

# SaronnoNews

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

Mariangela Gerletti · Saturday, June 27th, 2026

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.

This entry was posted on Saturday, June 27th, 2026 at 6:00 pm and is filed under [Storie](#), [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.