



sale danno un tocco  
"eleno", gelato a base  
unto, con uno strato  
dente al 70%: sem-  
oso. E ancora, limoni  
i, ricotta di capra,  
i, scorzette di arancia  
bosco: tutto finisce  
sapienti e fantasiose.  
ita, mai zucchero in  
elle spinte al palato,  
e non scontate.  
si trova nel golfo di  
marsa da Enzo prima  
un aperitivo fresco  
lche bollicina e poi  
dolcezza con i suoi

### SARNO (Salerno) MADRE NATURA

Via Matteotti, 47  
Tel. 3295373625

Per il titolare Giuseppe Cascella, sarnese doc e nato professionalmente nella gelateria di famiglia in provincia di Milano, la vera svolta è arrivata nel 2011 quando ha messo in atto la sua idea di creare un gelato totalmente naturale.

Era alla ricerca di qualcosa di speciale, di una nuova filosofia da condividere con gli altri. Alla gelateria Madre Natura, nata dal mix di giuste idee, giusti contatti con professionisti del settore, materie prime di altissima qualità, macchinari e attrezzature d'avanguardia e location e layout del negozio appropriati, è possibile gustare un gelato totalmente naturale, privo di coloranti, conservanti, aromi ed emulsionanti e addensanti non naturali. Un gelato che viene prodotto con passione e amore nel laboratorio a vista. È preparato solo con frutta fresca di stagione selezionata acquistata direttamente dalle aziende biologiche

e da cooperative agricole a km zero, e da materie prime di altissima qualità, dalla nocciola Igp Piemonte, al pistacchio Sicilia, Grecia, Kerman, alla mandorla d'Avola, ai pinoli di Pisa, alla noce di Sorrento, al torrone di Pietradefusi, al caffè di qualità arabica, al cacao monorigine Madagascar e Venezuela, alla vaniglia biologica Madagascar, alle ricotte dei Monti Lattari e cilentane, alla liquirizia calabrese, ai marroni di Montella, alla cannella di Ceylon, ai limoni di Amalfi, al cedro di Diamante, al latte e panna interi freschi alta qualità, i gusti sono bilanciati e non artificiosi. Assolutamente da non perdere il cioccolato e la nocciola.

