



LA 'DOLCE VITA'

The 'Dolce Vita'

DI SIMONE BANDINI

Dolce & Vita
7.50

"Vorrei vivere in una città nuova e non incontrare più nessuno"
(Maddalena), *La Dolce Vita* (1960), Regia di Federico Fellini

"I would like to live in a new city and meet no one anymore"
(Maddalena), *La Dolce Vita* (1960), Directed by Federico Fellini

La sua non è solamente una gelateria, ma un angolo surreale di paradiso che dispensa gioie intense, seppur effimere. Come l'esser felici nel capolavoro di Fellini. All'imbocco del Corso di Cortona, 'Dolce Vita' di Nicola Bambini è ormai parte dei desideri manifesti di chi visita la città del Signorelli – in compagnia di un suo, pantagruelico, cono gelato.

His is not just an ice cream parlour, but a surreal corner of paradise that dispenses intense, albeit ephemeral, joys. Like being happy in Fellini's masterpiece. At the entrance of Corso di Cortona, 'Dolce Vita' by Nicola Bambini is now part of the manifest desires of those who visit the city of Signorelli – in the company of his, gargantuan, ice cream cone.



Colpo d'occhio della gelateria

"Gli anni Cinquanta sono gli anni del boom economico – Roma e l'Italia si riprendono dalle sofferenze della guerra mentre esplode la voglia di vivere: godersi la bellezza, il clima estivo, i divertimenti leggeri, con una nuova spensieratezza e con stile. La Dolce Vita continua ancora oggi a richiamare, specie nell'immaginario internazionale, un vivere spensierato dedicato ai piaceri mondani.

Incontriamo il mastro gelataio Nicola Bambini col quale conversiamo amabilmente.

VALLEY LIFE: Buongiorno Nicola, quali sono le caratteristiche principali del tuo gelato, come lo definiresti?

NICOLA BAMBINI: Anzitutto è fondamentale la scelta di materie prime selezionate, come ad esempio la nocciola Igp, il pistacchio puro di Sicilia, i limoni di costiera, la frutta del nostro territorio. Tutti ingredienti primari di un'alchimia che definisce

The fifties are the years of the economic boom – Rome and Italy recover from the suffering of the war while the desire to live explodes: enjoy the beauty, the summer climate, the light entertainment, with a new lightheartedness and style. La Dolce Vita continues to recall, especially in the international imagination, a carefree life dedicated to worldly pleasures.

We meet the master ice cream maker Nicola Bambini with whom we converse amiably.

VALLEY LIFE: Good morning Nicola, what are the main characteristics of your ice cream, how would you define it?

NICOLA BAMBINI: First of all, the choice of selected raw materials is fundamental, such as IGP hazelnuts, pure pistachio from Sicily, Sorrento lemons, fruit from our territory. All primary ingredients of an alchemy that defines the identity of my ice cream parlour.

l'identità della mia gelateria.

V.L.: Senso artistico, tecnica, conoscenza e intuizione: quanto c'è di tutto questo nel tuo mondo del gelato?

N.B.: Le tecniche di lavorazione e la conoscenza del prodotto che utilizzo vengono dall'esperienza e dalla passione per il mio lavoro: mi riconosco nella logica e nella generazione di mio babbo che nella sua attività aveva messo anima e cuore, cercando di far trasparire le proprie emozioni e saperi. Che ha trasmesso anche a me, riuscendo alla perfezione nel suo intento. Oggi amo quello che faccio e cerco a mia volta di migliorarmi: accetto di buon grado le critiche costruttive. La mia ricerca essenziale è quella di individuare gli abbinamenti migliori in grado di stimolare golosità e fantasia.

V.L.: Preferisci dedicarti alla creazione di un nuovo gusto o alla 'riedizione' dei classici?

N.B.: Mi piace bilanciare aromi e sapori – come ad esempio il

V.L.: Artistic sense, technique, knowledge and intuition: how much of all this is there in your world of ice cream?

N.B.: The processing techniques and the knowledge of the product I use come from the experience and passion for my work: I recognize myself in the logic and in the generation of my father who had put his heart and soul into his activity, trying to make his emotions and knowledge shine through. Which he also transmitted to me, succeeding perfectly in his intent. Today I love what I do and I try to improve myself: I gladly accept constructive criticism. My essential research is to identify the best combinations that can stimulate gluttony and imagination.

V.L.: Do you prefer to dedicate yourself to the creation of a new taste or to the 're-edition' of the classics?

N.B.: I like to balance aromas and flavours – such as Syrah wine with ham and melon... Then cheese and pears, lemon



Creme e gusti alla frutta con materie prime di grande qualità

vino Syrah con prosciutto e melone... poi cacio e pere, limone e zenzero, pomodoro, aglio e basilico, olio extravergine e parmigiano. Potrei stilare una lista molto più lunga ma non voglio annoiarvi... o magari (vista l'ora, n.d.r.) farvi venire una irresistibile acquolina in bocca! È davvero difficile scegliere tra creare cose nuove o perfezionare le classiche: il dono di famiglia è il saper accoppiare mirabilmente ricerca e affinamento – per questo non sono mai contento e vorrei sempre andare oltre.

V.L.: E quali sono i gusti 'signature' della tua gelateria e le più celebri interpretazioni?

N.B.: I gusti più apprezzati ed i nostri punti di forza sono indubbiamente il cioccolato, il pistacchio e la nocciola. Poi mi distingo con i gusti alla frutta, adoperando sempre il meglio delle materie prime reperite nel territorio.

V.L.: Cortona è una città internazionale ed aperta. Cosa si può

and ginger, tomato, garlic and basil, extra virgin olive oil and Parmesan. I could draw up a much longer list but I don't want to bore you... or maybe (given the time, editor's note) make you too greedy! It is really difficult to choose between creating new things or perfecting the classics: the family gift is knowing how to combine admirably research and refinement – for this reason I am never happy and I would always like to go further.

V.L.: And what are the signature tastes of your ice cream parlour and the most famous interpretations?

N.B.: The most appreciated flavours and our strengths are undoubtedly chocolate, pistachio and hazelnut. Then I stand out with fruit flavours, always using the best of raw materials found in the territory.

V.L.: Cortona is an international and open city. What can be said about the Italian identity of ice cream and the perception

dire dell'identità italiana del gelato e della percezione che ne hanno i tanti visitatori che lo gustano per le vie del borgo?

N.B.: Mi incanta sempre il vedere qualcuno che, dopo aver ordinato un gelato ed averlo assaggiato, dopo la prima 'leccata' si rivolge a chi l'accompagna e si fa sfuggire uno spontaneo: "Wow!". E poi ti guarda aggiungendo: "Wonderful!". Allora capisci di aver centrato il tuo obiettivo.

Dal 2004 ai giorni nostri il laboratorio artigianale di Nicola Bambini non ha fatto che crescere ed oggi annovera un nuovo punto vendita a Montepulciano, aperto nel 2015. E siamo sicuri che lo attendono nuove avventure.

of it by the many visitors who taste it in the streets of the village?

N.B.: I am always enchanted to see someone who, after ordering an ice cream and having tasted it, after the first 'lick' turns to those who accompany him and lets slip a spontaneous: "Wow!". And then he looks at you adding, "Wonderful!" Then you understand that you have hit your goal. From 2004 to the present-day Nicola Bambini's workshop has only grown and today includes a new store in Montepulciano, opened in 2015. And we are sure that new adventures await him.



La 'Dolce Vita' nel corso di Cortona



Romanticismo, il carretto del gelato

Info:
Gelateria e Cioccolateria 'Dolce Vita'
 Via Nazionale 71, Cortona (Ar)
 Via Ricci 14/a, Montepulciano (Si)
Tel. 0575 630102 / 339 2020609
www.dolcevitagroup.it