



Dal 1907
Gamberini è una
tra le più rino-
mate pasticcerie
di Bologna.

Un secolo di dolcezza

Tornata a nuovo splendore dopo un attento restauro, questa storica pasticceria a gennaio 2007 festeggia i suoi cento anni di attività costellati da molti successi. Il locale offre una notevole varietà di dolci relizzati secondo le migliori ricette della tradizione. I due capi chef pasticceri Alessio Conti e Paolo Maino - di grande esperienza a livello internazionale - preparano con cura delicatezze per il palato meritevoli di lode. Entrambi hanno alle spalle una esperienza maturata presso la celebre pasticceria Cova di Milano.

Al mattino Gamberini propone colazioni eccellenti con una serie di fragranti brioche che capeggiano sul bancone in tutta la loro golosità. Il locale è divenuto la meta preferita anche all'ora di pranzo, grazie ad apprezzati panini, tramezzini e stuzzicanti torte salate. La lunga tradizione, la scelta di ingredienti genuini e la sapiente attenzione per i dettagli ne fanno una caffetteria d'alto livello in cui antiche ricette si fondono ad originali creazioni. Impossibile riuscire a resistere alla sublime pasticceria, vero fiore all'occhiello di questo locale. In un'ordinata sequenza sono esposte delizie irresistibili che vanno dai mignon, alle praline di cioccolato, alla pasticceria secca. Eccellenti anche le torte e i semifreddi dalle raffinate decorazioni, in cui la pienezza del gusto si affianca alla raffinatezza delle decorazioni. Per un dono d'eccezione o per regalarsi momenti di dolce relax sono eccezionali le gelatine e le marmellate di qualità superlativa. Sicuramente, chi è alla ricerca dei migliori marron glacé della città è nel posto giusto!

■ Donatella Luccarini



Foto: Mauro Monzani

Pasticceria Gamberini
Via Ugo Bassi 12 • Bologna
Tel. + 39 051 2960467
www.gamberini1907.it