



GELATERIA MENNELLA, Piazza Trieste e Trento 57, angolo Via Toledo, [www.pasticceriamennella.it](http://www.pasticceriamennella.it)



In queste foto, la golosa arte dei Mennella. In basso, il cuoppo di taralli firmato Leopoldo Infante.

#### UN GELATO? MEGLIO DUE!

Dopo aver divorato la pizza piú buona di Napoli, un gelato ci sta, anzi forse un paio. Quindi un taxi al volo - che scopriamo essere en plein air, nel senso che qui l'aria condizionata è veramente un optional e che è "meglio ventilarsi con quella che entra dai finestrini" - e siamo in centro, diretti alla nuova Gelateria Mennella di Piazza Trieste e Trento che fa angolo con l'infinita Via Toledo, o già Via Roma come preferiscono chiamarla qui. È la quarta gelateria della città di Vincenzo e Roberto Mennella e l'hanno piazzata proprio nel cuore di Napoli, a due passi dal Teatro San Carlo (una bomboniera al pari della Serenissima Fenice), dalla Galleria Umberto I, dalla Piazza

del Plebiscito e dal Palazzo Reale e proprio a ridosso dei Quartieri Spagnoli. Lo stile è lo stesso degli altri locali, minimale e pulito ed è la stessa anche la cura nel servizio e nell'offerta di gelati di alta qualità. Ma qui c'è qualcosa in piú: tutte le caldes sono realizzate al momento e servite calde. La ricetta? Farina, zucchero, uova intere, panna fresca e nessun aroma artificiale, come nello stile di famiglia dei Mennella. E che stile... Arrivano da Torre del Greco e là la migliore tradizione pasticceria si lega ad Antonio Mennella, che nel '69 apre il primo laboratorio dolciario nel centro storico della cittadina vesuviana e ben presto si distingue per la sua produzione eccellente. Oggi l'azienda è ancora orgogliosamente a conduzione familiare, ed è tra le imprese dolciarie piú apprezzate della Campania, con sette punti vendita in tutta la regione e prodotti unici come il Latte di Mandorla e il Gelato 100%.

La cultura della tradizione e la creatività unita a una filosofia improntata sulla ricerca di ingredienti al top determinano il loro successo che si esprime in varie forme: dalla classica pasticceria italiana fresca e secca a mousse e semifreddi, dalle torte farcite alle praline, dalla rosticceria alla biscotteria, uno meglio dell'altro. Provare per credere!

