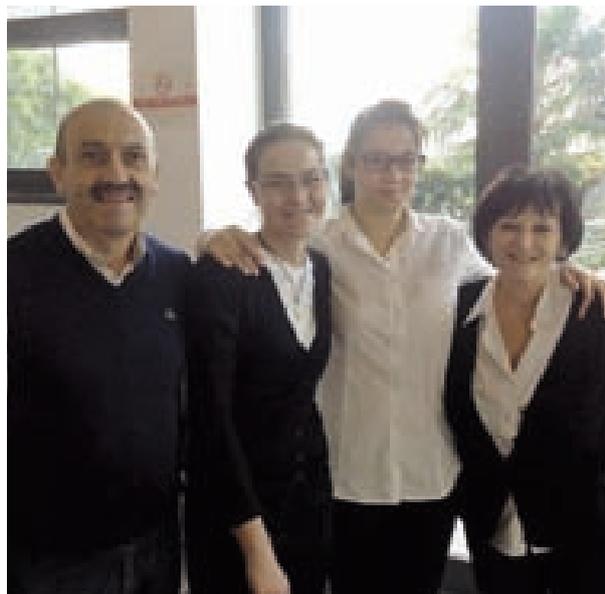




Il locale di Zanica ha fatto della creatività un segno distintivo. Ora è anche tavola calda

“Il Gioppino”, 30 anni all’insegna del buon gelato

Lo scorso 31 maggio, la gelateria “Il Gioppino” di Zanica ha festeggiato trent’anni vissuti golosamente, passati a colmare coni e coppette con gusti buoni e genuini, proprio come sarebbero piaciuti alla maschera più celebre della tradizione bergamasca. Una storia lunga che ha inserito di diritto la gelateria tra le perle del panorama gastronomico-dolciario bergamasco, con autentiche perle come il “Fior di miele spinato”, ispirato al celebre mais di Gandino. La creatività è del resto il marchio di fabbrica del “Gioppino”. Dal 31 maggio del 1984, la famiglia Giassi-Teocchi tenta il palato dei bergamaschi non solo con i gusti classici ma anche con continue novità, sempre ispirate dalle materie prime selezionate offerte dalla stagione, senza aggiunta di coloranti né conservanti. Dal “Gioppino” trovano appagamento non solo i “tradizionalisti”, fedeli al gelato fatto con pistacchi siciliani o con nocciole Igp piemontesi, ma anche i più aperti alla sperimentazione: difficile infatti non assaggiare “Quell’altra Margi”, gusto con base di cioccolato che si arricchisce con i sapori stagionali, o l’ “Intensa passione”, irresistibile mix di frutta tropicale. Una fantasia che non si ferma certamente ai nomi, ma che si rispecchia negli ingredienti amalgamati dalle mani esperte di Emilio Teocchi, che insieme alla moglie Maria Angela Giassi e ai due cognati aprì la bottega trent’anni fa, negli spazi dell’ex mobilificio di papà Luigi Giassi. In quel periodo l’arte della gelateria era ancora in una fase “primordiale”, ma Emilio e Maria Angela si sono subito rivelati veri pionieri del gusto, conquistando in fretta una clientela che è ormai affezionatissima. In questi tre decenni “Il Gioppino” è diventato però molto di più di una gelateria. La tavola calda propone da martedì a venerdì un “light lunch” a base di piatti saporiti, ispirati alle ricette casalinghe ma



con un ridotto contenuto calorico. L’Angolo del buon gusto, inoltre, propone prodotti tipici e selezionati: biscotti, cioccolati scelti e marmellate, ma anche vini e birre artigianali. E il servizio di “self catering” porta la bontà del “Gioppino” anche in eventi speciali e cerimonie. Un “scrigno” di sapori, dove si mangia e ci si diverte, tra serate musicali e cene con delitto. La lounge estiva permette di godere delle specialità della casa in un’atmosfera allegra, confortevole e rilassata. Proprio come piacerebbe al Gioppino.

IL GIOPPINO GELATERIA

via Padergnone, 21

Zanica

tel. 035 672304

www.ilgioppinogelateria.it