

Das Eiscafé Cortina in Mannheims Stadtmitte, auf den sogenannten Planken (neben Cineplex Kino) und damit in der Filetlage der Stadt, zählt seit 1955 zu den besten Adressen, wenn es darum geht Eis mit allen Sinnen zu genießen.

In bereits dritter Generation, ist es nichts weniger denn die Passion der Familie Da Col ihre Gäste mit zart schmelzenden Eiskreationen zu verwöhnen, sei dies u.a. mit einem geradezu sündigen Gianduia oder dem fruchtigsten Erdbeereis, das je einen Gaumen erfreute.

Bis zum heutigen Tage wird im Cortina die Tradition familieneigener Rezepturen, eingebunden in innovative zeitgenössische Geschmacksentwicklungen, hausgemachter Eisspezialitäten gepflegt. Die Maxime Giampaolo Da Cols ist höchster Qualitätsanspruch gepaart mit der langjährigen Erfahrung und dem Wissen, dass nur beste Zutaten diesem Lebensmittel gerecht werden.

Respekt vor den Rohstoffen und Sensibilität bei der Zubereitung ist sein Leitmotiv. Zitroneneis aus Zitrone, Vanilleeis mit feinsten Vanille Schoten aus Madagaskar. Gerade bei Eisprodukten sind künstliche Aromastoffe und „Ersatzstoffe“ heutzutage weit verbreitet. Diese Entwicklung lehnt Giampaolo Da Col für sich entschieden ab.

So werden alle Speisen ausschließlich selbst gefertigt und alle Zutaten kommen von ausgesuchten Lieferanten, überwiegend aus der Region. Giampaolo Da Col weiß von jedem seiner Lieferanten, dass er sich mit genau soviel Zeit und Mühe um seine Lebensmittel kümmert wie er selbst.

Diese Ehrlichkeit ist für ihn von besonderer Bedeutung: Nur wenn er sich auch um die Herkunft bemüht, kann er seinen Gästen das Beste bieten.

*Il segreto di un buon gelato è di non avere segreti...*

Dass diese intensive, offene Beziehung sich als stets fruchtbar erweist, zeigt z.B. die Kreation eines Eisweineises in Zusammenarbeit mit einem regionalen pfälzischen Winzer ökologischer Ausrichtung.

Individualität ist hier wichtiger als Mainstream.

So bezieht das Eiscafé Cortina seit einigen Jahren nicht mehr den allseits bekannten Kaffee großer italienischer Marken, sondern zieht es vor den erlesenen Kaffee einer kleinen feinen exklusiven Rösterei aus Udine anzubieten.

Gleichwohl das Interieur des Cafés spiegelt sowohl Tradition wie die zeitlose Eleganz italienischer Lebenskultur wieder. Vom dezenten Stucco Veneziano an den Wänden, den Lampen aus Muranoglas an den Decken bis zu den edlen Marmorintarsien des Bodens schätzt man ganz genauso wie in der Eisküche die Qualität Naturprodukte und unverwechselbarer Handarbeit.

Die Terrasse auf der Sonnenseite ist großzügig (ca. 180 Sitzplätze), geprägt vom heiteren Charme italienischer Leichtigkeit, lädt sie inmitten des Trubels einer Fußgängerzone, zum Verweilen, Entspannen und Genießen ein.

Giampaolo Da Col ist sich der Verpflichtung den Traditionen seiner Familie gegenüber sehr bewusst, indessen es ihm, stets auf der Suche nach neuen Ideen, die den Gaumen zu kitzeln vermögen, große Freude bereitet Neues zu entdecken und auszuprobieren.

Die Lust an und auf Ideenreichtum mag in der Familie verankert sein, so hat bereits sein Vater, Egidio Da Col, maßgeblich an der Entwicklung und Herstellung einer zu seiner Zeit bahnbrechenden Sahnemaschine mitgewirkt.

**Die Zeitschrift DER FEINSCHMECKER reihte das Cortina in der Ausgabe unter den 30 besten italienischen Eiscafés in Deutschland ein.**