Simone De Feo è maestro gelatiere presso la Cremeria Capolinea di Reggio Emilia.

Il suo gelato nasce da un lungo percorso di ricerca, fatto di sperimentazione e studio presso i migliori maestri gelatieri italiani. L'obiettivo di realizzare un gelato genuino e naturale lo ha spronato fin dall’inizio a selezionare in tutte le fasi della produzione gli ingredienti con estrema cura, facendo attenzione alla stagionalità delle materie prime e prediligendo la filiera corta. Il gelato della Cremeria Capolinea esclude completamente l’uso di semilavorati, aromi di sintesi, emulsionanti e grassi vegetali raffinati e idrogenati e si avvale delle innovazioni tecnologiche del mondo della gelateria per valorizzare sempre di più le note aromatiche delle materie prime utilizzate.

Oggi, oltre a gestire la gelateria Capolinea insieme alla compagna Monica Fantuzzi, De Feo svolge consulenze per coloro che vogliono imparare a produrre gelato e collabora con importanti brand del settore. Partecipa a varie manifestazioni nazionali ed è arrivato primo nella classifica 2016 di Dissapore dedicata alla migliore gelateria italiana.