

Quando il gelato incontra l'arte pasticceria: a Cardano nasce un nuovo gusto speciale

Pubblicato: Giovedì 29 Maggio 2025



La gelateria **Peccati di Gola** nasce a **Cardano al Campo** nel 2011, frutto della passione di **Elio e Daniela Serra** per i dolci e dell'interesse per la cucina artigianale. Da questa unione nasce un laboratorio in cui ogni dettaglio conta: la **ricerca estetica**, la **qualità degli ingredienti**, la **sperimentazione continua**. Oltre ai gelati, si producono **torte gelato**, **biscotti**, **cornetti** e **dolci ispirati anche alla tradizione siciliana**, offrendo un'esperienza ampia e curata in ogni proposta.

La caratteristica distintiva della gelateria è la **freschezza assoluta del prodotto**: il gelato viene realizzato più volte al giorno, senza alcuna forma di stoccaggio. Ogni gusto è pensato per essere **preparato al momento**, mantenendo intatte **cremosità** e **intensità**. Una scelta precisa che valorizza l'artigianalità e garantisce qualità costante.

Creazioni a quattro mani

Dall'incontro tra la rinomata pasticceria **Le Torri di Gallarate** — guidata da **Luca, Massimo e Andrea Bianchi**, forte di **ben 34 anni di esperienza** — e la gelateria **Peccati di Gola**, nasce una nuova proposta che celebra due eccellenze del territorio. Il risultato è il gusto **Amaretto Le Torri**, realizzato con gli storici amaretti della pasticceria, sapientemente inseriti nella base di gelato firmata Peccati di Gola. Dopo diverse prove in laboratorio, la ricetta definitiva sarà lanciata **dal 31 maggio** e sarà proposta **ogni sabato**, come **appuntamento speciale per i clienti**.



L'idea alla base del nuovo gusto è quella di valorizzare un prodotto tipico e rinomato del gallaratese trasformandolo in gelato, dimostrando **come la tradizione possa essere reinterpretata in modo innovativo**. Il gusto *Amaretto Le Torri* è una celebrazione della collaborazione tra realtà artigianali e del legame con il territorio ma anche un connubio che regala al palato **l'intensità degli storici amaretti** immersi in una **cremosa base gelato**, per un'esperienza capace di emozionare fin dal primo assaggio.



Creatività che non si ferma

Anche se questa è la prima esperienza di collaborazione, la gelateria è costantemente in **fermento creativo**. Ogni stagione porta gusti nuovi, con lanci programmati ogni quindici giorni. Accanto ai grandi classici, ogni giorno si possono trovare proposte diverse, con **una selezione che arriva fino a 32 gusti**. Una varietà sorprendente per una realtà a conduzione familiare, che mette al centro il desiderio di sorprendere e rinnovarsi.

***Ul bigat e la mora*: il gusto De.Co. di Cardano**

Tra le creazioni più originali c'è ***Ul bigat e la mora***, primo gusto a ricevere la **Denominazione Comunale (De.Co.) di Cardano al Campo**. Nato da un concorso tra le scuole locali per creare un gusto che rappresentasse la maschera cardanese e i prodotti del territorio, ha vinto con una combinazione di **sorbetto di gelso, cioccolato bianco e meringa flambata**. Un omaggio al baco da seta e alla coltivazione di gelsi tipica della zona, diventato simbolo dolce della comunità cardanese.



Con proposte che cambiano ogni giorno e un'attenzione costante alla qualità, Peccati di Gola si conferma una realtà dinamica e appassionata. Una gelateria che non si limita a servire gelati, ma racconta il territorio, lo innova e lo rende ancora più buono.

CONTATTI

Gelateria Peccati di Gola
Via Papa Giovanni XXIII, 56, 21010 Cardano Al Campo
T: 347 097 4355
@: gelateriacuoricino@gmail.com

Facebook | Instagram | TikTok

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it