

Disponibile su  
App Store

scopri e gusta l'Italia del vino

Le migliori 1.400 cantine italiane  
da vivere nel tempo libero

Chi Siamo | Contatti

# The Wine Traveller



Itinerari e Saperi | City Break | Architettura e Design | Plein Air | Vino e Dintorni | Alberghi e Ristoranti | Visite in Cantina

cerca...

Search

## Freskura, il vino emiliano nel cono da passeggio

Mercoledì 08 Dicembre 2010

Quattro modenesi a Siviglia aprono una gelateria e conquistano i clienti a suon di sorbetti al Lambrusco, creme al Pignoletto spumante e all'Aceto Balsamico Tradizionale

testi di Marcello Cardillo



A Siviglia, crocevia di turisti e patiti di flamenco, il gelato italiano si chiama Freskura ([www.freskura.com](http://www.freskura.com)). Questo il nome dell'insegna che da tre anni ha conquistato i palati dei sivigliani. Italiana al cento per cento, Freskura nasce dall'idea di quattro modenesi, due ormai in pianta stabile nella capitale Andalusia: Alberto Franchini,

Elena Bendetti, Luca Borsari e Franco Casini. I quali oltre a cercare frutta fresca nel mercato de Calle Feria, oltre a sperimentare nuovi abbinamenti e gusti, e a giocare con texture e consistenze, hanno portato in terra di Spagna i sapori della tradizione emiliana, sottoforma di gelato. Ne sono un esempio granite, ghiaccioli e sorbetti al Lambrusco, un vino emiliano apprezzato nella penisola iberica; o il gelato alla crema con gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop extra-vecchio (25 anni), per stupire gli spagnoli con qualcosa di veramente unico. E ancora il salame di cioccolato in inverno, la mousse al nocino, ottenuto dal mallo delle noci di Modena; il gelato al Pignoletto spumante. E ancora: il simpatico "Sandrone"

Switch to

International Edition

### Iscriviti alla newsletter

 The Wine Traveller News

Nome

E-mail

Iscriviti

Le migliori  
1.400 cantine  
da vivere nel  
tempo liberoper iphone  
e ipadDisponibile su  
App Store

- Degustazioni
- Ristorante
- Corsi di Cucina
- Sport
- Piscina
- Sosta Campe
- Cerimonia
- Camera con Vigna
- Biologico
- Benessere Vinoterapia
- Museo, Arte Architettura