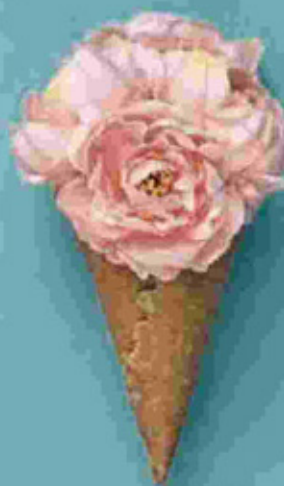




M'AMA NON M'AMA

*Non c'è nulla
che ci impedirà
di scegliere
il nostro gelato*

CRESSONI e DI RIENZO
da pagina 10



IL GELATO BALUARDO DELLA NORMALITÀ IN FASE 3: **GUSTI, TENDENZE E INDIRIZZI** DI QUESTA ESTATE SENZA PRECEDENTI



Piero Cressoni

È Fase 3 anche per il gelato che non manca mai tra i piaceri del milanese. Nonostante l'emergenza, i consumi sono segnalati in rialzo, vero toccasana per 39mila gelaterie specializzate in Italia (10.000 specializzate e 29.000 tra bar e pasticcerie con somministrazione di gelato artigianale) che garantiscono 150.000 posti di lavoro per un fatturato annuale pari a 2,8 miliardi di euro, secondo i dati diffusi da Coldiretti. Nel calcolo rientrano anche le cosiddette "gelaterie stagionali" che sono 2.200 in tutto il Paese: se un tempo la stagione andava da marzo ad ottobre, oggi i tempi si sono allungati fino a 10 mesi con personale ad hoc reclutato già a febbraio. Il 94% degli italiani - precisa l'associazione - consuma abitualmente il gelato artigianale per il gusto e la bontà delle materie prime e la sensazione

di refrigerio con quasi sette consumatori su dieci che preferiscono i coni alle coppette secondo l'ultima indagine Fipe Concommercio. E ancora: Coldiretti stima che i consumi di gelato degli italiani abbiano superato i sei chili a testa all'anno con una marcata preferenza per il gelato artigianale nei gusti storici anche se cresce la tendenza ad offrire "specialità". Per quanto riguarda le materie prime, nelle gelaterie presenti in Italia si stima che per la produzione vengano utilizzati durante l'anno 220 milioni di litri di latte, 64 milioni di chili di zuccheri, 21 milioni di chili di frutta fresca e 29 milioni di chili di altri prodotti. Numeri che smuovono anche il giro di affari delle imprese fornitrici. A sostenere i consumi, infine, c'è anche il caldo: il 2020 viaggia con una temperatura superiore di 1,41 gradi alla media storica, il dato "più caldo" da quando sono iniziate le rilevazioni nel 1800.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CREMA, LIMONE E FIORDI LATTE

Specializzata in gelati rigorosamente biologici, Scoops propone tra i gusti di quest'estate la nuova crema al profumo di limone e fiordilatte col chiaro intento di riscoprire i gusti di una volta. Tra le "chicche" si segnalano l'utilizzo di materie prime stagionali (frutta in primis) e coppette "plastic free". Cialde di coni di produzione artigianale interna e quotidiana.

Scoops Gelateria Biologica

Largo Murani 5, Milano
347.75.07.245
@scoops.gelateria.biologica

MASCARPONE

Storica latteria familiare di Rho, dal 1961 è tappa anche dei milanesi a caccia di un gelato artigianale di qualità fuori dalla cerchia cittadina. È un'istituzione in fatto di gelato al mascarpone, mentre per i nostalgici non mancano le coppe particolarmente di moda negli anni '80 come gli spaghetti di gelato. Un tuffo nel passato, con il must del bacio al cioccolato "Gioia mia". Il parcheggio di sabato sera è molto difficoltoso: un caso?

Ferrighetto

Via Matteotti 83, Rho (MI)
02.93.03.071
@gelateriaferrighetto



L'anti

Piermaurizio Di Rienzo

Miglior Chef gelatiere d'Europa, che all'ultimo Sigep ha anche ricevuto l'ambito Terzo cono del Gambero Rosso, Massimiliano Scotti con la sua Vero Latte (a Vigevano, Novara e Pavia) ha conquistato i palati più sopraffini. Compreso quello dello Chef Carlo Cracco che ha scelto il suo gelato per inaugurare il nuovo "carrettino" in Galleria Vittorio Emanuele II, nel cuore di Milano. «Un sogno che si è realizzato», racconta Scotti a Mi-Tomorrow.

Come descriverebbe quest'estate 2020?

«Diversa e complicata perché purtroppo stiamo facendo un lavoro che non ci appartiene fino in fondo, sostituendoci ai vigili urbani per spiegare alle gente l'importanza di entrare scaglionati in gelateria. Purtroppo si rischia di diventare padroni di casa un po' antipatici».

Osservate dinamiche diverse da città a città?

«Sì, a Vigevano e a Novara, ad esempio, il

lavoro non è variato molto durante la settimana, mentre nei weekend, specie a Vigevano, si percepisce il calo dei turisti. A Pavia, invece, la difficoltà maggiore è rappresentata dalla chiusura dell'università. Poi c'è Milano, dove siamo appena sbarcati e dove comunque in centro la situazione mi sembra ancora difficile».

Com'è nata la collaborazione con Cracco?

«Ho sempre avuto la passione per la cucina, ammirando Cracco quando ancora non era il Cracco che conosciamo oggi. Oggi poter collaborare con lui è un sogno che si realizza: un onore visto che lui, insieme al suo Pastry Marco Pedron, avrebbe tutto per poter realizzare il gelato artigianale in casa. Carlo assaggiò il mio gelato ad un evento quattro anni fa e in due ore si mangiò tre coppette: non ci fu complimento migliore».

Qual è il gusto che ti contraddistingue?

«Senza altro il Ris e Lat, fatto con riso Rosa Marchetti, miele della riserva San Massimo e latte appena munto».

A che punto è la cultura del gelato artigianale in Italia?

«Purtroppo non siamo ancora maturi per comprendere sino in fondo un gelato di qualità. Chi vende a 3 euro un cono al "pistacchio di Bronte" non sarà mai credibile perché il vero pistacchio di Bronte costa 55 euro al chilo. L'anno scorso sperimentai il gelato alle bacche di goji: ce ne vollero due chili per tre chili di gelato. Provai la pallina a 5 euro, ma doveti desistere».

Allora dove si possono sperimentare queste ricette?

«Il mio sogno sarebbe quello di fare un prezzo per ogni gusto: dal fiordilatte al cioccolato, che ha mille varianti con altrettanti prezzi. Credo che solo nelle grandi cucine si possano sperimentare certi gusti e accostamenti: ad esempio, ogni giovedì sera realizzo la "Strana Cena", cinque portate salate accompagnate dal gelato. La verità è che la materia prima è qualcosa di straordinario da scoprire, ma purtroppo la vendita al banco limita molto».

L'incremento dell'offerta di gelato a Milano sminuisce la qualità?

«Fare il gelato è semplice. Un conto, però, è fare il gelato, un altro è fare un prodotto freddo, dolce e colorato».

Come nasce un suo gusto?

«Ris e Lat è il ricordo di un dolce di mia nonna a base di riso, latte e zucchero. Quest'anno ho provato il gelato al mais, pensato semplicemente guardando la strada e vedendo le distese di pannocchie nei campi qui vicino. Mi ritornarono in mente le scene di quando da ragazzino andavo con gli amici a mangiare il mais crudo».

Qual è il gusto dell'estate 2020?

«Ananas, menta e cetriolo. È frutto del ricordo del viaggio di un anno fa in California, dove scoprii una tisana all'ananas. Ne è nato un gelato detox: molto magro, appagante, totalmente dissetante».

Come si riconosce il gelato artigianale?

«Non avendo sete dopo aver finito il cono».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Il mio gelato da Cracco in Duomo: un sogno»

Massimiliano Scotti, già miglior Chef gelatiere d'Europa, sbarca nel cuore della Galleria



SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE

Stefano Guzzetti, il chimico gelatiere, è sempre in fermento con nuovi gusti e per quest'estate ha pensato ai profumi della macchia mediterranea: ginepro, rosmarino, timo, basilico. Tra tutti "Sogno di una notte di mezza estate" è una crema al latte con infusione di foglie di fico. Senza additivi o addensanti, i gelati di passano anche da gusti salati inediti come il sorbetto di cozze, da abbinare a verdure fresche e di stagione.

ZENZERO E LIQUIRIZIA

Tradizione, emozione e avanguardia sono i principi secondo cui Anna Sartori pensa ognuna delle sue creazioni: trentuno varianti diverse per un gelato privo di qualsiasi stabilizzante o emulsionante chimico. I gusti variano dai tradizionali a quelli più emozionali (brandy, marron glacé, straciatella di pistacchio) e d'avanguardia (zenzero e liquirizia, pistacchio di riso, mandorla di riso, pera e cannella di riso, panna peperoncino e croccantino, carote e timo).

Pasticceria Sartori

Via Volta 4/B, Erba (Co)
031.61.18.19
@pasticceriasartori

Ciacco

Via Spadari 13, Milano
02.39.66.35.92
@ciaccogelato



MELONE, ALBICOCCA E ZENZERO

È una sperimentazione continua da Gnomo Gelato, in zona Vercelli. Qui si mischiano alla perfezione i gusti più tradizionali con quelli dove spicca la creatività dei maestri gelatiere. Da provare, ad esempio, è il melone, albicocca e zenzero, con un'accentuata nota piccante che dona al cono un sapore ineguagliabile. Interessante il "gioco" sulle regioni d'Italia: il gusto Sardegna propone ricotta, mirto e amaretto.

MILANO FERMATA DUOMO

Il punto di forza di Artico (che ha la sede storica con laboratorio all'Isola, oltre al punto vendita in via Dogana) è l'abbondanza di gusti al cioccolato. La novità di quest'estate post lockdown è rappresentata dai gusti ispirati a Milano. Da provare è il "Fermata Duomo", una crema al mascarpone di Lodi con biscotti di Codogno e passito di San Colombano al Lambro, con un pensiero che riporta anche alle zone più colpite dal Covid.

Artico

Via Porro Lambertenghi 15, Milano
02.45.49.46.98
@artico.gelateria

Gnomo Gelato

Via Cherubini 3, Milano
02.48.18.134
@gnomogelato



PANETTONE

Per gli amanti del dolce tipico meneghino di Natale, ecco la sua versione estiva sotto forma di gelato. La proposta è di Gelato Giusto, in Porta Venezia. Aperto da poco più di dieci anni, questo laboratorio è una fucina di novità. Quest'anno la tappa è obbligatoria per assaporare, appunto, il gusto al panettone, ma anche quello a base di zucca e cioccolato. Con Teiera Eclettica sono stati creati alcuni sapori al tè, da provare per la loro freschezza.

Gelato Giusto

Via San Gregorio 17, Milano
02.29.51.02.84
@gelatogiusto



PISELLI E MENTA

Da sempre sperimentatori e precursori dell'aperitivo a base di gelato, da Terra Gelato in via Vitruvio è facile imbattersi quasi sempre in una coda. La specialità è rappresentata dall'utilizzo del latte fieno, cioè con il latte fresco di mucche nutrite con solo erba e fieno. Tra i "must" c'è il tiramisù, il pistacchio siciliano, ma anche i più impegnativi al Parmigiano Reggiano, alle alici e burro e - novità di quest'estate - ai piselli e menta.

Terra Gelato

Via Vitruvio 38, Milano
02.91.94.84.58
@terragelato

MANGO E SCIROPPO DI LAMPONI

Pasticceria Martesana propone quest'estate torte, tartufi, cassate e bicchierini di gelato rigorosamente artigianale, fatto ancora a mano e proprio per questo contenente una bassissima percentuale d'aria. Si può scegliere tra quattro diverse versioni: mango e sciroppo di lamponi, sorbetto al limone con salsa al lampone, pistacchio e mandorla, nocciola e cioccolato. Punti vendita anche in via Sarpi e piazza Sant'Agostino.

Martesana Milano

Via Cagliero 14, Milano
02.66.98.66.34
@martesanamilano



virus



LA SUA RICETTA

CREMA MUGNAGA
Crema classica con
albicocche caramellate

Ingredienti

- 1 litro di latte
- 220 grammi di zucchero
- 10 rossi di uovo
- 70 grammi di latte condensato
- scorza di un limone
- 1 bacca di vaniglia
- 5 chicchi di caffè

Preparazione

Bollire il latte con la scorza di limone e i 5 chicchi di caffè ed il latte condensato e la vaniglia. Sbattere i rossi di uovo con lo zucchero e aggiungere il latte intiepidito (senza i chicchi di caffè). Mantecare il gelato nella gelatiera. Contestualmente realizzare un caramello con 40 grammi di burro e 90 grammi di zucchero, portando a caramellizzazione sul fuoco. Quando avrete un colore marrone chiaro buttarlo dentro sei albicocche a dadini. Infine, cuocere per 5 minuti, raffreddare ed usare come variegatura per il gelato.

©RIPRODUZIONE RISERVATA