZIOSA... E FACILE!

Crostata di limone p. 68

MANGIARE IN SPIAGGIA A FORTE DEI MARMI

RICETTE ECCELLENTE SENZA FARE LA SPESA

I RACCONTI (DI CIBO) DEI GRANDI SCRITTORI

I MIGLIORI GELATAI D'ITALIA

LA CUCINA ITALIANA  
Mensile  
Gruppo Condé Nast  
Tiratura: 200.000 copie

agosto 2018

## MENNELLA NAPOLI

Mennella è un'istituzione in Campania, con ben 10 punti vendita in tutta la regione, tra gelaterie e pasticcerie. Fondata nel 1969 a Torre del Greco, è oggi un'impresa familiare che punta tutto sulla qualità, con grande attenzione ai prodotti campani, come le noci di Sorrento, i limoni della Costiera, la mela Annurca Igp. Da non perdere la mandorla, in tutte le sue variazioni, compreso il latte di mandorla, in bottiglia. [pasticceriamennella.it](http://pasticceriamennella.it)

## IL PIONIERE DEL POZZETTO

Abbiamo provato e scelto per voi le gelaterie più buone. E abbiamo chiesto a Grandonazzo Calabrese, che quattordici anni fa rilanciò il tradizionale contenitore termico con il foppo, come si produce e si riconosce un gelato di qualità

Testo: ANSA e F&P



**V**allo scandinavo, incorniciato da una grande foto di Nicola Casale, il mensile di cucina ha la grande novità di un nuovo contenitore: il foppo, discendente dal famoso Principe Calabrese di pasta di gelato dalla Sicilia in Francia, nel 1969. Grandonazzo Calabrese, uno scudo in Sicilia, è il fondatore di Poca e dal 1998 ha aperto nel territorio la gelateria del nonno, la gelateria Calabrese di Calabrese in Sicilia. A lui, 80 anni, con l'idea di creare un gelato che fosse riprodotto di qualità era riuscito. La sua è una passione che non rappresenta per lui il gelato, il mondo che si è sviluppato in gelateria. Non soltanto, però. Dopo quattordici anni di attività, oggi il foppo è diventato un oggetto di valore che parte dalla

gelateria ha conquistato la certificazione del mondo gastronomico. «Finalmente il foppo è un contenitore che non solo protegge ma è un dolce di pasticceria italiana più autentico, più sano, più sano e più sano», dice Grandonazzo Calabrese. «Il foppo è un contenitore che non solo protegge ma è un dolce di pasticceria italiana più autentico, più sano, più sano e più sano», dice Grandonazzo Calabrese.

**Come si riconosce un buon gelato artigianale?**  
«Un gelato artigianale è un gelato che non solo protegge ma è un dolce di pasticceria italiana più autentico, più sano, più sano e più sano», dice Grandonazzo Calabrese. «Il foppo è un contenitore che non solo protegge ma è un dolce di pasticceria italiana più autentico, più sano, più sano e più sano», dice Grandonazzo Calabrese.

**Perché ha scelto di tornare al passato?**  
«Grandonazzo Calabrese è un contenitore che non solo protegge ma è un dolce di pasticceria italiana più autentico, più sano, più sano e più sano», dice Grandonazzo Calabrese. «Il foppo è un contenitore che non solo protegge ma è un dolce di pasticceria italiana più autentico, più sano, più sano e più sano», dice Grandonazzo Calabrese.

**Quale gelato preferisce?**  
«Grandonazzo Calabrese è un contenitore che non solo protegge ma è un dolce di pasticceria italiana più autentico, più sano, più sano e più sano», dice Grandonazzo Calabrese. «Il foppo è un contenitore che non solo protegge ma è un dolce di pasticceria italiana più autentico, più sano, più sano e più sano», dice Grandonazzo Calabrese.

**Quale gelato preferisce?**  
«Grandonazzo Calabrese è un contenitore che non solo protegge ma è un dolce di pasticceria italiana più autentico, più sano, più sano e più sano», dice Grandonazzo Calabrese. «Il foppo è un contenitore che non solo protegge ma è un dolce di pasticceria italiana più autentico, più sano, più sano e più sano», dice Grandonazzo Calabrese.