

ANDREA SOBAN

Andrea Soban nasce a Belluno il 30/03/1975, e cresce in Val di Zoldo, terra d'origine anche della madre, conosciuta nel mondo come la Valle dei Gelatieri.

Diplomato al liceo scientifico "M. Buonarroti" di Monfalcone (GO), una volta interrotti gli studi di giurisprudenza comincia a lavorare nell'azienda di famiglia titolare del marchio Gelaterie Soban. Nel 2022 diventa Maestro d'Arte e Mestiere MAM, prestigioso riconoscimento concesso da Fondazione Cologni e Alma ai migliori talenti che si sono distinti per particolari meriti professionali, e per l'attività svolta nella trasmissione del sapere nell'ambito dell'artigianato artistico d'eccellenza.

Ha svolto il servizio civile come obiettore presso la casa riposo comunale "Contessa Beretta" di Farra d'Isonzo GO e presso la casa di riposo comunale "Casa Albergo" di Monfalcone GO.

Ha fatto parte del Consiglio di Istituto della Direzione Didattica Valenza nel triennio 2023-2026, del Comitato Mensa del Comune di Valenza e del comitato direttivo provinciale CNA Alessandria. Dal 2012 insieme al fratello è socio titolare dell'azienda di famiglia, prima insieme col padre fino alla sua uscita nel 2019.

Negli anni l'azienda si è sviluppata partendo dalla storica gelateria di Valenza (AL), che nel 2024 ha festeggiato i 100 anni dalla nascita, con le due aperture di Alessandria in via San Lorenzo 99 e in corso Borsalino 36, l'arrivo a Milano all'interno del prestigioso food-store Eataly Smeraldo e l'apertura di Trieste ad opera di Chiara Soban.

Fin da piccolo frequenta il laboratorio di gelateria dei genitori, osservando ed imparando quella che è diventata la sua professione, fino a diventare uno dei più apprezzati interpreti e maggiori esperti del mondo del gelato di tradizione italiana nel nostro Paese e nel mondo.

Oggi è un anche un apprezzato lievitaista, per la qualità dei panettoni e lievitati da ricorrenza premiati tra i migliori d'Italia nel 2023.

Ha scritto 3 libri, "Gelato in 101 domande" nel 2022, "Progetto Gelato, making italian gelato" nel 2018 (in versione italiana e tradotto completamente in inglese con il titolo "Italian Gelato Project"), e 'Avanguardia Gelato' del 2015, tutti pubblicati dall'editore Italian Gourmet.

Ha inoltre firmato la prefazione del libro 'Gelateria per tutte le stagioni' di Paolo Brunelli (ed. Italian Gourmet, 2017).

Per diversi anni ha scritto come collaboratore e redattore per le riviste Dissapore, Scatti di Gusti e il Pasticcere & Gelatiere Italiano.

Nel 2020 è stato relatore al prestigioso congresso di alta gastronomia Identità Golose a Milano.

La sua è una storia professionale che ha visto gratificato il suo lavoro da numerosi riconoscimenti, a partire dall'assegnazione dei 'Tre Coni', il massimo dei voti, dalla Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso (2017 – 2018 – 2019 – 2020 – 2021 – 2022 – 2023 – 2024 – 2025).

Nel 2025 ha vinto il 3° posto nella classifica delle migliori gelaterie d'Italia di Dissapore e nel 2023 il premio "4° Miglior Gelato d'Italia" dalla guida Top 50 Italy.

Tra i premi da ricordare i due secondi posti, nel 2010 e nel 2015, al Trofeo 'Procopio de Coltelli' allo Sherbeth Festival (Festival Internazionale del Gelato di Palermo), il Premio Golosario nel 2012, il Gelarte Italian Fruity Gelato Cup a Gibellina nel 2011, Il premio al Miglior dolce alla Nocciola del Mondo a Cortemilia nel 2011, e il premio Botteghe del Golosario nel 2016.

E' stato eletto 'Miglior Gelatiere d'Italia' nel sondaggio della 'Guida al piacere e al divertimento' nel

2013.

Ha partecipato come relatore a conferenze e incontri formativi al Salone Internazionale del Gelato e Pasticceria "Sigep" di Rimini, alla MIG, Mostra Internazionale del Gelato di Longarone, allo Sherbeth Festival 2015 a Palermo e 2019 a Catania, e al Gourmet Expo Forum di Torino.

Nel 2025 e 2023 è stato Giudice alla Semifinale Italiana del Gelato Festival World Masters a Bologna e sempre nel 2025 alla finale tedesca a Rimini, e nel 2024 giudice alla selezione Europa e Medio Oriente a Rimini.

E' stato presidente della giuria stampa durante la finale mondiale della prima edizione del Gelato World Tour svoltasi a Rimini nel 2014 e ha fatto parte delle giurie della Coppa del Mondo della Gelateria 2018, del concorso internazionale 'Gelato Pixel Passion', del 'Desita Gelato Design Award', della giuria del concorso 'Gelato Piemonte' e del concorso 'Wake Up Coffe and Espresso ice cream'. Nel 2017 viene eletto 'Gelatiere dell'anno 2017' da una giuria composta da 100 tra i migliori gelatieri italiani, la classifica delle Migliori Gelaterie d'Italia di Dissapore lo riconferma al vertice tra le prime 5 posizioni, e partecipa alla trasmissione televisiva 'Quelle brave ragazze' su Rai1.

La rivista la Cucina Italiana, il mensile Dove, Meridiani, lo spagnolo Arte Heladero, Bargiornale, Dolcesalato, i quotidiani Corriere della Sera, LaStampa, Gazzetta dello Sport, il Giornale, il Piccolo di Trieste, il Piccolo di Alessandria, il Monferrato sono alcune delle testate che han parlato di lui, quindi Vanity Fair con un un articolo dall'evocativo titolo 'Il miglior gelato d'Italia è il soprannaturale di Soban', l'edizione americana della Lonely Planet, la guida in lingua tedesca Merian Momente, e le guide de LaRepubblica (Guida ai sapori e ai Piaceri – Piemonte) e il Golosario.

La giornalista americana Erla Zwingle ha raccontato la sua storia professionale e quella della sua famiglia in un articolo in lingua inglese e in podcast pubblicato dal magazine americano Craftmanship (craftmanship.net), mentre il suo progetto di vendita di gelato online è stato raccontato nel libro 'wwworkers – i nuovi lavoratori della rete' pubblicato nel 2011 dal IISole24ore.

E' stato segretario dell'associazione 'Compagnia Gelatieri' che ha fondato nel 2017 insieme ai colleghi Alberto Marchetti e Paolo Brunelli .

Con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità, ha organizzato l'evento la Via del Gelato a Terra Madre Salone del Gusto 2016 a Torino, e i 'Laboratori del Gelato' a Cheese 2017 a Bra (CN).

Ha curato e organizzato gli incontri organizzati dalla rivista Dissapore svoltisi sempre durante Terra Madre Salone del Gusto 2016 a Torino.

Nel 2018 ha partecipato alla manifestazione a Leicester (UK) 'Gelato in the square' e nel 2019 ha coorganizzato il Milano International Gelato Award (MIGA) svoltosi durante il Salone Internazionale Host a Fiera Milano, ed è stato indicato come membro del gruppo regionale produttori dolciari di Confartigianato Piemonte.

Curioso, eclettico ed appassionato di tutto quanto è gelato, appassionato di graphic design e web design, è stato uno dei primi blogger-gelatieri d'Italia con il sito *ilgelatierecurioso.com*, tra gli autori del progetto "Le gelaterie del Territorio", e tra i primi aderenti al protocollo per la produzione del gelato senza glutine, progetto creato dall'Associazione Italiana Celiachia.

Come social media manager cura la presenza sul web dell'associazione 'Famiglia emigranti ed ex emigranti zoldani', meglio conosciuti come i 'Gelatieri Zoldani' (*gelatierizoldani.com*), dopo essere stato responsabile sviluppo web della Valenzana Calcio, formazione professionistica militante nel campionato di C2, e per un decennio dirigente sportivo dello storico Sci Club Valzoldana della Val di Zoldo (Belluno).

La famiglia Soban da oltre 50 lavora nel mondo del gelato ed è proprietaria della storica gelateria di Valenza (Alessandria) fondata nel 1924..

Nel 2023 ha ricevuto il 27° premio internazionale "Maestri Gelatieri" a Longarone (Belluno), e il premio dell'Eccellenza Artigiana" dalla Regione Piemonte.