

SAPORI INEDITI | ROBERTO TROMBI

# Il gelato di Frascati? È divino. Anzi, di vino



di Roberto Trombi

E

ra il 19° secolo, quando i frascatesi applicarono per la prima volta il sistema pastorale di Louis Pasteur di Fréjus (1822) in un'azienda di gelato. L'azienda era gestita da un'azienda di famiglia, la Gelateria Fratelli Trombi. Il gelato era fatto con latte pastorizzato e panna, e il frascatese usava il sistema di lavorazione a macchina. Il gelato era fatto con latte pastorizzato e panna, e il frascatese usava il sistema di lavorazione a macchina. Il gelato era fatto con latte pastorizzato e panna, e il frascatese usava il sistema di lavorazione a macchina.

Il gelato era fatto con latte pastorizzato e panna, e il frascatese usava il sistema di lavorazione a macchina. Il gelato era fatto con latte pastorizzato e panna, e il frascatese usava il sistema di lavorazione a macchina.

Roberto Trombi  
Gelateria Fratelli Trombi  
Frascati (RM)

**Semplicità di ingredienti e profumi  
di nobiltà: la deliziosa novità  
sono firmate da una antica gelateria**

perché il gelato di Frascati è un gelato di vino. Un gelato di vino, perché non solo il gelato è fatto con latte pastorizzato e panna, ma anche il gelato è fatto con latte pastorizzato e panna. Il gelato è fatto con latte pastorizzato e panna, e il frascatese usava il sistema di lavorazione a macchina.

Il gelato è fatto con latte pastorizzato e panna, e il frascatese usava il sistema di lavorazione a macchina. Il gelato è fatto con latte pastorizzato e panna, e il frascatese usava il sistema di lavorazione a macchina.





**Ingredienti per un aperitivo:**  
 1 bicchiere  
 100 ml  
 100 ml  
 100 ml  
 100 ml  
 100 ml  
 100 ml  
 100 ml

Questo aperitivo è un classico della cucina italiana, da preparare in abbondanza. Si prepara in un bicchiere alto e stretto, con un fondo di ghiaccio e si completa con un goccio di liquore. È un aperitivo molto apprezzato e si prepara in ogni casa.

Il bicchiere è alto e stretto, con un fondo di ghiaccio e si completa con un goccio di liquore. È un aperitivo molto apprezzato e si prepara in ogni casa.

Questo aperitivo è un classico della cucina italiana, da preparare in abbondanza. Si prepara in un bicchiere alto e stretto, con un fondo di ghiaccio e si completa con un goccio di liquore. È un aperitivo molto apprezzato e si prepara in ogni casa.

Il bicchiere è alto e stretto, con un fondo di ghiaccio e si completa con un goccio di liquore. È un aperitivo molto apprezzato e si prepara in ogni casa.



scuola della cucina, come il maestro del bar, Antonio Polidoro di via Poletto, febbraio/febbraio/febbraio. E' un'esperienza importante per me e per il pubblico. L'esperienza di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico. L'esperienza di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico. L'esperienza di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico. L'esperienza di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico.

Maestro Polidoro, in che modo ha influenzato la sua cucina? La cucina di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico. L'esperienza di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico. L'esperienza di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico. L'esperienza di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico.

La cucina di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico. L'esperienza di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico. L'esperienza di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico. L'esperienza di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico. L'esperienza di Polidoro è un'esperienza importante per me e per il pubblico.

[www.dinnerandtea.com](http://www.dinnerandtea.com)

