

Saronno - Una gelateria di Saronno tra le 100 migliori gelaterie artigianali d'Italia secondo la classifica di “Dissapore” - Storie - Varese News

Data: 27/06/2026

Fonte: SaronnoNews

Link: <https://www.saronnonews.it/2026/06/27/una-gelateria-di-saronno-tra-le-100-migliori-gelateria-artigianali-ditalia-secondo-la-classifica-di-dissapore/>

Saronno

Una gelateria di Saronno tra le 100 migliori gelaterie artigianali d'Italia secondo la classifica di “Dissapore”

Tra i gusti più apprezzati dagli esperti (e dai saronnesi) spicca il sorbetto al cedro, menta e fiori di sambuco, mentre la gelateria continua a investire anche in prodotti dedicati ai clienti con intolleranze alimentari

- [ambrogino cantina lattica](#)
- [blog dissapore](#)
- [gelaterie](#)
- [claudio caputo](#)
- [Saronno](#)
-
-

Una gelateria di Saronno entra nella classifica delle **100 migliori gelaterie italiane** stilata da [Dissapore](#), uno dei blog di gastronomia più autorevoli e seguiti del settore insieme alle guide del Gambero Rosso. A conquistare il riconoscimento è **Ambrogino Cantina Lattica**, la gelateria di via Volta, che ha ricevuto il premio senza nemmeno sapere di essere stata valutata.

«Ci hanno mandato un messaggio invitandoci a ritirare il premio – racconta il titolare **Claudio Caputo** – Non eravamo assolutamente a conoscenza del fatto che fossimo, per così dire, sotto osservazione. Loro hanno un approccio molto limpido e trasparente: **gli esperti arrivano, assaggiano senza farsi riconoscere e poi stilano la classifica secondo i loro parametri**».

Un metodo che Caputo apprezza particolarmente. «In altre occasioni ci sono state proposte partnership a pagamento per ottenere visibilità, ma le abbiamo sempre rifiutate perché non le ritenevamo trasparenti. Per questo il riconoscimento di Dissapore ci ha fatto ancora più piacere».

La motivazione di Dissapore

Dissapore descrive così la motivazione per il riconoscimento alla gelateria saronnese: «Un moderno laboratorio che gioca sull'idea di cantina, ribaltandola nel mondo del gelato, dove la trasformazione delle frutta, del latte e dei suoi derivati si fa proposta trasversale, dai gusti più essenziali alle elaborazioni più complesse e sperimentali.

Quindi **dal sorbetto di cedro all'aromatico menta e sambuco, fino al burro di montagna con acciuga cantabrica** e dal sale Maldon, sapido ed essenziale».

Una valutazione che mette in evidenza sia la qualità delle materie prime sia la ricerca sui gusti, dagli abbinamenti più classici alle proposte più originali.

Dal mondo della ristorazione alla gelateria

Per Claudio Caputo questo riconoscimento assume un significato particolare. Prima di dedicarsi al gelato aveva infatti maturato una lunga esperienza nella ristorazione, gestendo dodici attività tra ristoranti e pizzerie: «**La gelateria è stata una sfida completamente nuova** – spiega – Ho iniziato nel 2004 e oggi vedere il nostro lavoro riconosciuto a livello nazionale è una soddisfazione enorme».

Ambrogino Cantina Lattica è oggi il cuore di un progetto in crescita. Il laboratorio a vista di via Volta rappresenta la sede principale dell'attività, a cui si affianca **un punto vendita a Cantù**. Il prossimo obiettivo è l'apertura di un nuovo negozio a Legnano.

Il gusto dell'estate e l'attenzione alle intolleranze

Tra i gusti che hanno conquistato anche gli esperti di Dissapore c'è il sorbetto al **cedro, menta e fiori di sambuco**, una delle specialità della casa: «In questo periodo è sicuramente uno dei gusti più richiesti – racconta Caputo – È molto fresco, dissetante e perfetto per le temperature estive».

Un'altra caratteristica dell'offerta è l'**attenzione alle esigenze alimentari della clientela**. La gelateria propone infatti numerosi gusti preparati senza lattosio e mette a disposizione dei clienti anche coni e biscotti senza glutine, per offrire un'esperienza accessibile anche a chi soffre di intolleranze o celiachia.

[Via Confalonieri, 5](#)

[Castronno](#)

[Tutti gli eventi](#)

[di agosto](#)

di [Ma.Ge.](#)

Pubblicato il 27 Giugno 2026

[Leggi i commenti](#)

TAG ARTICOLO

- [ambrogino cantina lattica](#)
- [blog dissapore](#)
- [gelaterie](#)

Commenti

[Accedi](#) o [registrati](#) per commentare questo articolo.

L'email è richiesta ma non verrà mostrata ai visitatori. Il contenuto di questo commento esprime il pensiero dell'autore e non rappresenta la linea editoriale di VareseNews.it, che rimane autonoma e indipendente. I messaggi inclusi nei commenti non sono testi giornalistici, ma post inviati dai singoli lettori che possono essere automaticamente pubblicati senza filtro preventivo. I commenti che includano uno o più link a siti esterni verranno rimossi in automatico dal sistema.

Altre notizie di Saronno

Dalla Home

Loro ne fanno già parte

Ultimi commenti

- [lenny54 su Entrano in vigore le nuove tariffe "metropolitane", Saronnese e Busto più vicine a Milano](#)
- [Felice su Fucile d'assalto e mitragliette nella casa dell'ex ispettore di Malpensa](#)
- [lenny54 su In vendita casa Bossi, villa simbolo della "Lega di una volta"](#)
- [lauralaura su Ospedali troppo caldi: la Regione comprerà i condizionatori](#)
- [gcbiakmw su Lo spinello fa male](#)

- [Rita Campiotti su Torna IceOut, qual è la vostra gelateria preferita?](#)

Articolo originale:

<https://www.saronnonews.it/2026/06/27/una-gelateria-di-saronno-tra-le-100-migliori-gelateria-artigianali-ditalia-secondo-la-classifica-di-dissapore/>

Generato da armandopassaro.it il 27/07/2026 12:32

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532