人気のもの。右から「アフォガート・アル・カフェ」。今夏の新作「アトラーラミックス」パフェ」にイタリアンゼリーと炭酸入り甘味メリンゲのジェラート。「茶のパフェ」「パイナップルのパフェ」各450円。

Via Tiberina Km.160 SONGONE(ソンゴネ)
営業時間／8:00～22:00
定休日／火曜（春期は無休・夏期2週目から変更）
☎0575-741300
http://www.gennewplaza.it

右から時計まわりに「アプリコット」、「イチゴ」、「茶のタルトは」「ケンタッキーサクパンの茶のタルト」、チョコレート、抹茶。「牛乳ライチョウのソルベット」「ライチョウの牛乳」、抹茶。「アトラーラミックス」炭酸ドリンク、牛乳、生クリーム、抹茶、茶。「エクストラバージンオリーブ油」「トスカーナ生オリーブ油」、牛乳、抹茶。

ジェラテリア・ポパール。開業は1964年に所ジョヴァンナさんがはじめたバール・ポパール。ブルスキさんは高校生から毎日ずっとジェラートをつくりはじめ、修業を積で、日本の研究所からまたたく間に腕を上げた。今は母親とブルスキさん夫妻中心の家族経営。

ジェラートは科学、まず綿密な計算をする、あとはファンタジーとパッションだよ

ジェラートは至福な時間の象徴だ。小さいときのごほうび、友達と、家族と一緒に食べるジェラート――子どもの頃、町にエジーディオ・カフッリというマエストロがいて、いつも彼の仕事に見とれていた。奥深みたいに、深くそびえる白の間でできていくジェラート。味はいつもチョコレート、バニラ、クリーム、レモンの4種だった。

世界中にアイスクリームや氷菓は数あるが、これほどクリーミー、さわやかな味わい、美しいものはイタリア風のジェラートだけだ。質素な材料で手づくりしたジェラートは、シンプルで優雅な姿にもすぐれている。僕の使命は、このイタリアの誇る食文化を世界に知らせること。19歳から、郷土の3人のシェフと「ベッラ・イタリア（美しきイタリア）」と

9時に店開。車でグループ来店する若いお客が多い。ジェラートと、ボリュームがあり目先の変わったパフェ類が人気。お腹をすかせたお客のためにパニーノとクレープも用意。

右から時計まわりに、細く絞り出した「スパゲッティ」、モモを形に見立てた「桃焼き」、ジェラートと果物の「ピッツァ」、ムラで作る「ファッロ」。各420～630円。

3週間で盛り盛りする家族経営。左から、ブルスキさん、工房を担当するコジモさん、父のフォスコさん、厨房で17歳のエンリーコさんはすでにジェラートつくりの戦力、ビーナ夫人、次男リッカルド君2歳、販売担当のアマルさん。

3階にあるジェラート工房。5台の冷蔵庫、3台のジェラートマシンがある。食品屋だったころは、ここでサラミをつくっていたそうだ。