La Gelateria Sir Oliver di Novate Milanese riconferma i Tre Coni Gambero Rosso

1b800a80-c7ab-40ed-97b7-ce6cd0584eea

Il Maestro Gelatiere Maurizio Poloni e la moglie Antonella Olivieri festeggiano anche quest’anno il massimo riconoscimento dalla Guida Gelaterie d’Italia del Gambero Rosso 2027.

«Anche la presentazione di questa edizione della guida è stata per noi un momento incredibile. Tre coni Gambero Rosso e tre parole che racchiudono tutto il senso di questo riconoscimento: felici, emozionati ed orgogliosi. Ci apprestiamo ad affrontare la quarantaseisima stagione di lavoro con la consapevolezza che questo premio sia il riconoscimento alla passione, alla serietà e all’etica professionale che ci guida da sempre, valori che i nostri affezionati clienti ci riconoscono ormai da decenni. Attraverso il nostro gelato crediamo di avere ancora molto da raccontare con la certezza che l’impegno con cui lavoriamo continuerà ad essere apprezzato», dice la padrona di casa e creatrice di grandiose torte Antonella Olivieri, grande professionista che si occupa sia della produzione che della ricerca e scelta delle materie prime, un connubio perfetto e vincente che ha portato i migliori gusti di gelato artigianale all’italiana anche in provincia.

La coppia, oggi insieme anche alla figlia Laura e al genero Fabio Ciardi impegnato con successo e passione nella produzione, conduce la realtà di famiglia Sir Oliver dal 1981 a Novate Milanese. Con impegno, coraggio e amore ha portato il gelato di qualità ad essere un punto di riferimento nella cittadina e raccogliendo negli anni i frutti di un lavoro costante fino ad oggi, giorno in cui si conferma nell’olimpo delle migliori gelaterie d’Italia secondo la guida dedicata del Gambero Rosso.

Quote

Abbiamo percorso e vissuto la trasformazione che ha subito il mondo del gelato in questi ultimi 40 anni e così, anche grazie a chi ha creduto in noi e nella nostra professionalità, ora possiamo continuare a dare il massimo per questa realtà dove c’è sempre qualcosa di nuovo da imparare e da mostrare.

Maurizio Poloni, titolare della Gelateria Sir Oliver

Materie prime, ricerca e continua evoluzione, ottimi prodotti, filiera corta, rispetto della territorialità e stagionalità. Antonella Olivieri racconta così il gelato di Sir Oliver:

Quote

Il nostro è un buon gelato, tecnicamente ben fatto, ma ancor più ci piace affermare che il nostro è soprattutto un buon gelato di qualità. 32 gusti in continua evoluzione perchè attenti ai cambiamenti e alle esigenze del pubblico (no lattosio, vegan, gluten free) che rappresentano 32 sfumature di una lunga storia per regalare ogni giorno una nuova emozione. Il nostro laboratorio è operativo in media dieci ore al giorno, il prodotto è sempre fresco, non abbiamo scorte di nessun tipo nei frigoriferi perché deve prevalere sempre l'artigianalità e l'etica professionale del rispetto assoluto dei clienti.

Antonella Olivieri, titolare della Gelateria Sir Oliver

E per l'estate arrivata in anticipo, quali gusti si prevedono nella gelateria Sir Oliver? «Con il mese di giugno sono stati inseriti quattro gusti più freschi e accattivanti anche dal punto di vista degli ingredienti. Si parte da una crema esotica che prevede l'utilizzo della crema classica quindi del tuorlo in cui sono stati inseriti la polpa di mango e di maracuja, mantecata e decorata in doppia estrazione con crumble e salsa alla maracuja», continua Antonella.

C'è poi una ricca **ricotta di capra** che ripropone un gusto dello scorso anno anche se ricettata in maniera diversa, una ricotta agli agrumi con un variegato al pistacchio, pistacchi, zest e marmellata di arance. Un **cioccolato bianco** alla menta perché è uno dei gusti più apprezzati in gelateria, però, con la stagione più calda, si presta bene all'aggiunta della menta che lo rende più piacevole e leggero. Viene utilizzata la menta fresca sia per dare sapore al cioccolato bianco sia per le decorazioni, e viene presentato con delle sfoglie di cioccolato fondente. E per finire alla grande la famiglia prepara uno dei gusti che sta andando per la maggiore, la **vaniglia Madagascar in purezza senza aggiunta di tuorlo**, quindi bianca e decorata con del caramello appena salato insieme a mandorle sia affettate che classiche tostate con buccia.

Nonostante gli oltre quarant'anni di lavoro alle spalle, i Poloni non danno cenni di stanchezza, anzi, si ritengono sicuramente tra i fortunati che hanno avuto modo di fare il lavoro che amano e che ritengono il più bello al mondo. Questo ultimo riconoscimento suggella un percorso continuo e importante che li vede ricchi di energia e felicità per andare avanti e dimostrare tutte le virtù nel loro

lavoro.