

L'ALBERO DEI GELATI

Dalla Brianza il cono slow food



■ Un grande gelato val bene una gita fuoriporta. È il 2007 quando nel comune brian-

zolo di Seregno Fabio e Monia Solighetto e Alessandro Trezza aprono «L'Albero dei Gelati», che poi replicherà a Cogliate, Monza e New York, nel quartiere sostenibile di Park Slope. Sembra la storia di una catena, ma è esattamente l'opposto, sia per filosofia che per gestione produttiva. Solo le materie prime dei contadini locali più virtuosi, impegnati in un'agricoltura sostenibile e biologica costituiscono le basi dell'«Albero». Molti i prodotti da presidi Slow Food, come l'acqua di fiori d'arancio amaro e il lonzino di fico marchigiano. D'obbligo l'assaggio della spirulina e della torta paesana, mentre il burro salato con sale di Cervia, lo zafferano e il bitto della Valgerola sono gli apripista di un'interessante serie di gusti salati. In gamma anche golose versioni per i vegani. (Via S.Valeria, 93 - Seregno; Via Sirtori, 1 - Monza; Via Volta, 1 - Cogliate)