

STORIE

Da Londra a Crema. Storia dell'ex bancario che fa un gelato strepitoso

Dalla visione di Giovanni Ventura e Albana Hamzaj, una gelateria nel cuore di Crema che celebra il territorio e le materie prime autentiche, trasformando ogni gusto in un viaggio di qualità, ricerca e passione artigianale



Giovanni Ventura, un passato da **bancario**, dopo una formazione economica a **Londra**, scopre la passione per la ristorazione; si forma da Paolo Brunelli e poi Bruno D'Angelis, Gianluca Fusto e Diego Crosara. Con la moglie, Albana Hamzaj, concretizza il suo sogno, aprendo, 10 anni fa, in centro a Crema, **Unika Cremeria**, un luogo dove realizzare il desiderio di "raccontare il mondo attraverso un gelato autentico, fatto solo di ingredienti veri, stagionali, scelti con cura e rispetto".



Giovanni e Albana

Sono passati dieci anni, e la loro gelateria nel cuore di Crema si è ormai ritagliata un posto nel cuore dei cremaschi e dei molti visitatori, diventando un punto di riferimento per la diffusione del **gelato artigianale di qualità**. In questi dieci anni, **Unika** ha voluto proporre una visione del gelato che fosse narrazione ed espressione di prodotto, indissolubilmente legato territorio, nella scelta dei produttori e nella creazione di gusti, come quello al Salva Cremasco e fichi caramellati, o quello nato dalla collaborazione con la Confraternita del Tortello Cremasco per un gelato dedicato al piatto simbolo della città.



Il gelato al salva cremasco

Un concetto di gelato come linguaggio universale, lavorando materie prime e spezie esotiche e preziose, come i cioccolati monorigine, da Venezuela, Perù, Costa d'Avorio, Costa Rica e Santo Domingo, vaniglia di Tahiti e Madagascar, zafferano iraniano e cocco thailandese. Si usano solo latte biologico e ingredienti di stagione, zero coloranti, nessun aroma di sintesi ed emulsionanti rigorosamente banditi: una filosofia riconosciuta e condivisa da alcuni rappresentanti della gastronomia cremasca, con cui sono nate collaborazioni creative e durature. Come quella con Stefano Fagioli della storica Trattoria Via Vai, 2 gamberi per le nostra guida ristoranti, che ha ispirato i gelati agli asparagi, funghi porcini e fieno. Una grande attenzione anche ai celiaci, totale assenza di glutine, anche nelle cialde e coni, e pure ai vegani; una selezione di una trentina di gusti, con uno o due gusti, fuori lista, che cambiano ogni settimana, a cui si aggiunge un ottimo tiramisù semifreddo e, in estate, una gamma di granite siciliane. Notevole il gelato alla zucca e amaretti, così come quello al tartufo nero (gusto della settimana) e quello al cocco. Tutto racconta di una grande passione per la qualità e eccellenza della materia prima, senza compromessi, che si percepisce immediatamente al palato.

