

Perché il gelato del Fiorio è così buono.

Tempo di lettura: 1 minuto

Il Fiorio - locale storico di Torino- è da sempre celebre anche come gelateria. La sua produzione artigianale di specialità dolciarie è sempre stata una pietra di paragone per gli altri locali torinesi.

Che cosa rende il gelato del Fiorio così buono, così speciale? Sicuramente le sue antiche ricette, ma anche alcune innovazioni. Ce n'è una che è stata a lungo un segreto, che ormai non è più tale e quindi lo possiamo rivelare (ndr: è il titolare che racconta, Luigi Quarello). Nel 1945, la guerra volgeva al termine, il latte fresco scarseggiava, così per fronteggiare l'emergenza si chiese aiuto ad un cliente speciale, un comandante americano. Pochi giorni dopo, il comandante si presentò con un furgone pieno di latte condensato. Che fare? Si chiesero quelli del Fiorio. Provarono a miscelarlo con il poco latte fresco e ne risultò un gelato dalla cremosità insospettata e dal gusto speciale. La clientela lo apprezzò al punto di decretarne l'assoluto successo. Ancor oggi la formula del nostro gelato prevede di aggiungere al latte fresco una percentuale di latte condensato.

Questo testo è tratto dal libro

IL FIORIO CAFFÈ GELATERIA

L'isola felice di Torino