

Il gelato piacentino seduce i buongustai

Sono gli ingredienti nostrani il segreto del dolce dell'estate della ditta **Babbi**

Il gelato di Piacenza piace ai piacentini, ma anche ai lodigiani ed ai cremonesi ed in tutti i gusti: dalla panna, all'amarena, nocciola, limone, tanto per citarne alcuni. Ed è apprezzato per la pienezza del gusto, sia perché lo produce uno dei maestri gelatai italiani, ovvero la **Babbi** di Bertinoro che da sessant'anni seduce i palati di mezza Italia, ma anche perché in quel gelato c'è solo latte e panna piacentina, quello che producono i soci di Agripianza latte.

«Nel momento in cui nelle case arriva "il mondo" senza quasi ce ne accorgiamo - ha commentato Marco Lucchini al ristorante Galileo di Gariga, dove è stata presentata la confezione speciale che

useranno nei ristoranti, trattorie e agriturismi - Qui i consumatori trovano il meglio della qualità, tracciata, certificata, il frutto del nostro lavoro e della nostra professionalità. E l'esempio che, quando è il momento, occorre saper diversificare la produzione».

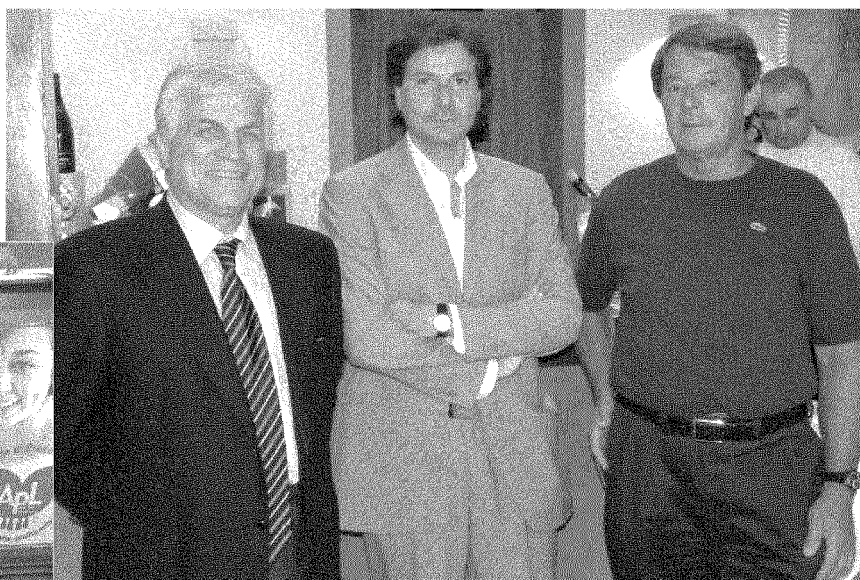
«Un successo». Questo ha chiarito Giovanni Rebecchi, che è stato il primo a vendere il Gelato di Piacenza nei suoi DiMeglio ed ora lo distribuirà anche all'Esselunga, IperCoop ed Auchan, che dimostra come anche a Piacenza si possa fare sinergia, trasformando bene ciò che è il frutto della nostra terra. «Tutti apprezzano il nostro gelato ed è bastato il "passaparola" per farlo conoscere - ha continuato Rebecchi - Il suo merito? La qualità!»

«Siamo abituati a valorizzare le eccellenze italiane - ha detto Gian

Luigi **Babbi** - tanto che abbiamo già abbinato i nostri prodotti dolciari con Bulgari ed ora con Ducati. «Per fare un buon gelato - ha sostenuto **Babbi**, parafrasando le parole del nonno che ha fondato l'azienda sessant'anni fa - ci vuole passione, intelligenza ed umiltà; nei piacentini ho riscontrato veramente la voglia di fare qualcosa di nuovo, ma nel contempo di tradizionale; il modo migliore per valorizzare un prodotto eccellente. Lo abbiamo già fatto con i produttori trentini, poi con quelli romagnoli; a loro, dopo, abbiamo trasferito il nostro know-how, e così probabilmente potrebbe avvenire per Piacenza».

«Così si spera - ha detto Lucchini, di fronte ai numerosi ospiti intervenuti a Gariga - che il pubblico continui ad apprezzarlo perché in questo gelato c'è un reale valore aggiunto. La ditta **Babbi** è una garanzia come lo sono i produttori piacentini».

Giuseppe Romagnoli



Nella foto da sinistra Gianluigi **Babbi**, Giovanni Rebecchi, Marco Lucchini. Sopra la confezione di gelato che sarà consegnata ai ristoranti