

**NON SOLO  
GELATO:  
PASTICCERIA  
E... TORRONE  
CREMASCO!**

# Bandirali, il re del gelato

## Incoronato numero 1 in Italia

Non solo gelato da Bandirali: qui, in via Piacenza a Crema, c'è quello più buono d'Italia, incoronato domenica - come spieghiamo in pagina nel pezzo principale - dalla guida *Il Golosario*. Un gelato artigianale di qualità, rinomato ovunque e apprezzato da cremaschi e non.

Ma accanto al gelato ci sono anche - curati con la stessa attenzione e professionalità - dolci da forno, semifreddi, yogurt, cioccolati... Il tutto d'esclusiva produzione artigianale.

E poi, in mezzo alle varie dolcezze, ecco spiccare il *Torrone cremasco*. Sì, proprio il torrone: genuino, tradizionale, fortemente legato al territorio. Il torrone ha origini antiche e controverse, è però certo che dal XV secolo la produzione artigianale di questa specialità ha conosciuto nel cremonese notevole sviluppo, rimanendo a lungo attiva anche dopo l'affermarsi dell'industrializzazione. Purtroppo, negli ultimi decenni si sono perse tracce di quell'autentica artigianalità tipica della produzione di questo dolce.

Il *Torrone cremasco* di Bandirali risponde alla sfida di recuperare questa memoria storica fatta di antichi macchinari, ricette, cura scrupolosa nella selezione degli ingredienti e passione. "Il *Torrone cremasco* - spiega Mauro Bandirali - è prodotto qui da noi in un'antica 'torroniera': utilizziamo solo materie prime pregiate e certificate, come le mandorle di Toritto coltivate con procedure tradizionali, in un presidio Slow Food, esclusivamente nelle aree baresi vocate alla mandorlicoltura. E poi il miele uniflorale di Robinia proveniente da apicoltori qualificati del nostro territorio, zucchero di canna, albume fresco, ostie e bacche di vaniglia. È dunque un prodotto unico sia per le sue qualità organolettiche, sia per lo scrupoloso rispetto dei processi produttivi tradizionali che lo rendono uno dei simboli del nostro territorio". Un torrone davvero speciale!

Va ricordato inoltre che in questi anni la Gelateria Bandirali ha spesso investito anche in cultura, partecipando con entusiasmo a vari progetti: pubblicazioni, restauri di tele e statue nelle chiese della città, concerti e collaborazioni con la biblioteca. "Un atto dovuto - sostiene Mauro Bandirali - per un territorio come quello cremasco così ricco di arte e di storia".



Mauro Bandirali nella sua gelateria con il prestigioso premio ricevuto a Milano

di GIAMBA LONGARI

Quando qualche mese fa due distinti signori sono entrati alla Gelateria Bandirali di via Piacenza 93 a Crema, sicuramente sono stati catalogati dal personale come "clienti di passaggio". Hanno gustato un buon gelato, hanno ammirato il locale e, come tutti, se ne sono andati soddisfatti. Ebbene, quei due distinti signori giunti dalle nostre parti in incognito sono i giornalisti Paolo Massobrio e Marco Gatti della rinomata guida *Il Golosario* che, in tour alla scoperta delle cose buone dell'italica penisola, hanno eletto la Gelateria Bandirali migliore d'Italia. Insomma, il re del gelato - quello artigianale - parla cremasco!

Per Mauro Bandirali, titolare della gelateria, la sorpresa iniziale ha lasciato spazio all'ovvia soddisfazione. "Da due anni siamo segnalati sulla guida - osserva - ma il premio è giunto del tutto inaspettato e, per questo, ancor più gradito. È certamente un riconoscimento prestigioso: sono infatti in compagnia di nomi di spicco del settore alimentare italiano".

All'interno de *Il Golosario 2009* figurano i migliori produttori di ogni settore - dalle farine alle paste, dalle enoteche ai formaggi, dai ristoranti alle panetterie e via dicendo - e vengono premiate le eccellenze a livello nazionale. Nella categoria gelaterie, dunque, Bandirali è al vertice del gelato artigianale in Italia.

Il riconoscimento - aggiunge Mauro Bandirali - mi è stato consegnato domenica 9 novembre dal giornalista Massobrio all'Hotel Center Melia di Milano, durante la manifestazione *Golosaria*:

si tratta di una kermesse enogastronomica che premia i protagonisti italiani del gusto. È stato emozionante!"

Già in passato la Gelateria Bandirali aveva ottenuto segnalazioni e riconoscimenti, ma quello ricevuto domenica scorsa rappresenta il coronamento di un percorso assai significativo. "I miei nonni - ricorda Mauro - hanno iniziato nel 1951, quando c'era anche una trattoria. Poi nel 1972 mio padre ha aperto l'attuale gelateria lavorando fino alla pensione, sedici anni fa: da allora me ne occupo io, continuando la tradizione familiare". Una costante evoluzione, distinta dalla professionalità e dalla passione per il proprio lavoro - una vera e propria "arte del gelato" - che ha visto in questi anni la Gelateria Bandirali diversificare l'offerta e puntare sull'innovazione dei metodi di produzione, curando la qualità in ogni aspetto della filiera, dalla selezione delle materie prime (latte, panna, frutta fresca...) fino al prodotto finale. Una ricerca raffinata tesa alla piena soddisfazione della clientela.

Il premio di gelateria *number one* non è comunque fine a sé stesso e la presenza nella guida alle "cose buone d'Italia" è uno stimolo per incentivare il turismo a Crema. Come ha rimarcato infatti Paolo Massobrio, *Il Golosario* "ha il compito di segnalare quello che di buono e di gustoso c'è nel nostro Paese, quella microeconomia che entra nei cuori delle città e le rende turistiche".

"Questo riconoscimento - conclude Mauro Bandirali - premia il lavoro dei miei collaboratori e di tutte le persone che lavorano qui in gelateria: lo condividiamo e ne gioiamo insieme".



La zona dei prodotti da forno



Il banco vendita



Il reparto semifreddi, budini...



Qui "nasce" il gelato