

E SE FOSSE GOURMET? Ecco il gelato per 365 giorni l'anno!

di Federica Cannale

Se siete tra quelli che hanno la concezione del gelato come alimento estivo e non si smuovono dalla scelta di nocciola e cioccolato, questo non è l'articolo per voi. Di gelati ne abbiamo visti di tutti i colori, nel vero senso della parola: dalle creme classiche, alla coloratissima frutta, a quelli che riportano il nome di cartoni animati, si veda il gusto Puffo (sigh).

Adesso il gelato prende nuova vita e si destagionalizza diventando salato o, per essere più precisi, gastronomico.

Pioniere del gelato salato fu negli anni '70 Enzo Vannozzi, maestro gelatiere di Viareggio, con la proposta del gusto alle zucchine, la "Crema Versiliana". A riprendere l'idea del gelato in versione gourmet è stata in tempi recenti l'alta ristorazione, sempre alla ricerca di innovazione e nuove consistenze. E in particolare grazie all'avvento della cucina molecolare e dell'azoto liquido, utilizzato come addensante. Il segreto di un buon gelato gourmet sta comunque nel bilanciare perfettamente la componente grassa, zuccherina ed acida dell'ingrediente che si va a proporre. Un gelato salato equilibrato diventa degustabile da solo e non solo abbinato a un piatto.

Fresco e delicato

Oggi la sperimentazione si è ampliata, approdando nelle gelaterie artigianali. Esempio ne è la **Gelateria Serafini di Lavis (Tn)** che ha stupito con il gelato all'asparago De.Co. di Zambana, località a pochi passi, indice di rispetto della materia prima oltretutto della qualità che



si propone alla clientela. Il processo di produzione vede diversi passaggi, svolti con attenzione, partendo dalla bollitura degli asparagi nel latte, uniti alla vaniglia. Al risultato finale, che deve essere di gusto piacevole, si arriva dopo giorni di prove e di correzioni sui bilanciamenti degli ingredienti utilizzati. Quello all'asparago è un gelato fresco, adatto per essere consumato sia solo o abbinato a un gusto alla frutta. Viene proposto anche come sorbetto, per ripulire la bocca tra una pietanza e l'altra durante i pasti, o come semifreddo, servito con salsa di uovo, mandorle e fiori eduli. L'ultimo gusto nato è quello alla salvia, la perfetta via di mezzo tra un gelato gourmet e un gusto classico, abbinabile, ad esempio, al gelato al lampone (fatto con l'85% di frutta fresca). Un consiglio? Ce lo dà la Signora Serafini: provate il gelato all'asparago di Zambana con il capretto e un bel bicchiere di Sauvignon, rimarrete piacevolmente stupiti!

L'agrigelato

Ha cominciato con un gelato gourmet diverso proposto solo nel weekend. Poi le richieste e la curiosità dei clienti sono aumentate e **L'albero dei Gelati di Seregno**





prime utilizzate infatti sono quelle "contadine", biologiche e a filiera corta, in un processo dove due piccole realtà si sostengono a vicenda dando vita a un prodotto semplice ma ricco di gusto e di idee. Che ne dite di provare il gelato allo zafferano con il risotto mantecato, o sul cono abbinato al classico cioccolato? Oppure il gelato al pesto accompagnato al sorbetto all'arancia?

La tradizione... su cono

Dal gusto semplice e raffinato dello zafferano, al fresco ricotta e basilico. Sono solo alcune delle tante proposte uniche e curiose nate dall'estro della **Gelateria Artigianale Panarotto di Mombello Monferrato (Al)**, che ha cominciato la produzione del gelato gourmet fin dall'apertura del locale, nel 2008. Jgor Veronese, titolare, spiega che non esiste una ricetta universale per questi gelati gourmet ma ogni gusto è a sé, le materie prime van-



(Mb) ha messo in produzione ogni settimana un gelato gastronomico diverso. I gusti proposti dipendono dalle stagioni: in inverno vengono utilizzati ad esempio i formaggi stagionati e le spezie, le conserve e gli ortaggi di stagione, mentre in estate formaggi freschi, erbe aromatiche e ancora ortaggi. I gusti sono i più originali che si possano pensare: nero di seppia con acciughe, pesto di rucola (fatto in casa) e scorze di arancia, zucca e mostarda Mantovana e uno strepitoso gusto fagiolini, aceto di mela e foglie di menta fresca. Il cliente chiede quindi gli abbinamenti giusti, acquista il gelato gourmet per stupire un ospite a una cena o creare un aperitivo sfizioso e particolare. Eclatante il gusto presentato a Golosaria Milano qualche anno fa: verza a Km 0, bacche di senape e aceto di mele della Valtellina, tanto da meritarsi la definizione di Paolo Massobrio "Agrigelateria di città". Le materie

