

## Jedyne takie muzeum

► W 2012 r. w miejscowości Anzola koło Bolonii otwarto pierwsze na świecie muzeum lodów na terenie fabryki Carpigiani. Dzieci i dorośli mogą się w nim zapoznać z historią tego przysmaku, ale także spróbować wyrobionych na miejscu lodów. Oprócz multimedialnej ekspozycji znajduje się tam też mnóstwo dokumentów i fotografii, które dowodzą, że to właśnie Włosi wiodą prym w produkcji lodów na świecie. W tej samej miejscowości działa też Uniwersytet Lodów, gdzie adepci z całego świata mogą poznawać tajniki produkcji lodów.

## Mistrz z Toskanii

► Mianem najlepszej lodziarni na świecie szczyty się Gelateria di Piazza z San Gimignano w Toskanii, zwanego średniowiecznym Manhattanem. Lodziarnię prowadzi Sergio Dondoli, który sam wymyśla coraz to nowe smaki lodów. Serwuje on m.in. lody malinowe z dodatkiem rozmarynu, jagodowe z rozmarynem, z gorgonzolą i orzechami. Najstynniejsze i opatentowane przez Sergia Dondoli smaki to czerwony grejpfrut z musującym winem — champelmo oraz crema di Santa Fina z dodatkiem wanilii Burbon i szafranu z San Gimignano.