

## Sommer, der auf der Zunge zergeht



Farbige Kugeln mit klingenden Namen, jeder Schleck ein kurzer Moment kulinarischer Glückseligkeit begrenzt von den über die Finger laufenden Rinnsalen des kostbaren Gutes – Gelato ist der Inbegriff von Sommer und Sonne, Badetagen und Feriengefühlen. Genau so sieht das auch die Crew der in der Länggasse liegenden Gelateria di Berna.

Mit einer soliden Ausbildung in der Gelateriahochburg Verona, grosser Leidenschaft und ganz viel Tüftlergeist entstanden aus alten italienischen Rezepten in einer einjährigen Experimentierphase moderne Interpretationen für Glacégourmets. Die sorgfältig ausgewählten Zutaten sind perfekt ausbalanciert für frische, natürliche Gelati und Sorbetti, die ihresgleichen suchen.

Es war Liebe auf den ersten Blick für Bern. Hier wartet man gerne auch mal in der Schlange und sinniert über die Qual der Wahl oder schaut zu, wie im Laboratorio hergestellt wird, was einen Moment später direkt in die Vitrine wandert. Nocciola mit Piemontnüssen, schokoladigste Schokolade, erfrischende Limone oder doch lieber Lavendel? Auf was die Wahl auch immer fallen mag, ausgezeichnet sind sie alle, die Gelati der Gelateria die Berna!

[www.gelateriadiberna.ch](http://www.gelateriadiberna.ch)