

*Boat Gourmet*

I'M **NOT** a  
*gelato*

IL LIBRO *I'M NOT A GELATO* HA ISPIRATO LA COSTRUZIONE DI UN DIALOGO TRA IL GELATIERE PAOLO BRUNELLI, IL FOTOGRAFO LIDO VANNUCCHI, L'ARCHITETTO E DESIGNER FRANCO DRIUSSO E LAURA CARBONI DI INFINITO DESIGN.  
THE BOOK *I'M NOT A GELATO* ESTABLISHES A DIALOGUE BETWEEN ICE CREAM MAKER PAOLO BRUNELLI, PHOTOGRAPHER LIDO VANNUCCHI, ARCHITECT AND DESIGNER FRANCO DRIUSSO, AND LAURA CARBONI OF INFINITO DESIGN.

*by Francesca Portoghese  
photo by Lido Vannucchi*



IL LIBRO È STATO PRESENTATO CON UNA PERFORMANCE ARTISTICA. CONSEGNATO AI PRESENTI IN UNA BUSTA SOTTOVUOTO, ERA COMPLETAMENTE CONGELATO.  
THE BOOK WAS PRESENTED WITH AN ARTISTIC PERFORMANCE. IT WAS HANDED OUT TO THE ATTENDEES IN A VACUUM BAG, COMPLETELY FROZEN.



Si sa, la voglia di gelato arriva sempre senza chiedere permesso. Profondamente democratico, è il cibo consolatorio per eccellenza che appaga anima e palato, regala un'emozione e non fa distinzioni anagrafiche, ma è spesso anche la tela bianca per arditi giochi d'autore, il foglio sul quale scrivere nuove pagine della gastronomia, con innovazioni e ricerche che lambiscono i confini spazio-temporali di una ricetta che si presta ad eclettiche interpretazioni. Quella del gelato è una storia che risale alla notte dei tempi. È vero, infatti, che l'antenato di tutti i gelati del mondo, come raccontano le Sacre Scritture, altro non è che la mistura di latte di capra e ghiaccio che Abramo, camminando nel caldo del deserto, offrì a suo figlio Isacco. Sarà poi Bernardo Buontalenti, genio rinascimentale presso il Granducato fiorentino, a voler offrire ai commensali, durante le nozze tra Maria de' Medici ed Enrico IV di Francia, un composto di sostanze dolci e cremose con ghiaccio. Alla fine del '600, il siciliano Francesco Procopio arrivò a Parigi, aprì il suo *café* e fece fortuna vendendo ai parigini, che ne andavano ghiotti, una crema di gelato sistemata tra due cialde. Giovanni Bosio, che sbarcò a New York un quarto d'ora prima dell'Indipendence Day, produsse lì il suo gelato. E sempre a New York, il 13 dicembre del 1903, Italo Marchioni depositò il brevetto del cono, costretto ad inventare l'inconfondibile cialda dopo che non si vedeva mai restituiti i bellissimi bicchieri di vetro soffiato in cui serviva il gelato. Non solo, dunque, una coccola da concedersi senza troppi sensi di colpa, un fulmineo ritorno all'infanzia attraverso sapori e profumi, ma il gelato è anche simbolo di scambi che riecheggiano nei secoli, attraverso l'idea del cibo che da sempre

Paolo Brunelli ha scritto due libri, che sono due vere pietre miliari: *Avanguardia Gelato*, in collaborazione con i maestri gelatieri Alberto Marchetti, Gianfrancesco Cutelli e Andrea Soban, e *Gelateria per tutte le stagioni*, il suo primo volume in assoluto.

*Paolo Brunelli has written two books, which have become true milestones: Avanguardia Gelato (Ice Cream Avant-garde), in collaboration with ice cream masters Alberto Marchetti, Gianfrancesco Cutelli, and Andrea Soban, and Gelateria per tutte le Stagioni (Ice Cream Making for all Seasons), his first solo volume.*

«Vivo un'età di passaggio, non credo più agli scontri generazionali, mi impegno a fare cose buone. Un gelato che rilancia ricordi, un cioccolato di soddisfazione. Il mio lavoro sta cambiando e non ci sono paternità da rivendicare. C'è una storia, c'è sperimentazione, c'è voglia di esplorazione, c'è un passato che è fatto di tante esperienze, di tanti aiuti, di tanti riconoscimenti, di tanti supporti. E c'è un futuro, che è già ora».

«I live in an age of transition, I no longer believe in generational clashes, I am committed to doing good things. An ice cream that triggers memories, a bar of satisfying chocolate. My job is changing and there is no authorship to claim. There is a story, there is experimentation, there is a desire for exploration, there is a past that is made up of many experiences, a lot of help, many acknowledgments, a lot of support. And there is a future, which is happening now».

Paolo Brunelli



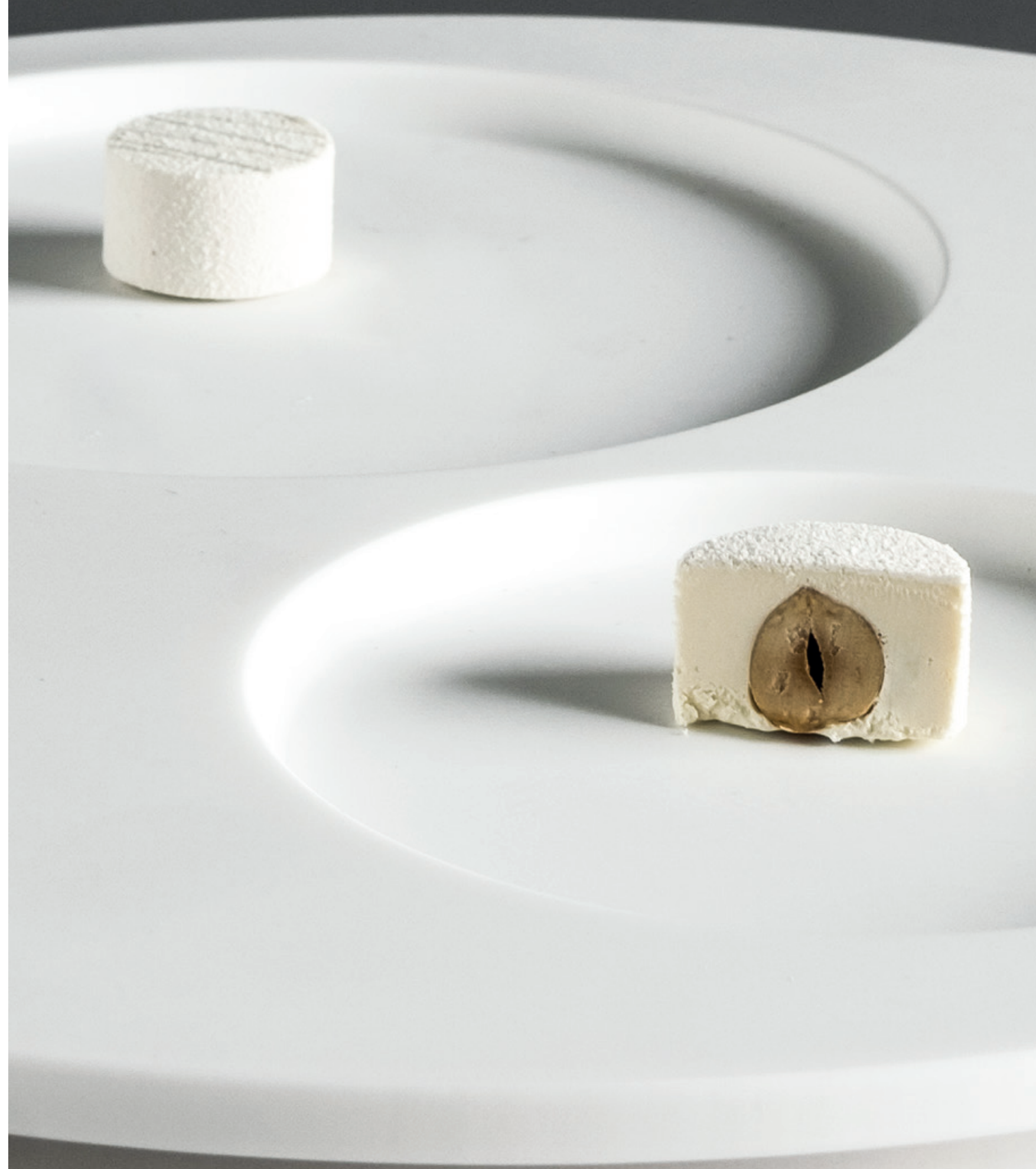


è il filo conduttore sul quale si sono andati costruendo cambiamenti e commistioni socioculturali, stimolo oggi per contemplare il bello in tutte le sue forme. Ed è ciò che accade nel libro *I'm not a gelato*, oltre 180 pagine che raccontano della vita e del lavoro di uno dei più famosi gelatieri del nostro tempo, Paolo Brunelli. Dimenticate una biografia condita con innumerevoli ricette di gelato perché questo libro è più un viatico che racconta la filosofia di un grande artista che, in tutta la sua vita, non si è mai limitato a produrre gelato, ma ha voluto osare, inventare ed esplorare. Il libro ispira un concerto a quattro strumenti in cui le note rimbalzano dall'estro del fotografo Lido Vannucchi, al genio creativo dell'architetto e designer Franco Driusso, al gusto del bello di Laura Carboni, Ceo del Luxury Brand Infinito Design, perché stavolta, inglobare la storia di un gelatiere e del suo gelato in un libro non è stato un mero esperimento di letteratura gastronomica, bensì l'intento di creare un percorso da tracciare sulla via dell'arte, della bellezza e del design, tutto declinato nella sapienza del mestiere di chi si racconta.



«L'ARTE CHE ADORO E CHE RIPORTIAMO NELLE COLLEZIONI DI INFINITO DESIGN È QUELLA CHE SA TOGLIERE ESALTANDO L'ESSENZA E I SUOI DETTAGLI. INFATTI, È ATTRAVERSO I DETTAGLI CHE RIUSCIAMO A RACCONTARE LA NOSTRA STORIA E LA PASSIONE PER L'ARTE».

«THE ART THAT I ADORE AND THAT WE BRING BACK TO THE INFINITO DESIGN COLLECTIONS IS THE ONE THAT KNOWS HOW TO SUBTRACT AND ENHANCE THE ESSENCE AND ITS DETAILS. IT IS THROUGH THE DETAILS THAT WE CAN CONVEY OUR STORY AND PASSION FOR ART».  
LAURA CARBONI



A partire dal titolo del libro, volutamente evocativo di una delle opere più celebri del pittore belga René Magritte, *Ceci n'est pas une pipe*, si intuisce come l'arte si possa esprimere in forme sempre diverse, lontane tra loro ma in qualche modo prossime negli intenti, strettamente attinenti al pensiero che ognuno ha sulla realtà e non alla realtà *tout court*. La storia del gelatiere più bravo del mondo, Paolo Brunelli, si snoda attraverso innovative rappresentazioni dei suoi piatti che tendono alla provocazione e che sono

il risultato di una folgorazione da parte del fotografo Vannucchi che ricerca la bellezza nelle tracce che gliene consentono una subitanea intuizione. In tutto questo, ben si inserisce l'amore per la musica, per la pittura e per il teatro di Paolo Brunelli, che non perde l'occasione per sottolineare che la contaminazione artistica, resa perfettamente in queste pagine dagli scatti di Lido Vannucchi, fa parte della sua vita e, inevitabilmente, anche del suo lavoro. Perché l'arte è bellezza e, come dice Franco Driusso,

la bellezza è alla base del benessere perché appaga l'animo attraverso i sensi. Le quattro voci che dialogano provengono da quattro campi d'azione diversi, ugualmente influenzati dai cambiamenti e dagli stravolgimenti che il mondo del design ha apportato negli ultimi anni, soprattutto con le nuove tecnologie e l'uso di materiali nuovi. Macchine altamente performanti e metodi di conservazione innovativi hanno sicuramente contribuito ad amplificare e fissare al meglio la qualità e il gusto del gelato.



Nel 2017 Paolo Brunelli ha ottenuto i *Tre Coni* dal Gambero Rosso con la menzione speciale per il migliore gelato al cioccolato d'Italia. Nel 2018 e nel 2019 i *Tre coni* sono stati confermati.

*In 2017 Paolo Brunelli obtained the Tre Coni from Gambero Rosso with a special mention for the best chocolate ice cream in Italy. In 2018 and 2019 the Tre Coni award was reconfirmed.*



Così come *“la continua ricerca tecnologica, mirata alla produzione di prodotti sempre più sostenibili, caratterizza il processo creativo di ogni nuovo progetto”* dice Franco Driusso, *“e consente di evolvere spesso settori legati a tradizionali materiali o tecniche produttive, riservando emozionanti risultati e performanti nuove caratteristiche, sempre più sostenibili”*.

Gli fa eco il pensiero di Laura Carboni, il cui lavoro attiene fortemente al design in tutte le sue sfaccettature e che lei definisce *“l’insieme di regole e di equilibri che riescono a trasformare oggetti di uso*

*comune, come un piatto, in qualcosa che è molto di più”*, avvicinandosi anche a ciò che afferma Vannucchi quando dice che *“il design dovrebbe creare nuove prospettive di utilizzo e indagare nuove forme di bellezza, aprire dei varchi nel pensiero”*. Sono molti gli spunti che il libro dedicato a Paolo Brunelli regala, suscitando poliedriche riflessioni che fluiscono in tutti i campi dell’arte e della vita e che diventano contenitori culturali dell’ampia visione di un equilibrio che si va delineando sull’impronta della bellezza e dell’arte.

We all know that the appetite for ice cream creeps up on you suddenly, without asking for permission. Deeply democratic, it is the comfort food by excellence that fully satisfies both the soul and the palate, triggers emotions, and makes no age distinctions. On the other hand, it is also a blank canvas for bold creative experiments, an empty page on which to write new gastronomic chapters, with innovations and research that reach beyond the spatial and temporal boundaries of a recipe that becomes the fertile ground for eclectic interpretations. The history of ice cream is as old as time. The ancestor of all the ice creams, as the Holy Scriptures tell us, is none other than the mixture of goat’s milk and ice that Abraham offered his son Isaac as they crossed the desert in the burning heat. Later, it was the talented Bernardo Buontalenti from the Grand Duchy of Florence during the Renaissance who offered the guests at the wedding of Maria de’ Medici and Henry IV of France a mixture of sweet creamy substances and ice. In the late 1600s, the Sicilian Francesco Procopio arrived in Paris to open his café and make a fortune by selling an iced cream placed between



«LA BELLEZZA, DI BELLEZZA MI NUTRO, E NE SONO OBESO, LA CERCO, LA RICERCO IN TUTTE QUELLE TRACCE CHE ME LA FANNO INTUIRE, POI È CHIARO CHE IL MIO OCCHIO È SUCCUBE DEL MIO PENSIERO, ANALIZZO, CONFRONTO, AGISCO E SE SEI ALLENATO IL TUTTO FRUISCE IN UN ATTIMO IN UN CLICK».  
«BEAUTY, I FEED ON BEAUTY, AND I STUFF MYSELF WITH IT, I SEARCH FOR IT, I LOOK FOR IT IN EVERY LITTLE CLUE WHERE I CAN PERCEIVE IT, THEN, OF COURSE, MY GAZE IS DOMINATED BY MY THOUGHTS, I ANALYSE, COMPARE, ACT AND IF YOU ARE TRAINED, EVERYTHING CAN BE ENJOYED IN AN INSTANT IN ONE CLICK».  
LIDO VANNUCCHI

two waffles to Parisians who developed a profound liking for it. Giovanni Bosio, who landed in New York a quarter of an hour before Independence Day, started to produce his ice cream there. And again in New York, on 13 December 1903, Italo Marchioni filed the patent for the ice cream cone, since he was forced to invent the distinctive wafer because of the beautiful hand-blown glasses in which he served his ice cream never got returned. So, ice cream is not only a treat to be enjoyed without feeling guilty, a sudden flash back to our childhood through flavours and

aromas, it is also a symbol of exchanges that resound over the centuries, through the perception of food that has always been the red thread on which social and cultural changes and exchanges have been built and an invitation today to contemplate beauty in all its forms. This is also what happens in the book *I'm not a gelato*, over 180 pages that tell the life and work of one of the most famous gelato makers of our time, Paolo Brunelli. Very different from a typical biography full of ice cream recipes, this book is a sort of viaticum that illustrates the philosophy of a great artist who

never limited himself to producing ice cream, but throughout his life sought to dare, invent, and explore. The book is an inspiration for a four-instrument concert in which the notes spring from the inventiveness of photographer Lido Vannucchi to the creative genius of architect and designer Franco Driusso, to the aesthetic taste of Laura Carboni, CEO of the Luxury Brand Infinito Design, because this time, putting the story of an ice cream maker and his ice cream into a book was not a mere production of gastronomic literature, but rather an intent to trace a path towards art, beauty, and design, all declined through each of their crafts. Starting from the title of the book, deliberately evocative of one of the most famous works by the Belgian painter René Magritte, *Ceci n'est pas une pipe*, it is clear how art can always be expressed in different forms, distant from each other but in some way close in purpose, strictly related to the thought that everyone has about reality and not to reality *tout court*. The story of the best ice cream maker in the world, Paolo Brunelli, unfolds through innovative representations of his dishes that tend to provocation and which are the result of a shock by the photographer Vannucchi who seeks beauty in the traces that allow him a sudden intuition. Paolo Brunelli's passion for music, painting and theatre perfectly fits into this framework, and he never misses an opportunity to highlight that artistic contamination, which is perfectly represented throughout the book through Lido Vannucchi's images, is part of his life and, inevitably, also of his work. Because art means beauty and, as Franco Driusso says, beauty is the foundation of our well-being because it pleases the soul through the senses. The four voices that interact in this book come from four different fields, which are all equally influenced by the changes and upheavals that the world

Dopo le storiche sedi di Agugliano e Senigallia, ad agosto 2020 Brunelli ne ha aperta una terza, *Combo*, a Marzocca di Senigallia, una combinazione di pasticceria e gelateria.

Following the historic shops in Agugliano and Senigallia, in August 2020 Brunelli opened a third one, *Combo*, in Marzocca di Senigallia, a combination of a pastry and ice cream shop.



LA CONTINUA RICERCA TECNOLOGICA, MIRATA ALLA PRODUZIONE DI PRODOTTI SEMPRE PIÙ SOSTENIBILI, CARATTERIZZA IL PROCESSO CREATIVO DI OGNI NUOVO PROGETTO.

THE CONTINUOUS TECHNOLOGICAL RESEARCH, ORIENTED TOWARDS THE PRODUCTION OF INCREASINGLY SUSTAINABLE PRODUCTS, CHARACTERISES THE CREATIVE PROCESS OF EACH NEW PROJECT.



of design has brought about in recent years, especially with the development of new technologies and the use of new materials. High-performance machines and innovative methods of food preservation have certainly contributed to amplifying and consolidating the quality and flavour of ice cream. Also, the “continuous technological research, oriented towards the production of increasingly sustainable products, characterises the creative process of each new project”, as Franco Driusso explains, “and often allows sectors that are bound to traditional materials or manufacturing techniques to evolve and yield exciting results and high performing new qualities that are increasingly sustainable”.

His thoughts are confirmed by Laura Carboni, whose work strongly relates to design in all its forms, which she defines as “the set of rules and balances that manages to transform everyday objects, such as a plate, into much more than they are”, a concept that resounds with Vannucchi’s thought when he declares that “design should create new ways of usage and investigate new forms of beauty, open gaps in the ways of thinking”. Paolo Brunelli’s book offers many ideas and inspires multifaceted reflections that pervade all fields of art and life and that become wide cultural pools balancing the heritage of beauty and art. ▲

