L'esterno della Yogurteria Cremeria Fiori Rosa, sul viale Italia 189, dopo il restyling inaugurato a inizio 2017

# Fiori Rosa, il vero gelato naturale a Livorno

## 1996-2017: oltre 20 anni di storia per quella che oggi è una Yogurteria e Cremeria esclusiva, a due passi dal mare

Michele Gasparri

Yogurteria e Cremeria, non gelateria. La differenza è sottile in apparenza, ma in realtà sostanziale e **Fiori Rosa** l'ha ben chiara in testa, tanto da produrre il **gelato naturale** come si faceva una volta. E cioè? "Il gelato è nato con le carapine – spiega **Michele Gasparri**, titolare e fondatore dell'attività che oggi ha la sua sede unica sul **viale Italia 189**, proprio di faccia alla Terrazza Mascagni – e conservato a temperature meno fredde e di conseguenza più gustoso dei gelati esposti nei banconi a vetrina, sorti a partire dagli anni '80. E poi si usavano ingredienti nobili, senza semilavorati, proponendo meno gusti, ma buoni. E si utilizzava il termine **cremeria**, che noi abbiamo ripreso tanto nella forma, quanto nella sostanza". Come si riconosce un gelato naturale? "Il nostro è un gelato genuino, fatto come una volta, e si sente dalla struttura e dai sapori. Il gelato naturale deve rientrare in una certa percentuale di solidi, deve essere digeribile, non troppo dolce, non deve gocciolare e lasciare la voglia di consumarne un altro".

I tempi in cui lavorava per dieci paste alla settimana in una pasticceria, Michele non li ha dimenticati, ma quei sacrifici sono valsi l'inizio di un percorso che oggi fa di lui un gelatiere affermato e apprezzato in Italia e all'estero, dove ha ottenuto riconoscimenti e tenuto corsi per insegnare a fare il gelato. Dove? "In vari paesi europei nel centro-nord d'Italia; nel **2005** ho vinto a Cipro il **premio per il miglior gelato**. Nel 2004 ho insegnato pasticceria e gelateria all'Istituto alberghiero Matteotti di Pisa". Michele Gasparri non è un improvvisato, sa bene quel che dice e ha una lunga storia alle spalle. Ce la racconta: "Ho iniziato a 15 anni come garzone di bottega, poi ho lavorato per qualche anno alla Liga Dessert e dopo il militare, con l'aiuto della mia famiglia, ho aperto un panificio-pasticceria in via Provinciale Pisana. Si chiamava **Il Forno** e ha segnato una svolta di successo che mi ha permesso di investire su me stesso e crescere sia da autodidatta, sia frequentando scuole di pasticceria e panificazione. Decisi in seguito di iscrivermi anche a una scuola in cui insegnava Angelo Grasso, uno dei migliori maestri gelatieri in circolazione; da lui ho imparato tanto e così è nata la passione per il gelato. Nel **1996** ho inaugurato la gelateria **Fiori Rosa** in **piazza Mazzini**, portando la cultura del gelato artigianale".

È una storia di svolte, coraggio e intuizioni quella di Michele. Nel **2001** ne arriva un'altra, decisiva: "È l'anno in cui ho aperto la **Yogurteria** sul viale Italia, perché avevo intuito l'innescarsi di una tendenza per quel tipo di prodotto. Ma io volevo uno yogurt artigianale, che piacesse ai livornesi, e lo realizzai con la mia ricetta". Il successo di questa nuova avventura lo porta gradualmente a dividersi dall'attività di piazza Mazzini, da cui Michele si è definitivamente separato nel 2014. Fiori Rosa adesso è unico e solo sul viale Italia, in un contesto esclusivo per panorama e accoglienza. Il **18 febbraio 2017**, lì, si è inaugurato il **locale rinnovato**, dove oggi si possono gustare **yogurt, gelati naturali** e **gastronomici** anche per **vegani** e **senza glutine**, **granite siciliane**, **torte** e **semifreddi** anche su ordinazione per eventi. La creatività di Michele gli permette di arrivare a creare gelati ai gusti apparentemente più impensabili, come il **gelato al cacciucco**. Ma ogni giorno si trovano gusti diversi, sempre preparati naturalmente, senza semilavorati e con ingredienti sani e di qualità. Come per lo yogurt, la cui ricetta unica è accompagnata da **60 varianti** di salse, granelle e frutta. Un mondo di gusto e bontà, dove si sente davvero la differenza.

140 1877 2017

IL TIRRENO
Scalfaro: riforme e governissimo al voto tra 2 anni
Foresta di cristallo
Un proiettile nella testa
Auguriamo a tutti i nostri lettori ed inserzionisti un Felice Anno Nuovo

IL TIRRENO
Stroncato in palestra da un malore
Pera: «Sarò il garante di tutti»
Oggi in regalo
«Processate i dirigenti Breda»
Scuole: sindacati a fianco dei precari

IL TIRRENO
Disperazione lavoro All'Ikea 300 laureati per 4 posti da stagista
Ospedale, reparto novità
Flessibilità per evitare guai a pronto soccorso e medicina
Lipe distrutta l'ultima oasi del verde urbano
Il rebus delle 3 aree-fantasma
Carica Luci «È il momento della svolta»
Perché quel Codino ci incanta ancora

# ventuno anni

## 1996 ORIGINI

Il 2 gennaio si inaugura la gelateria Fiori Rosa in Piazza Mazzini. Comincia l'avventura di Michele Gasparri con il gelato, una passione nata dopo gli insegnamenti ricevuti dal maestro Angelo Grasso.

## 2001 APRE LA YOGURTERIA

Si cambia location e proprio di fronte alla Terrazza Mascagni, il 31 maggio apre la Yogurteria Desserteria Fiori Rosa, che diventa presto un punto riferimento stabile per la piazza di Livorno.

## 2017 RINASCE LA CREMERIA

Dopo il restyling dei locali di viale Italia 189, il 18 febbraio è il giorno della grande inaugurazione della Yogurteria Cremeria Fiori Rosa, che aggiunge alla sua gamma il gelato fatto proprio come una volta.