



## Enogastronomia NanoLabo, passione gelato «La qualità a chilometri zero»

Orefice a pagina XXII



A Povegliano l'attività aperta da poco più di un anno dalla coppia Elena Gorghetto e Alessandro Tomao ha già conquistato i due coni della guida Gambero Rosso 2023

# Un amore di... gelato la sfida di NanoLabo

## LA SCOMMESSA

POVEGLIANO «Il paese di Povegliano ci ha amato da subito ed è stato il regalo più bello che potessimo ricevere». Giovani, under trenta, innamorati, appassionati del loro lavoro, Elena Gorghetto, arcadese doc, e Alessandro Tomao, romano di Roma, hanno stupito tutti con NanoLabo, la loro gelateria pasticceria a chilometri zero e ad altissima qualità, che a Povegliano richiama aficionados da Padova, Montebelluna, Mestre. Inaugurata l'11 giugno dell'anno scorso, è stata da subito sostenuta e amata dai poveglianesi. Il passaparola, un sito Instagram frizzante, e la bontà delle diverse specialità hanno fatto il resto e in tempi record sono arrivati i due coni della guida delle gelaterie d'Italia Gambero Rosso 2023, che scrive: «Imperdibile il gelato alla ricotta di capra con canditi di limone e sbriciolata di frolla al grano saraceno, ottimo il gelato allo Zaeto, il tipico biscotto veneziano. In autunno la regina è la zucca, ben variegata con amaretti (casalinghi) o rosmarino. Meritano anche i gusti di frutta, reperita da aziende del luogo. Buonissima la panna, pollice alto per coni e cialde, così come le fragranti brioches fatte in casa e le torte da forno. Nel frigo gli stecchi, numerosi semifreddi e torte gelato. Bi-

scotteria e babà in vasocottura. Servizio curato».

## LA STORIA

«Ci siamo conosciuti a Brescia ai corsi di alta formazione di **Cast** alimenti - racconta Elena - io ero corsista lui già assistente nei laboratori. Poi ci siamo incrociati di nuovo dal noto maestro pasticciere Iginio Massari ed è stato da subito amore e la condivisione di un sogno. Il nome deriva da un piccolo nano che lui mi regalò a Natale e che è diventata la nostra mascotte. Dopo una bella



### LA COPPIA UNDER 30 CONVIDE LO STESSO SOGNO: PRODOTTI DI QUALITÀ A KM 0, CURIOSI ABBINAMENTI E SPERIMENTAZIONI

esperienza in Norvegia, dove abbiamo avviato il reparto pasticceria di un nuovo locale a Trondheim, siamo tornati in Italia e abbiamo deciso di lavorare a un progetto tutto nostro». Un curriculum professionale arricchito anche da una intensa collaborazione con Simone e Monica di Cremeria Capolinea a Reggio Emilia, un vero punto di riferimento per tutti gli amanti e i gourmand del gelato artigianale. Ma qual è l'ultima novità in fatto di gusti? «Il Dolomitico - risponde Elena mentre Alessandro piroetta nel laboratorio oltre i vetri da una macchina all'altra - che si chiama così perché ci trasporta chi lo assaggia all'ombra del Pelmo con il ribes nero coltivato da Le Riede di Cibiana di Cadore, che gli dona una nota di selvatico spettacolare alla quale abbiamo unito un crumble, una frolla di burro (dell'azienda Brazzale di Asiago) e la farina di Canapa (di Dolomiti Canapa di Borgo Valbelluna). Ci tengo a citare le nostre aziende perché sono tutte certificate bio e non inseguono la logica del profitto ma quella della qualità e del rispetto dell'ambiente. Non sono solo dei partner commerciali ma degli amici che condividono gli stessi valori».

## I SAPORI

All'assaggio del Dolomitico una freschezza di bosco alpino si mescola a una carezza vellutata

e croccante. Grande richiesta anche per un gusto tutt'altro che nordico, lo zabaione per il quale Elena e Alessandro hanno scelto uno dei migliori, se non il migliore, Marsala italiano, un Intorcica del 2004 che regala le sue note di iodio e miele d'arancio alla base realizzata con le uova bio dell'azienda agricola Bernardi, che alleva le sue galline all'aperto a due passi a Selva del Montello. Menzione speciale per il tiramisù, con i savoiardi fatti in casa, il caffè della microtorrefazione Caffettin di Candelù e un cacao peruviano molto chiaro e aromatico. «Per i savoiardi, i panettoni, i biscotti, usiamo solo lievito madre gestito da noi - aggiunge Elena - mentre per il cioccolato e il cacao selezioniamo aziende di nicchia, io sono una degustatrice di terzo livello, mentre Alessandro è un primo livello». Nel menù delle prelibatezze NanoLabo anche yogurt di pecora e confettura di pesche, ricotta di bufala con le goce di cioccolato, lampone e fichi, una carta delle granite che spazia dalla granita di mandorla d'avola, al pistacchio di Bronte, ai limoni d'Amalfi, alle arance della Sicilia, la colazione romana con la granita al caffè alla doppia panna e maritozzo, e quella siciliana con la granita alle mandorle e la brioche col tuppo, i panettoni, le colombe, le girelle alla cannella. Impossibile resistere.

Mario Anton Orefice

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



LA COPPIA  
Elena e  
Alessandro  
si sono  
conosciuti  
a Brescia,  
ai corsi di  
formazione di  
**Cast** alimenti



IL PROGETTO Elena Gorghetto, arcadese, e Alessandro Tomao, romano, hanno avviato la pasticceria-gelateria "NanoLabo" a Povegliano, ricevendo subito due conigli dalla guida delle gelaterie d'Italia del Gambero Rosso 2023

(foto M.A. Orefice)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176