

ALTA PASTICCERIA

IL GELATO... FA TENDENZA

*L'evoluzione
di un mito:
in questa
estate 2019
il più classico
dei dessert
si trasforma
in ingrediente
a tutto pasto
o in aperitivo,
ma anche
i classici gusti
dolci... non sono
più così classici!*

di **Flavio Incarbone**

Classico, degustato guardando verso il manzoniano ramo del lago di Como. Oppure rivisitato, biologico, mangiato passeggiando in Piazza del Duomo a Milano. Ma anche scelto per un aperitivo, o addirittura una cena, come ingrediente principale. Stiamo parlando del gelato, protagonista in questa estate 2019 di mille sperimentazioni e abbinamenti azzardati. Noi, per iniziare il nostro tour di degustazioni, abbiamo scelto di far tappa a Menaggio, ai tavolini vista lago della **Gelateria Leopoldo** (ex gelateria Edo) dietro il cui bancone oggi troviamo la signora **Giusy Galbani**, per scoprire come anche il gelato più tradizionale ci possa riservare delle interessanti novità. Non siamo troppo distanti da villa Oleandra, a Laglio, celebre dimora di George Clooney, e mentre ci guardiamo attorno per cercare di incrociare lo sguardo del fascinosa attore, facciamo quattro chiacchiere con Giusy assaggiando alcuni tra i suoi gusti di punta. «Il Como Lake, ad esempio, una rivisitazione del tiramisù – ci spiega la padrona di casa – con croccante al caffè al posto del pan di Spagna, il tutto senza glutine e con addensanti naturali», perché va bene la tradizione, ma oggi per ottenere un buon prodotto artigianale al passo con i tempi non si può fare a meno di tenere a mente alcuni accorgimenti, come la scelta di prodotti di stagione, o l'esigenza di creare gusti senza lattosio, ad esempio, «come il nostro Dark Chocolate – sottolinea Giusy – che ha il 69% di pasta di cacao ed è



Foto: Fabio Serepe

Sgombro al sesamo con crema di spinaci e gelato al caffè



Ingredienti per 2 persone

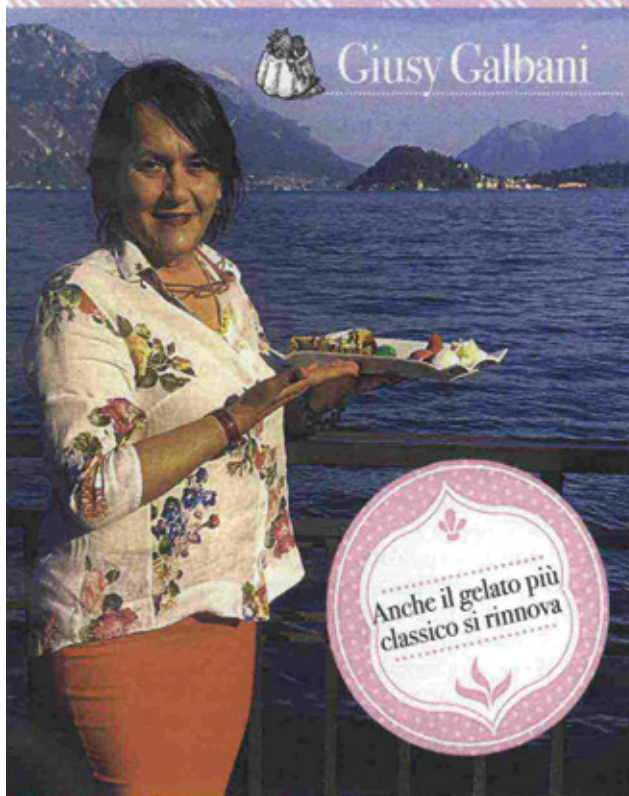
• 300 gr di filetti di sgombro fresco • 60 gr di semi di sesamo bianco • 100 gr di spinacino fresco • 100 gr di patate lesse • 100 gr di brodo vegetale • 20 gr di olio evo • 1/2 spicchio di aglio • 20 gr di olio di semi di sesamo • sale e pepe. **Per il gelato:** • 470 gr di latte fresco intero • 3 tuorli d'uovo • 150 gr di zucchero • 40 gr destrosio • 40 gr di latte magro in polvere • 10 gr caffè solubile • 100 gr di caffè (fatto con la moka)

Procedimento

❶ **Per la crema di spinaci:** saltate gli spinaci con olio e aglio, aggiustate di sale e pepe e noce moscata. Frullate insieme a una patata lessa, al brodo e a 2 cucchiaini di olio evo. Mettete da parte. ❷ **Per lo sgombro:** passate i filetti di sgombro nei semi di sesamo (solo dalla parte della carne) e cuoceteli a fiamma viva con l'olio di semi di sesamo ben caldo. ❸ **Per il gelato:** battete i tuorli con 60 gr di zucchero e miscelate tra loro il resto dello zucchero con gli altri ingredienti in polvere. In un pentolino mettetevi a riscaldare il latte con la panna. Quando inizia a intiepidire versate a pioggia il mix di polveri, girando bene con la frusta. Proseguite a fuoco moderato, sempre girando con la frusta, fino a una temperatura di circa 75°C. A questo punto, togliete dal fuoco e versate un po' di latte caldo nella ciotola contenente i tuorli montati, facendo sciogliere bene il tutto. Riversate nel pentolino e, continuando a mescolare, portate a

85°C. Spegnete il fuoco e aggiungete il caffè già pronto. Versate il composto in un recipiente alto, e fatelo raffreddare, mescolando ogni tanto. Poi mettetelo in frigo per almeno 4 ore. Quindi frullate con un mixer, versate la miscela nella gelatiera e mantecate. ❹ **Per l'impiattamento:** Su di un piatto ponete a specchio la salsa di spinaci e adagiatevi sopra i filetti di sgombro, alternati con una pallina di gelato al caffè. Sale integrale a terminare il piatto, insieme a qualche fogliolina di spinacino fresco. **N.B.** il destrosio può essere sostituito con ulteriori 40 gr di zucchero. Se non si possiede una gelatiera, versate la miscela nelle formine per il ghiaccio e mettetevi in freezer. Una volta congelati, estrarre i cubetti e frullarli con un frullatore potente. (ricetta Gelato d'Essai)

chef Marco Mezzanoma, gelaiere Gipsy Siena



Anche il gelato più classico si rinnova



realizzato senza latte. Tra i gusti che vanno per la maggiore, oltre al cremino e al biscotto, c'è poi sicuramente il Luccio, a base di menta e cioccolato». E se alla gelateria Leopoldo il Luccio è praticamente un "after eight", a Roma invece il gelato può essere davvero abbinato al pesce, come nel caso dello sgombro che trovate tra le nostre ricette. Questo originalissimo piatto arriva infatti dalle cucine di **Gelato d'Essai**, il primo ristorante gelateria del mondo aperto da poche settimane nel quartiere di Centocelle e frutto dell'unione dell'esperienza professionale dei gelatie-



Stefano Guizzetti

Oggi il gelato si mangia a tutto pasto

ri **Geppy Sfera** e **Alessio Schioppa** e dello chef **Marco Mezzaroma**. Qui gastronomia e gelateria si incontrano per dare vita a piatti davvero unici. Il menu, infatti, è studiato partendo dal gelato attorno al quale si mettono le altre componenti a completare la degustazione. «Ho una smisurata passione per il gelato, da quando ero piccolo – sottolinea Geppy Sfera – A 10 anni mi avevano già regalato una gelatiera e non mi sono più fermato.

Negli anni '80 ho avuto la possibilità di lavorare per un imprenditore siciliano e di approfondire tutto ciò che era pasticceria. Ma era solo una preparazione: sapevo che quando avrei potuto avere



Foto: Terra Gelato

una mia attività, avrei portato la mia visione “naturale” della vita al gelato, che oggi infatti è contraddistinto dall’etichetta “pulita”: i nostri piatti sono realizzati con ingredienti naturali, biologici e biodinamici, senza emulsionanti né additivi».

Geppy, come è nata l'idea di unire in modo così originale dolce e salato?

«Dal mio amore per il gelato e dall’essermi reso conto che questo prodotto nel corso degli anni si è evoluto molto, ma restando fermo. Nonostante tutto infatti il gelato è sempre considerato un dessert da fine pasto o come un momento di svago nel cono o nella coppetta. Anche l’arrivo del gelato gastronomico non ha cambiato il modo di proporlo, ma solo di farlo: cioè prendere ingredienti salati e mischiarli con una base di gelato. Noi invece abbiamo rivoluzionato questi concetti. Nel nostro menu del pranzo o della cena, il gelato non sta accanto, ma addirittura sopra gli altri prodotti. Non è accessorio... è protagonista! I piatti che lo contengono sono studiati proprio a partire dal gelato, senza snaturarlo ma anzi esaltandolo».

Prossima tappa **Ciacco Gelato**. Muoviamoci quindi da Roma a Milano (passando per Parma, dove si trova una delle due gelaterie Ciacco) per incontrare **Stefano Guizzetti**, l’ideatore di questo progetto, tra gli apripista del gelato realizzato senza alcun tipo di additivo. «Il mio obiettivo? – ci confida Stefano – Creare un prodotto super pop, per tutti, senza però intervenire alterando gusti, sapori, colori delle materie prime». Ed ecco allora, oltre ai gusti più tradizionali, anche gelati gourmet come il Sorbetto all’infuso di camomilla e capperi di Pantelleria semi canditi, il Sorbetto di banana, aglio nero fermentato e pepe Andalimane, il Fiordilatte con farina di ceci neri tostati o il gelato al Whiskey torbato e Alga Wakame.



Sorbetto di cozze

Ingredienti

• 400 gr di cozze • 250 gr di trealosio • 3 gr di carruba • 347 gr di acqua • Sale e pepe qb

Procedimento

1 Aprite le cozze in padella e insaporitele facendole saltare con aglio e olio. 2 Unite in una ciotola le polveri, aggiungete i molluschi e l'acqua e frullate fino a ottenere una miscela omogenea. 3 Aggiustate di sale ed eventualmente con spezie o erbe aromatiche (pepe, peperoncino, etc.) 4 Passate il tutto nella gelatiera e procede con la mantecatura finché il sorbetto non è pronto. (ricetta *Ciacco Gelato*)

Stefano, cosa non può mancare in un buon gelato?

«La pulizia che deve avere la bocca alla fine della degustazione: non deve essere grassa, velata, appannata e deve tornare subito alla giusta salivazione. Altrimenti stiamo mangiando chimica e ingredienti non naturali».

Cosa deve mancare invece?

«I colori sgargianti, il volume del gelato esagerato e i gusti che richiamano prodotti industriali».

Che vita sarebbe la nostra senza gelato?

«Sicuramente più triste! Il gelato non è solo buono, è anche flessibile, dolce, salato, versatile, sperimentale, innovativo, tradizionale e tanto, tantissimo di più. Va solo scoperto...».

E visto che siamo a Milano che ne dite di farci un aperitivo? Anche l'immane rito che ha contraddistinto per anni l'offerta gastronomica meneghina e un certo modo di vivere la socialità metropolitana però, in questa estate 2019, è stato contagiato dalla "gelato mania". E allora, tutti i mercoledì e giovedì dopo le 18.30 andiamo da **Terra Gelato**, locale in zona Centrale che ha da poco spento la prima candela, dove il maestro gelatiere **Massimo Grosso**, il gelatiere **Francesco Sampò** e l'imprenditore **Gianfranco Sampò** hanno deciso di offrire ai loro clienti il classico bicchiere di bollicine, o una birra artigianale in abbinamento a quattro finger food a base, ovviamente, di gelato. Tra i più curiosi? Il gelato all'Asparago di Altedo IGP adagiato su una cialda al mais, arricchito da briciole di tuorlo poché e da una scaglia di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 36 mesi, o il gelato alla Maionese con Zafferano Abruzzese proposto all'interno di un mini panino con foglia di lattuga e würstel. Insomma, una cosa è chiara, quest'anno di gelati ce n'è proprio per tutti i gusti! ■



Francesco Sampò e Massimo Grosso

