

## **PRESE DI POSIZIONE GELATERIA VENETA DAL 2003 DI BELLINZONA**

Buongiorno,

Siamo molto felici della vostra visita e del giudizio datoci dagli esperti, prenderemo sicuramente in considerazione i loro preziosi consigli.

Saremmo stati felici di accogliervi per un'intervista nel nostro laboratorio ma al momento la proprietaria e gelataia lavora al 50% per dedicare il restante tempo a sua figlia di 6 mesi.

Ci teniamo però a specificare che lavorando con frutta fresca al momento le fragole non sono di stagione e il sapore è ovviamente più leggero.

--

Quando dico che usiamo solo frutta fresca intendo dire che non utilizziamo paste aromatizzanti.

Produciamo i nostri sorbetti alla frutta con solo frutta fresca, utilizziamo del succo di limone come unico "esaltatore" di sapore per dare un picco di acidità ai nostri sorbetti, nota sempre piacevole secondo noi, da riscontrare nei sorbetti.

Spero di essere stato più chiaro.

Anche per noi il concetto di artigianalità si basa sulla qualità delle materie prime, materie che selezioniamo accuratamente e che i nostri clienti apprezzano molto. Proprio quest'anno la gelateria festeggia il suo 20\* anno di attività che ci ha permesso di diventare uno dei punti di riferimento nel Sopraceneri per tutti gli amanti del gelato.

La ringraziamo nuovamente e le auguriamo una buona giornata,

Salvatore Ciunzo,  
Proprietario e Gerente Gelateria Veneta Bellinzona