



Cremeria Gori L'Elba sul cono

Capoliveri



CREMERIA GORI

Via Gori 28 | 57031 Capoliveri (LI)

Tel: +39 349 6684214

Mail: oliver.guglielmi@gmail.com

FB Cremeria Gori Capoliveri

di P.L.

Per la famiglia Guglielmi, il gusto non è solo quello del palato ma è quello per la ricerca, lo studio, la tradizione, la sperimentazione, l'innovazione.

Visionari, padre e figlio, Oliver ed Edoardo, non si fermano al successo dell'ultimo prodotto, vanno oltre, come quei naviganti che hanno sempre bisogno di ripartire, dopo l'ultima scoperta, verso un ignoto pieno di sorprese e meraviglie.

Hanno ereditato l'anima inquieta e coraggiosa degli antenati che, in giro per le Americhe, hanno fatto fortuna per tornare poi a riposarsi nella loro Capoliveri, perché l'Elba non te la scordi mai. E casa è sempre casa.

Casa come la loro gelateria che è laboratorio di scoperte. Sperimentazione continua per arrivare ad un gelato genuino, diverso, fuori dagli schemi come lo sono loro, sostenuti dall'esperienza della tradizione trasmessa per generazioni e dalla curiosità giovane per le novità. Quest'anno si sono studiati i grandi lieviti, riprendendo gli insegnamenti del nonno Marino Rubini, che gestiva il forno del paese. La passione di Edoardo per il lievito madre, lo studio di Oliver sugli antichi sistemi di panificazione con la ricerca dei grani antichi, l'uso di una farina tipica elbana quasi dimenticata, il

biancolino, portano sulle tavole dei buongustai prodotti d'eccellenza.

Marmellate, conserve, infusi, un tripudio di profumi ed essenze da usare sia nel gelato che nei prodotti da forno. Prodotti genuini dai presidi Slow Food, i migliori della filiera corta, dai fichi di Carmignano ai limoni IGP, ai mandarini tardivi di Ciaculli. Cercati con amore, abbinati con spezie, passiti ed erbe aromatiche.

Nascono così i nuovi gusti dell'Elba sul cono, frutto di un incrocio alchemico fra passione, curiosità e materie prime superlative: gelati come l'Imbollita o l'Erba voglio, dove le aromatiche forti e salmastre delle terre di miniera diventano fresche dolcezze.

For the Guglielmi family, taste is not just about the palate but about research, tradition and innovation. Their ice-cream parlour is a laboratory where they discover new flavours and combinations with genuine, excellent products from Slow Food presidia throughout Italy. Chosen lovingly, they are combined with spices, passito wines and typical Elban herbs. From his grandfather Marino Rubini, Edoardo inherited a passion for baking and nowadays he uses sourdough and ancient grains such as

“biancolino” for their excellent products. Jams, preserves, infusions, they use a triumph of fragrances and essences in both their ice cream and their baked goods. Every year, they invent new flavours for Elba on the cone, the result of an alchemic blend of passion, curiosity and raw materials. Ice creams such as “Imbollita” or “Erba Voglio” are special, where the strong, salty aromatics of the land of the mines becomes fresh sweetness.

Für die Familie Guglielmi ist Geschmack mehr als nur ein sensorisches Erlebnis – die Cremeria steht für die Verbindung von Tradition, Innovation und sorgfältiger Produktwahl. Die Eisdielen versteht sich als kreatives Labor, in dem neue Sorten und Kombinationen entstehen – auf Basis hochwertiger, Zutaten von „Slow Food“ unterstützten Qualitätsbetrieben aus ganz Italien. Diese werden mit Gewürzen, Süßweinen und typischen Kräutern der Insel Elba kombiniert. Edoardo Guglielmi hat die Leidenschaft für das Bäckerhandwerk von seinem Großvater Mario Rubini übernommen. Für die Herstellung hochwertiger Backwaren arbeitet er heute mit Sauerteig und alten Getreidesorten wie dem „Biancolino“. Marmeladen, Konserven und Kräuteressenzen liefern intensives Aromen, sowohl für das Eis als auch für die Backwaren. Jedes Jahr entstehen neue Eissorten die die tiefe Verbundenheit zu Elba zeigen, ein Genuss, geboren aus Leidenschaft, Können und dem Mut zum Neuen. Sorten wie „L’Imbollita“ oder „L’Erba Voglio“ spiegeln den Charakter der Insel wider, indem sie die kräftigen, salzig-mineralischen Aromen des ehemaligen Bergbaugebiets in überraschend frische und ausgewogene Geschmackserlebnisse verwandeln.

