

## VareseNews

### Daniele Nardello, campione anche nel gelato

**Pubblicato:** Giovedì 14 Maggio 2009



Dalle coppe vinte pedalando sulle strade di tutto il mondo ad altre coppe, ricolme di delizioso gelato destinato... a fare il giro del mondo. Per **Daniele Nardello, campione varesino delle due ruote**, c'è un filo conduttore tra il prima e il dopo, tra le sue due vite: l'eccellenza.

Se quando pedalava è rimasto a lungo fedele ad una delle più importanti squadre al mondo, la Mapei, oggi si affida ad uno dei migliori gelatieri sul mercato per dare il via alla nuova sfida: conquistare **il mondo con il gelato italiano**. (nella foto Daniele Nardello e il maestro gelatiere Roberto Olivetto)

Si intrecciano diverse storie eccellenti nella gelateria "**-9 Gelato italiano**" di Stabio, a due passi dal confine di Gaggiolo, che è stata presentata oggi pomeriggio alla stampa. **Quella di Daniele**, che appesa la bici al chiodo (la sua ultima corsa il **Giro delle Fiandre**, nell'aprile di quest'anno) si lancia oggi nel mondo imprenditoriale; **quella di Alberto Mascioni, imprenditore** erede di una delle più importanti



dinastie del tessile varesino; **quella di Roberto Olivetto**, maestro gelatiere con una vera e propria "fissa" per l'eccellenza di materie prime e lavorazioni, e infine **quella di Bruno Rainaldi**, architetto di fama internazionale e vincitore nel 2004 del "Compasso d'Oro" che ha progettato questo negozio (nella foto qui a sinistra), una vera e propria boutique del gelato.

E allora si capisce come mai in questo accogliente tempio del gelato italiano per le creme si usino solo **latte e panna rigorosamente freschi e uova di fattoria**. Per i sorbetti, la migliore selezione di frutta, poco zucchero e acqua minerale San Bernardo. E per il gusto **Merlot del Ticino**, si utilizza il meglio della Cantina Ronchi Paleari, il “Tenuta Montalbano Riserva” premiato con la medaglia d’oro al “Mondial du Merlot 2008”.

Qualità, sicuramente, ma anche creatività e sperimentazione: a una ricca **selezione di gusti tradizionali** come la Crema Antica (con uova biologiche del Ticino), la Grandama delle Langhe (alle nocciole piemontesi) e l’Engadina (fior di latte, miele e noci), la gelateria -9 propone **squisite innovazioni** tra le quali, oltre al già citato Merlot del Ticino, l’Eccellenza Zen (cioccolato fondente all’82% e zenzero), il Camogli (al basilico della Riviera Ligure) e il Santorini con yogurt greco e miele biologico. "Un’offerta in continua evoluzione – spiega Roberto Olivetto – che varia di giorno in giorno, in base alle stagioni, alla disponibilità degli ingredienti o alle richieste del cliente". (Sì, perchè alla gelateria -9° di Stabio si può anche ordinare il proprio gusto “su misura”).



Olivetto produce il suo gelato come il pane, **fresco tutti i giorni**, in un laboratorio a vista dietro grandi vetrate senza aver paura di svelare al mondo, oltre all’uso esclusivo di ingredienti freschi e naturali, l’altro segreto di -9°: una grande passione per il suo lavoro: "Il gelato è conservato – come vuole la migliore tradizione italiana – al riparo da luce e aria, in appositi pozzetti refrigerati e coperti, le cosiddette “carapine”, soluzione ottimale per garantire al prodotto la massima fragranza per tutto l’arco della giornata”.

Una cura quasi maniacale per la qualità che i tre soci di "-9" **replicheranno presto nella seconda gelateria in Canton Ticino** (a Lugano, nel centralissimo quartiere Maghetti, apertura prevista per l’inizio dell’estate) e, se le cose vanno come vorrebbe l’ambizioso progetto imprenditoriale, in una serie di punti vendita sparsi in diverse nazioni europee, e non solo.

E allora è sicuramente di buon auspicio il fatto che a tenere a battesimo questo progetto ci fosse oggi proprio un iridato: **il tre volte campione del mondo di ciclismo su strada Oscar Freire**, amico ed ex collega di Nardello alla Mapei ed oggi, come lui, residente in Canton Ticino.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it