

[Il gelato al cioccolato più buono d'Italia? È quello di Paolo Brunelli a Senigallia](#)

scritto da Erica Lorenzini | 02/02/2017



Premiato dal Gambero Rosso il Maestro gelatiere e cioccolatiere Paolo Brunelli di Senigallia. Nella Guida Gelaterie d'Italia, ha ottenuto sia i 3 conigli che il premio speciale come miglior gelato al cioccolato d'Italia. Siamo andati a trovarlo a Senigallia (AN).

Lo dice il Gambero Rosso nella sua nuovissima **Guida Gelaterie d'Italia**, presentata all'ultima edizione del **Sigep** di Rimini. Il maestro gelatiere **Paolo Brunelli** è l'unico, nelle Marche, ad aver ottenuto i 3 conigli, il massimo riconoscimento previsto dagli ispettori del Gambero Rosso, e il premio speciale come miglior gelato al cioccolato d'Italia. Siamo andati a trovarlo a Senigallia (AN), a fare qualche assaggio per voi.

L'attenzione maniacale alla qualità delle materie prime, il forte legame con il territorio, il rispetto della stagionalità dei prodotti sono i segreti di Paolo Brunelli per un gelato buono, "vero" e che piace davvero a tutti, anche ai giudici più severi.

Sembra proprio di sì, perché il **Gambero rosso**, su circa 37.000 gelaterie italiane, ne ammette circa

300 nella sua Guida, e solo a 36 di loro riconosce il massimo del punteggio, i 3 con, quelli ottenuti dal maestro gelatiere marchigiano, molto soddisfatto del traguardo ottenuto, anche per il premio speciale come **“Miglior gelato al cioccolato”** d’Italia.

«Quello ottenuto - dice Brunelli - è sicuramente un ottimo traguardo personale ma un forte riconoscimento per il nostro territorio così martoriato. Avere delle eccellenze, e posso assicurare che ne abbiamo, è motivo di orgoglio e di vanto che ci consente di portare le Marche in tutta Italia e nel mondo».

Nella gelateria di Senigallia, così come in quella storica di Agugliano, è possibile assaggiare gusti che parlano del territorio già nel nome, come il gusto **“Portonovo”**, dedicato alla perla del Monte Conero, con cioccolato al caramello, arachidi e sale di Cervia, o lo **Zabaione al Varnelli**, che rende omaggio al famoso liquore all’anice marchigiano.

«Ottenere certi risultati - aggiunge Brunelli - aiuta il consumatore a sviluppare una sensibilità maggiore nella ricerca di un prodotto, stimola la percezione del buono e lo rende più consapevole di cosa sta mangiando. Abbiamo bisogno di interessarci consapevolmente a quello che mangiamo e, guardando alle specialità di questo territorio, la maturità può essere raggiunta».

Prima di lasciare la gelateria, è impossibile non farsi tentare da una coppetta di cioccolato, visto il riconoscimento ottenuto e la passione del padrone di casa per il “Cibo degli Dei”. Brunelli infatti è anche maestro cioccolatiere e tantissime sono le golosità che si possono gustare nella stagione invernale, dal cioccolato in tazza alle praline, dagli spezzati al latte al fondente.

Senigallia, già nota nel panorama gastronomico nazionale per i due chef stellati **Mauro Uliassi** e **Moreno Cedrono**, vanta ora un’altra stella, e la promessa che facciamo a noi stessi è quella di tornare presto, per assaggiare le novità che Paolo Brunelli presenterà per la bella stagione, perché mangiare un gelato da lui è un’esperienza di gusto che non si dimentica.

Paolo Brunelli - Gelateria & Cioccolateria
www.paolobrunelli.me