

Non solo “pànera”: la storica cremeria Buonafede riapre e lancia il nuovo gusto “Rolli”

di **Fabrizio Cerignale**

09 Marzo 2018 - 13:42



Genova. “Abbiamo messo insieme panna, mascarpone, uno zabaione al rum al quale abbiamo aggiunto un Pan di Spagna alla mandorla, inumidito nel rum”. Simone Ghiotto, quarta generazione di una famiglia di gelatieri, racconta con orgoglio “Rolli”, il nuovo gusto di semifreddo. “Lo abbiamo chiamato così perché è un orgoglio di Genova - spiega - ma anche perché il nostro laboratorio è proprio all’interno di uno dei palazzi dei Rolli”.

Il nuovo gusto è stato creato per l’inaugurazione della storica cremeria “Buonafede” che, dal 1913 porta avanti in via Luccoli la tradizione gelatiera genovese.

La cremeria, insignita dalla direzione per i beni culturali e paesaggistici della Liguria del titolo di “locale storico di tradizione”, dopo una lunga operazione di restyling, riapre i battenti nel segno della tradizione, riproponendo specialità, come la Panera, della quale mantiene una delle ricette tradizionali.



“È una ricetta che abbiamo rilevato negli anni Settanta dagli zii - spiega Romeo Ghiotto, terza generazione della BuonaFede - che in un inverno di inizio secolo, assieme ad altri gelatieri si sono inventati un semifreddo al caffè”. Oggi la ricetta è catalogata al ministero delle politiche Agricole come prodotto tipico della Liguria. “Anche se - spiega Ghiotto - questa resta una specialità circoscritta a Genova, della quale non si hanno tracce nemmeno nelle vicine Savona e La Spezia”.