



# Originalità e qualità

**U**na casa in legno, latte freschissimo, sapori antichi e al tempo stesso innovativi. Da dentro quasi si stenderebbe a crederlo, eppure non siamo nel cuore delle Alpi ma a Sarcedo, poco più di cinque mila anime nel bel mezzo dell'operosa provincia vicentina.

Che la gelateria Emè, ancora fresca di inaugurazione, con l'opening che è andato in scena ad agosto, sia un qualcosa di unico nel panorama del dolce freddo artigianale della zona (e non solo), d'altronde, una volta entrati nel locale (che è anche bar e caffetteria) lo si capisce subito. Una sensazione suffragata dalla chiacchierata con l'ideatore del progetto, Marino Mambrelli, un ex imprenditore nel settore delle macchine per la produzione del marmo che da pochi mesi ha deciso di cambiare vita, seguendo la sua passione: *"Da sempre ho il pallino del*



gelato, a casa lo preparavo sempre per i miei quattro figli e da anni, visto che mi usciva particolarmente bene, dicevo: prima o poi apro una gelateria”, racconta il neo artigiano. Detto fatto: il 2015 è l’anno spartiacque, con Marino che cambia vita per seguire, parole sue, *“una filosofia di vita, e non di moda”*.

Un concetto che traspare anche dalle soluzioni scelte per il suo locale, incastonato in uno splendido caseggiato in legno che ospita anche l’altra passione del gelatiere vicentino, le moto d’epoca.

E la gelateria Emè (il nome viene da una storpiatura dialettale della lettera “emme”, iniziale del nome e cognome del mentore del locale) vive, oltre che di bontà, di originalità.

La forma, visivamente splendida, c’è tutta: a partire da un banco a pozzetti che invita a scoprire un contenuto che non tradirà le atte-



se. *“L’ho scelto per le migliori garanzie legate alla conservazione del prodotto, che non prende nè luce nè freddo. E poi a molti piace, ricorda il passato”*, ci spiega Marino, fino a un’altra vetrina che riflette i colori dei gelati su stecco e delle monoporzioni che escono quotidianamente dal laboratorio.

Del resto un locale così non può che essere musica per gli appassionati di un dolce freddo di qualità: in tutti i sensi, visto che oltre a un giradischi d’epoca il titolare, che nella gelateria di Sarcedo lavora coadiuvato dalle figlie, ha deciso di piazzare nel cuore del locale un pianoforte. ▷







Ma a toccare le note giuste ci pensa soprattutto il prodotto principe della creatura di Marino, il gelato. Leggero e ricco di sapori intensi e fuori dagli schemi:

*“Sin da subito ho puntato a una produzione particolare, che andasse al di là delle proposte tradizionali, molti gusti li realizzo in base ai prodotti che raccolgo nel mio orto, o nelle colline della zona”.* Spazio quindi alla fantasia e alle sperimentazioni: ad esempio, cinque tipi diversi di uva (sultanina, fragola, bianca, moscata e Clinton) per altrettanti gusti, oltre al gelato al vino Torcolato, al Mandorlato di Cologna Veneta o al mais Maranello.

Ingredienti particolari, quelli scelti da Marino, a cui il forse fin troppo abusato termine *“a chilometri zero”* non fa impazzire:

*“Preferisco dire ai clienti che utilizzo prodotti locali, biologici o provenienti da lotta integrata. Penso alla noce, che faccio arrivare da Rovigo, oppure al pistacchio e alle nocciole, materie prime che seleziono con particolare attenzione”.*

Contrario all'utilizzo del latte in polvere, per le sue miscele Marino utilizza latte biologico di produzione locale, proveniente dalle latterie vicentine di Crespadoro, Valdagno, Schio e Giavenale.

Ad addolcire il prodotto ci pensa uno zucchero di canna bio proveniente dall'India o dalla Colombia, oltre a miele di acacia o millefiori di Sarego o uno zucchero di mais biologico.

Il risultato è un gelato gourmet, ma al tempo stesso fruibile a tutti: *“Non punto a una clientela mordi e fuggi, ma a chi sa apprezzare un certo tipo di prodotto, ci spiega Marino. Il passaparola c'è, e per il mio gelato (venduto a 20 euro al chilo, ndr) c'è an-* ▶

## Gelateria Emè / Originalità e qualità



*che chi si fa periodicamente qualche decina di chilometri". Ad attirare è l'originale proposta contenuta nei pozzetti della Emè, dove uno dei piatti forti è senza dubbio quello rappresentato dai gelati alle piante aromatiche e ai fiori, tutti di raccolta spontanea. Le continue infusioni garantiscono al laboratorio di Marino Mambrelli una continua esplosione di sapori: petali di tarasato, fiori di tiglio, di sambuco, di acacia, ma l'elenco potrebbe continuare. "La menta la raccolgo sui monti della zona, poi preparo da solo l'estratto, dice il gelatiere, la melissa, invece, la coltivo direttamente nel mio orto". Tutti gusti la cui preparazione è facilitata dall'utilizzo del Trittico Executive, fornito alla Emè dal concessionario Bravo di zona, la Safac di Montecchio Maggiore, dove Mambrelli ha anche seguito corsi di formazione e aggiornamento: "Da lì vengono tutti i macchinari e le attrezzature del mio laboratorio. Prima di decidere cosa acquistare mi sono documentato a lungo, la Safac mi ha convinto per la sua professionalità", precisa Marino. Che intanto continua a sperimentare nuovi gusti: "Una novità che sto proponendo in questo periodo è il gelato all'anguria e peperone. Ma molto richiesto è anche quello al rabarbaro e limone, così come il fresco pomodoro, limone e basilico", conclude il gelatiere. Davvero niente male, per un locale nato da appena pochi mesi, ma già in grado di imporsi.* □