

## Leones Gelato

Lisa und Giorgio Leone leerden het vak bij Italiaanse gelatieri en open- den in 2015 hun kleine, ambach- telijke ijssalon in Wenen. Hoewel ze zo'n vijftig soorten melkijs en sorbet in het assortiment heb- ben, maken ze er dagelijks slechts twaalf: afhankelijk van het seizoen en de beschikbaarheid van de ingrediënten. Ze zijn lid van Slow Food, kopen hun ingrediënten dan ook veelal bij slow food-produce- ten en roosteren de noten zelf. Ook zij bewaren hun *gelato artigianale* in pozetti. Het ijs wordt gezoet met biologische suiker uit Oosten- rijk, maar bevat minder suiker dan gangbaar om de natuurlijke smaak van de ingrediënten beter tot recht te laten komen.

**Wat moet je proeven?** Het notenijs van de dag, zoals macadamia, pecan, pijnboompitten, walno- ten, cashew en pinda.

**Waar?** Freisingergasse 1; Lange Gasse 78; Praterstraße 16 | leones.at

## LISA EN GIORGI LEONE

zijn lid van slow food en kopen hun ingrediënten veelal bij slow food-producenten