

**Crema, cioccolato e caffè:** gusti classici della gelateria

**RivaReno** di Milano, che però è più nota per le sue creazioni innovative. Come l'**Otello**, un cioccolato allo zabaione con pezzetti di torta Barozzi (tipica di Vignola).

## il miglior gelato del mondo **Che gusto c'è?**

Cioccolato esotico, crema corretta, caffè sudamericano. Secondo Coldiretti questo sarà l'anno dei consumi record. E di 600 sapori da provare. Ma qual è quello più buono e come si trova? Ecco le classifiche e gli indirizzi di *Dove*



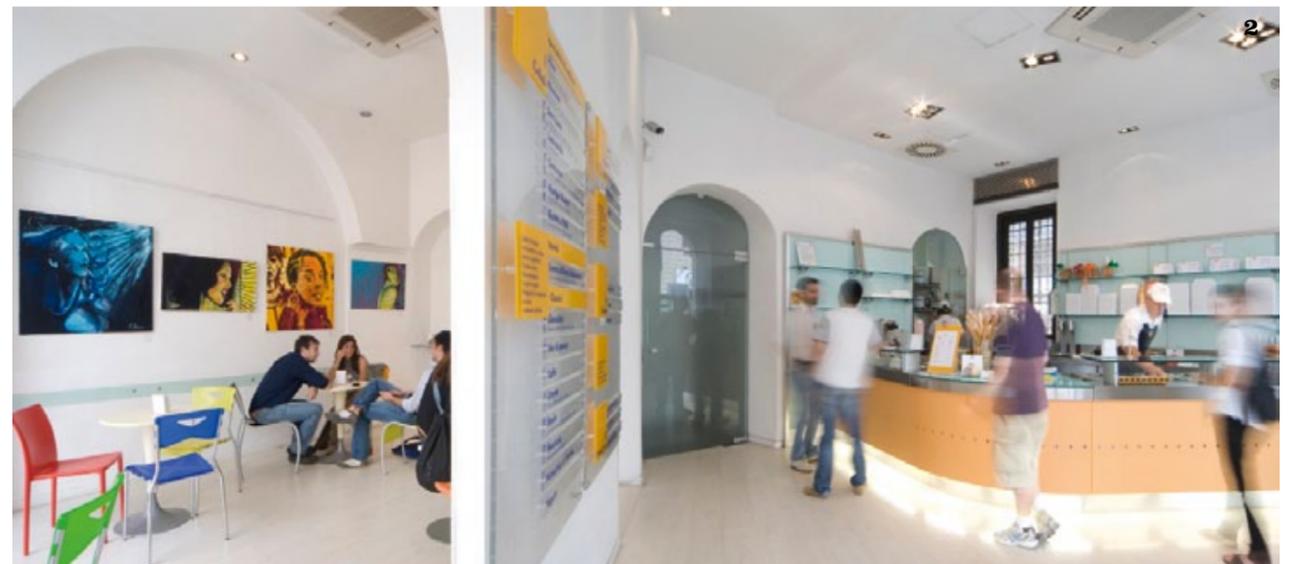
1. **Variegato di crema al caramello**, da Il Gelato, di Roma.  
2-3. Il negozio RivaReno a Milano, in viale Col di Lana: nella saletta a sinistra si gustano gelati classici e innovativi e si può navigare in Internet, grazie ai due computer a disposizione dei clienti.

**P**anna, cioccolato, fragola; o zenzero, Gorgonzola, insalata? Sono tutti gusti di gelato, i primi tradizionali, i secondi nuovi. Ed è meglio utilizzare la convenzionale gelatiera, quando si preparano, oppure l'azoto? In apparenza, e anche secondo le statistiche, gli italiani amano i gelati classici, quelli di sempre. Poi però, se si va più a fondo, si scopre che hanno successo anche gusti sofisticati, cioccolato sì, per esempio, ma di cru africani particolari, oppure miscelato con peperoncino. E che i consumatori provano volentieri anche le novità. Una cosa è certa: il gelato più amato è quello artigianale, fatto con materie prime di stagione. Ma come nasce questa meraviglia fresca e dolce, che, quando è veramente buona, accarezza il palato lasciando un senso di soavità in bocca?

In origine furono neve (dell'Etna), frutta e zucchero, portato dagli Arabi in Sicilia nel IX secolo: così nacque la granita, da cui sarebbe poi

derivata la grande tradizione italiana del gelato. A contendersene l'invenzione, nel XVI secolo, due toscani, il macellaio Ruggeri e l'architetto Buontalenti, mentre il siciliano Procopio de' Coltelli aprì a Parigi, nel 1686, la prima gelateria della storia. Anche il cono è made in Italy: fu brevettato a New York il 15 dicembre 1903 da tale Italo Marchiony. La fama del gelato italiano si diffuse così nel mondo lungo le rotte dell'emigrazione. Nemmeno la crisi ne ha intaccato il successo, anzi: in fondo un cono garantisce una buona dose di piacere con una spesa contenuta. Secondo Coldiretti l'estate 2010 sarà quella dei consumi record: gli italiani spenderanno più di due miliardi di euro in cono e coppette. La passione per il gelato unisce la nazione, sfatando per altro qualche luogo comune: se ne consuma di più al Nord, rivela sempre Coldiretti, e i più golosi sono single e giovani coppie.

Cresce anche il numero delle gelaterie artigiane (+10,9% dal 2004 al 2009), che sono oggi oltre 36.000 e propongono più di 600 gusti. Ma visto che non serve abilitazione professionale, chiunque può improvvisarsi gelatiere limitandosi a seguire le istruzioni per l'uso di sempre-



parati, e vendere un prodotto in regola con la legge – che definisce artigianale la lavorazione con moderata presenza di aria – ma che di naturale ha ben poco. La differenza la fanno materie prime e maestria. “È un mestiere che richiede passione, pazienza e fantasia”, dice Loris Molin Pradel, presidente dei Gelatieri di Confartigianato e titolare della gelateria **Cadore a Bolzano**, “ma anche molto lavoro e rigore nella scelta dei prodotti: latte, uova, zucchero e frutta, farina di carrube per addensare. Io faccio la spesa ogni mattina. Certo, chi vuole è libero di usare semipreparati, ma è una cosa diversa dal gelato realmente artigianale”. A garantire il consumatore c'è anche il marchio Artigelato, rilasciato da Confartigianato a chi segue un disciplinare scrupoloso: solo ingredienti naturali, senza additivi artificiali. Insomma, il gelato dev'essere buono, genuino, semplice. Riguardo ai gusti, infatti, gli italiani si confermano tradizionalisti e dimostrano di avere le idee ben chiare su cosa vogliono nel cono: crema, cioccolato, nocciola, fragola, limone – classici intramontabili – sono sempre i più richiesti. Scomparsi i sapori “finti”, dai colori improbabili, lasciano il tempo che trovano anche gli ingredienti esotici o superlocali. “I gusti strani servono ad attirare l'attenzione”, conferma Pradel, “ma si tratta di mode passeggere. Talvolta qualcuno riesce a diventare un classico: è il caso dello yogurt”. Questo spiega il successo di tanti piccoli laboratori artigiani, soprattutto nei centri minori o nei quartieri popolari delle città, che propongono squisiti, rassicuranti gelati spesso frutto di ricette di famiglia. E tuttavia il gelato è un veicolo così universale che riesce a far arrivare sul palato dei consumatori anche gusti innovativi. Finita l'epoca del gelato al puffo blu elettrico, è iniziata quella dei sapori più complessi, magari mescolati l'uno all'altro: cioccolato e peperoncino, latte di mandorle, menta e ginseng fino all'estremo dell'insalata assoluta, un gelato di pomodoro, cipolla, olio e peperoncino creato da un maestro come il siciliano Corrado Assenza. C'è spazio per tutti, purché seri, preparati e veramente artigiani. *Dove* ha cercato per l'Italia le migliori gelaterie tradizionali e quelle innovative. E ha poi stilato le due classifiche relative (alle pagine 112 e 114): la crème della crema, per così dire.

## La tradizione

La gelateria **Di Matteo** è affacciata sulla piazza del paesino cilentano di **Torchiaro** (Salerno). Raffaele Del Verme, il titolare, ha ereditato dal nonno e dal padre l'arte del gelato: imperdibili le declinazioni di cioccolato da diversi cru (da Cuba al Madagascar, a São Tomé), le proposte con la ricotta protagonista e i sorbetti di frutta fresca. Sempre in Campania, a **Vico Equense**, la **Cremeria Gabriele** dei fratelli Cuomo è una vera istituzione. Qui il latte è protagonista a 360°: ci si viene per latticini e formaggi, dolci della tradizione, ma soprattutto per gli ottimi gelati – da provare nelle morbide brioche – a cominciare naturalmente dal limone, preparato con i profumati frutti di Sorrento.

A **Roma** uno dei nomi di spicco è Alberto Manassei, con la sua **Gelateria dei Gracchi**. Un locale senza fronzoli che ne rispecchia in pieno la filosofia, più attenta alla sostanza che all'apparenza: niente gusti strambi e ingredienti altisonanti. Qui i gelati alla frutta – fresca e di stagione, come susine e fichi – hanno colori e sapori giusti. Il pistacchio è straordinario. Il cioccolato nero, senza latte, il non plus ultra per gli



Fabio Fognani / DOVE



Fabio Tommasi / DOVE



1. Il chiosco di **Sartori**, a Milano.
2. Un **affogato da passeggio** di Alberto Marchetti, Torino: fiordilatte con zabaione artigianale.
3. Il **carrettino** dell'Agri-gelateria San Pè di Poirino, in aperta campagna.
4. Coppetta al cioccolato e frutti di bosco di RivaReno.

## In fila per un cono

È stato un successo nazionale. Fondato sulla tipicità degli ingredienti, la ricerca del meglio, la mancanza di additivi e, non ultimo, un buon marketing. Risultato? **File come non se ne erano mai viste prima** lungo i marciapiedi delle gelaterie Grom. A partire da quella di piazza Paleocapa a Torino, la prima (2003), per finire con i negozi di Tokyo e Malibu (presenti ormai in 30 città italiane e 4 all'estero; [www.grom.it](http://www.grom.it)). Ma come per tutti i successi, a un certo punto **sono nati i dubbi** e si sono fatti avanti i critici. Chi lamenta un prezzo del gelato (24 € al kg, a Milano) superiore mediamente del 30% rispetto a quello delle altre gelaterie. Chi, come il giornalista e critico gastronomico de *La Stampa* Rocco Moliterni sostiene che la **mitica crema Grom** ("con pasta di meliga di Battifollo e granella di cioccolato Colombia Teyuna, 3 mm") **non è identica nei vari locali di Torino**: "in uno si squaglia e non ha lo stesso sapore"; e poi, ancora, "il gelato al cocco è deludente". E c'è chi, come l'esperto del settore Arnaldo



Binetti, sul periodico *Gelato artigianale*, si lancia in una filippica di parecchie pagine, accusando in sostanza la catena Grom di **non essere veramente artigianale**, visto che produce i suoi gelati in un centro unico a Torino per poi distribuirli nei punti vendita in giro per l'Italia. Altra accusa, di avere una concezione ipocrita dell'artigianalità, quando i titolari di Grom – appunto Federico Grom e il socio Guido Martinetti – esaltano l'assenza di emulsionanti nei loro gelati, mentre poi utilizzano la farina di carruba, "nobilissimo" addensante: allora, sostiene come paradosso Binetti, eliminano anche questa, se non vogliono additivi. Dispute fra addetti ai lavori? Forse. Qualcosa però sembra essersi incrinato nel mito, ben costruito, di Grom. Ma un fatto è ancora certo. Le code, fuori dai negozi, permangono. E con l'estate si allungano.

(g.l.m.)



**Fragole e panna**  
da San Pé, a Poirino.  
La frutta è in gran  
parte coltivata in campi  
e frutteti di proprietà.

amanti del fondente. A **Firenze**, vicino allo stadio comunale, dagli anni Trenta c'è la storica gelateria **Badiani**. La proprietà è cambiata nel 1993 ma le ricette sono le stesse, inclusa quella (apprezzatissima e segreta, a base di crema e panna) del Buontalenti, nata negli anni Settanta in omaggio all'inventore dei "dolci ghiacciati". Nella gelateria **Cassia Vetus** di **Loro Ciufenna**, nell'Aretino, tradizione e mediterraneità sono le parole d'ordine, insieme all'attenta ricerca di ingredienti selezionati, spesso biologici: latte di fattorie locali, frutta fresca, zucchero di canna o miele e Presidi Slow Food per gusti per lo più classici, conservati nei pozzetti.

Altro pilastro dell'artigianalità è il rispetto delle stagioni: il gelato di pesca si fa in estate, quello di fragola in primavera. A meno che non si inseguano le fragole più saporite in tutta Italia secondo il periodo di maturazione (dalla Sicilia al Trentino, passando per la vicina Viguzzolo) per allungare la stagione, come fa **Soban a Valenza** (un altro negozio anche ad Alessandria). Dal 1924, la ricetta base è latte, zucchero, panna, uova per le creme, frutta fresca e di stagione per i sorbetti. Niente di più e niente di meno.

Filosofia portata all'estremo dall'**Agri-gelateria San Pé**, una cascina nella campagna piemontese di **Poirino**, a 30 chilometri da Torino: qui il latte è a "metri zero", quello appena munto delle mucche allevate in azienda. Insieme a uova e zucchero è alla base del gusto crema, con l'aggiunta di panna diventa lo strepitoso fiordilatte; poi ci sono la

## Sapori classici: la top ten di Dove

Gusti tradizionali: la classifica delle migliori gelaterie italiane in città e in provincia

	LOCALE	SPECIALITÀ	PREZZI
	<b>1° AGRIGELATERIA SAN PÉ</b> Indirizzo: cascina San Pietro 29a, <b>Poirino</b> (Torino), tel. 011.94.52.651. Orari: 10-24 (mai chiuso).	<b>Fiordilatte.</b> Amaretto, nocciola, fragola, mirtillo, albicocca, menta piperita.	Coni e coppette da <b>1,80 €</b> . Al kg <b>15 €</b> . C/credito: no.
	<b>2° BADIANI</b> Indirizzo: viale dei Mille 20r, <b>Firenze</b> , tel. 055.57.86.82. Orari: 7-1 (chiuso martedì).	<b>Crema Buontalenti.</b> Dolce Vita (panna e strati di crema al cioccolato), cioccolato fondente.	Coni e coppette da <b>2 €</b> . Al kg <b>25 €</b> . C/credito: Mc, Visa.
	<b>3° CHOCOLAT</b> Indirizzo: via Boccaccio 9, <b>Milano</b> , tel. 02.48.10.05.97. Orari: 7.15-1 (mai chiuso).	<b>Ciocolato (8-9 gusti diversi).</b> Fiordilatte, stracciatella, pera al cioccolato, limone al basilico.	Coni e coppette da <b>2,50 €</b> . Al kg <b>18 €</b> . C/credito: Dc, Mc, Visa.
	<b>4° CASSIA VETUS-GELITERRANEO</b> Indirizzo: Setteponti Levante 18c, <b>Loro Ciufenna</b> (Arezzo), tel. 055.91.72.116. Orari: 10.30-24 (chiuso mercoledì).	<b>Castagna del Pratomagno.</b> Fiordilatte, cioccolato, nocciola biologica, mandorla di Noto, liquirizia di Calabria.	Coni e coppette da <b>1,80 €</b> . Al kg <b>20 €</b> . C/credito: tutte.
	<b>5° CADORE</b> Indirizzo: corso Italia 57b, <b>Bolzano</b> , cell. 348.52.57.499. Orari: 14.30-23 (chiuso mercoledì).	<b>Torrone.</b> Fiori di sambuco, vaniglia, yogurt, pistacchio, limone, mango.	Coni e coppette da <b>1,10 €</b> . Al kg <b>13 €</b> . C/credito: no.
	<b>6° DI MATTEO</b> Indirizzo: piazza Torre 13-15, <b>Torchiaro</b> (Salerno), tel. 0974.83.10.12. Orari: 6.30-2 (mai chiuso).	<b>Ciocolato (di cru differenti).</b> Ricotta con pera, con fichi, con arancia. Mandorla, fragolina di bosco.	Coni e coppette da <b>1,30 €</b> . Al kg <b>14 €</b> . C/credito: no.
	<b>7° SIRTORI</b> Indirizzo: piazza Luigi di Savoia angolo tunnel Pergolesi, <b>Milano</b> , tel. 02.67.07.45.76. Orari: 10.30-1 (mai chiuso).	<b>Nocciolato.</b> Liquirizia, cioccolato, pistacchio, pesca, zabaione.	Coni e coppette da <b>2 €</b> . Al kg <b>15 €</b> . C/credito: no.
	<b>8° SOBAN</b> Indirizzo: piazza Gramsci 23, <b>Valenza</b> (Alessandria), tel. 0131.94.18.06. Orari: 9-24 (mai chiuso).	<b>Fragola.</b> Pesche di Volpedo, amaretti di Margherita di Valenza, con granella di zucchero dorata.	Coni e coppette da <b>2 €</b> . Al kg <b>15 €</b> . C/credito: no.
	<b>9° GELATERIA DEI GRACCHI</b> Indirizzo: via dei Gracchi 272, <b>Roma</b> , tel. 06.32.16.668. Orari: 12-24 (mai chiuso).	<b>Ciocolato fondente.</b> Nocciola, pistacchio, zabaione, pera e Ricotta.	Coni e coppette da <b>2 €</b> . Al kg <b>18 €</b> . C/credito: no.
	<b>10° CREMERIA GABRIELE</b> Indirizzo: corso Umberto I 5, <b>Vico Equense</b> (Napoli), tel. 081.80.73.25. Orari: 9-14, 16-24 (chiuso martedì).	<b>Limone.</b> Ricotta e fichi caramellati, fiordilatte, pistacchio.	Coni e coppette da <b>1,50 €</b> . Al kg <b>12 €</b> . C/credito: Dc, Mc, Visa.



1. Gelato ai mirtilli.
2. Corrado Assenza, titolare del **Caffè Sicilia di Noto**. Propone anche un **gelato all'insalata**.

2



nocciola (le Langhe sono vicine) e la frutta del frutteto di proprietà.

Nonostante l'apparenza, il **milanese Chocolat** s'inserisce nel solco delle gelaterie tradizionali. Certo, portando in qualche caso il concetto all'estremo. Che c'è di più classico del gusto cioccolato? Qui però, non si accontentano e anzi lo declinano su una decina di note diverse: bianco, al latte, fondente (95%), gianduia, all'arancia, al rum, alla cannella, allo zenzero, al peperoncino, all'amaretto, variegato con amarena. Sette di questi gusti, a rotazione, sempre presenti. La materia prima-cioccolato è un mix di brand diversi, di aroma più o meno accentuato, provenienti da vari Paesi dell'Africa e del Sudamerica. Al must del locale, giocato sugli stessi toni di colore, si aggiungono le creme (dal nuttellone alla panna con miele e semi di sesamo), e la frutta, fra cui, accanto a mango e limone al basilico, sbucca la pera al cioccolato.

Pura tradizione, senza fronzoli? **Sartori**, chiosco addossato alle mura della Stazione Centrale di Milano, d'angolo col tunnel stradale di via Pergolesi. È lì dal 1947, aperto da Andrea e Stella Sartori. Ancora oggi un Sartori è socio della piccola impresa, con Ruggero Albizetti, Rosario Marino e Marco Di Dio. Il laboratorio è a un centinaio di metri, da lì il prodotto viene trasportato più volte al giorno al chiosco. I gelati vengono fatti come un tempo nei mantecatori verticali con raffreddamento tramite salamoia e poi serviti dalle antiche carapine anziché dalle vaschette orizzontali, a vista, ma a rischio ossidazione. Il re, nella preferenza dei clienti, è il nocciolato, con noccioline tostate; i

# Strano, ma buono: i migliori

Le scelte di *Dove*: la classifica delle gelaterie che sperimentano nuovi gusti

	LOCALE	SPECIALITÀ	PREZZI
	<b>1° CAFFÈ SICILIA</b> Indirizzo: corso V. Emanuele 125, Noto (Siracusa), tel. 0931.83.50.13. Orari: 8-22 (chiuso lunedì).	<b>Insalata assoluta.</b> Fiordilatte speziato con salsa di lamponi, basilico, cassata siciliana.	Coni e coppette da <b>2 €</b> . Al kg <b>16 €</b> . C/credito: tutte.
	<b>2° FATAMORGANA</b> Indirizzo: via Lago di Lesina 9-11, Roma, tel. 06.86.39.15.89. Orari: 12-23 (mai chiuso).	<b>Venere Rosa (riso nero e boccioli di rosa).</b> Panacea (latte di mandorla, menta e ginseng), mandorle e cardamomo.	Coni e coppette da <b>1,50 €</b> . Al kg <b>20 €</b> . C/credito: tutte.
	<b>3° RIVARENO</b> Indirizzo: viale Col di Lana 8, Milano, tel. 02.89.40.84.59. Orari: 13-24 (mai chiuso).	<b>Otello (cioccolato allo zabaione con torta Barozzi).</b> Zafferano al sesamo, San Luca (cioccolato bianco con riso soffiato croccante).	Coni e coppette da <b>2,50 €</b> . Al kg <b>20 €</b> . C/credito: no.
	<b>4° CAPRICE</b> Indirizzo: piazza Garibaldi 29, Pescara, tel. 085.69.16.33. Orari: 6.30-24 (chiuso lunedì).	<b>Pecorino e miele d'acacia.</b> Zafferano variegato all'arancia, sorbetto di Prosecco e lamponi, confetto di Sulmona.	Coni e coppette da <b>1,50 €</b> . Al kg <b>13 €</b> . C/credito: no.
	<b>5° CARAPINA</b> Indirizzo: via Lambertesca 18r, Firenze, tel. 055.29.11.28. Orari: 11-24 (mai chiuso).	<b>Crema al Vin Santo con biscotti di Prato.</b> Pinolo, olio extravergine d'oliva, sorbetto al Cuba Libre.	Coni e coppette da <b>1,50 €</b> . Al kg <b>20 €</b> . C/credito: tutte.
	<b>6° STRUMIA</b> Indirizzo: via V. Emanuele II 9, Sommariva del Bosco (Cuneo), tel. 0172.25.42.30. Orari: 7-12.30, 15-19.30; mar. 7-12.30 (chiuso lunedì).	<b>Birbèt (vino brachetto del Roero).</b> Moscato, crème caramel e sale rosa dell'Himalaya, miele del Roero.	Coni e coppette da <b>1,50 €</b> . Al kg <b>19 €</b> . C/credito: no.
	<b>7° SANELLI</b> Indirizzo: piazza del Popolo 2/1, Salsomaggiore Terme (Parma), tel. 0524.57.42.61. Orari: 9.30-23 (chiuso lunedì).	<b>Parmigiano.</b> Gorgonzola, crema al miele, ortica, sambuco. Gelati fatti con l'azoto.	Coni e coppette da <b>1,50 €</b> . Al kg <b>15 €</b> . C/credito: no.
	<b>8° IL GELATO</b> Indirizzo: viale dell'Aeronautica 105, Roma, tel. no. Orari: 11.30-23 (chiuso lunedì).	<b>Armelline (semi dei noccioli dell'albicocca) dolci.</b> Philadelphia e noci, arachidi salate, anacardi e birra, sesamo nero, pepe Sezchuan.	Coni e coppette da <b>2 €</b> . Al kg <b>19 €</b> . C/credito: Dc, Visa.
	<b>9° ALBERTO MARCHETTI</b> Indirizzo: corso Vittorio Emanuele II 24bis, Torino, tel. 011.83.90.879. Orari: 12-24 (mai chiuso).	<b>Farina bona.</b> Croccante con cioccolato e noci caramellate, Bunèt con cioccolato, amaretti e rum.	Coni e coppette da <b>1,70 €</b> . Al kg <b>18 €</b> . C/credito: no.
	<b>10° PRIMAVERA</b> Indirizzo: corso Italia 142, Sorrento (Napoli), tel. 081.80.73.252. Orari: 8-1 (mai chiuso).	<b>Parmigiana di melanzane.</b> Carote, fave e piselli, carote e arancia, zucchine, Mojito.	Coni e coppette da <b>1,50 €</b> . Al kg <b>13 €</b> . C/credito: no.

principi sono cioccolato (classico e fondente), crema, fiordilatte, liquirizia, pistacchio e poi, fra i gusti di frutta, pesca, fragola e limone. Sapore antico, da non perdere: lo zabaione, con Marsala e mascarpone.

## Gli innovativi

A fronte dei paladini del gelato popolare, c'è la nouvelle vague di quello d'autore. Ingredienti "griffati", innovazione spinta e un pizzico di marketing. Ma anche qui c'è chi lavora con serietà.

**Corrado Sanelli** – titolare dell'omonimo negozio di Salsomaggiore, nato oltre cinquant'anni fa come latteria – fa ottimi classici, ma è stato anche il primo a sperimentare l'azoto liquido e gioca con le verdure dell'orto, i mieli del territorio, il Parmigiano Reggiano, lo zenzero e il Gorgonzola per altrettante realizzazioni gelate. Zafferano al sesamo, Otello (cioccolato alla zabaione con pezzetti di torta Barozzi), New York New York (con sciroppo d'acero e pecan, le noci americane), San Luca (cioccolato bianco con riso soffiato croccante): qui l'innovazione ha un senso concreto, completato, per i patiti, dalle due postazioni Internet a disposizione dei clienti. **RivaReno**, che richiama nel nome una zona di Bologna, ma è a **Milano**, è una gelateria creativa, ma anche classica: i titolari, Nicola e Ping Greco, con un negozio in viale Col di Lana e un altro, più piccolo, in via Mercato, fanno eccellenti gelati al caffè e al cocco, al cioccolato e alla crema, alla fragola e alla pesca. Tutto con fantasia, passione e ingredienti naturali. A **Torino**, **Alberto Marchetti** ha deciso di firmare in prima persona il suo atelier: "Il gela-

to è un prodotto di qualità; come per i vini o l'alta cucina è importante sapere chi c'è dietro", sostiene. L'ambiente è di design e uno schermo mostra in diretta la lavorazione del gelato, mantecato più volte al giorno. Qui ci sono gusti classici da manuale, affogati da passeggio serviti in coppette quadrate con salse calde preparate al momento e sapori originali, come il croccante con cioccolato e nocciole caramellate e la farina bona (farina di mais del Canton Ticino), che gioca con i ricordi sensoriali personali, dal pop corn alla polenta. A **Sommariva del Bosco** (Cuneo), **Tonino Strumia** omaggia la grande tradizione enologica piemontese con gelati al Moscato o al Birbèt (il Brachetto locale), ma anche alla crème caramel e sale rosa dell'Himalaya, o al miele, sua ultima passione. E Pecorino e miele è uno dei cavalli di battaglia, ispirati al territorio abruzzese, di Fabrizio Camplone, della pasticceria **Caprice di Pescara**: estremo nell'idea, delizioso all'assaggio. Ambiente e packaging molto curati contraddistinguono **Carapina di Firenze**; ciò non toglie che i gelati di Simone Bonini – crema al Vin Santo con biscotti di Prato, sorbetto Cuba Libre, ma anche creme classiche e frutta rigorosamente di stagione – siano buonissimi. A **Roma** Maria Agnese Spagnuolo ammalia i clienti della **Fatamorgana** con gusti speziati dai nomi esotici, come Venere Rosa (riso nero e boccioli di rosa) e Panacea (latte di mandorla, menta e ginseng). Ma le squisite cialde artigianali conquistano anche i più piccoli. E Claudio Torcè de **Il Gelato** – presente a Roma, ma da pochi mesi anche a Milano (piazzale Lagosta, angolo via Traù) – sorprende con continue novità tra i suoi 100 gusti, da



Giardino e carretto dei gelati di San Pé. Il fiordilatte deriva da latte appena munto, da mucche della vicina stalla.

## Farlo in casa

Il gelato veramente tradizionale? In apparenza, quello che ci si fa a casa propria, scegliendo gli ingredienti migliori, magari con le macchine apposite da gelatiere, in vendita ormai anche a poche decine di euro. Eppure il risultato non sarà soddisfacente sino in fondo. Per raggiungere una consistenza ottimale ci vorrebbe infatti una macchina a pressione che omogeneizza al meglio gli ingredienti. Peccato che costi alcune migliaia di euro. Oppure bisognerebbe procurarsi un additivo neutro (mistura di addensanti ed emulsionanti), che serve a dar corpo al futuro gelato. Se si **vuole prepararlo a mano** occorre mettere in conto un po' d'olio di gomito e di tempo. **All'inizio è facile:** si pastorizzano e si mescolano con cura gli ingredienti. Per esempio, per un gelato alla crema, si mettono sul fuoco (basso) latte, panna, tuorli d'uovo, si porta a 70 °C, si spegne e si aggiunge un po' di scorza di limone (non trattato). Si zucchera, si fa raffreddare, si ripone la vaschetta in freezer. Però poi, ogni mezz'ora bisogna rimescolare il tutto, per parecchie ore, amalgamando i piccoli cristalli di ghiaccio che si formano sui bordi. Una volta raggiunta la consistenza giusta, questo gelato va consumato velocemente, senza aspettare. **Più pratica la gelatiera autorefrigerante** (quelle con liquido refrigerante nella doppia parete hanno il difetto di dover mettere il cestello col liquido in freezer parecchie ore prima di utilizzarlo). In ogni caso, la paletta interna all'apparecchio porta la base alla consistenza desiderata, rendendola cremosa e abbastanza omogenea in circa mezz'ora. **C'è un problema.** Il gelato casalingo congela a -8/9 °C, quello artigianale a -12 °C, ma il "nostro", poi, in bocca risulta molto più freddo. Come mai? È questione di quantità d'aria, quella giusta rende la miscela soffice, meno gelida in bocca, quindi più gustabile. Ma le gelatiere domestiche incorporano solo il 15-20% d'aria: troppo poco. Quelle industriali insufflano dal 70 al 100%: eccessivo. L'artigianale, invece, tramite apparecchiature molto più costose (di quelle casalinghe), infonde una quantità d'aria ideale (30-40%), così che lo scongelamento in bocca è molto più omogeneo e il gelato risulta al palato meno freddo, più morbido, di quello domestico.

Philadelphia e noci a crema di peperoni, da anacardi e birra Ceres a pepe di Sezchuan. L'anno scorso aveva sposato con convinzione la "rivoluzione" dell'azoto, ma ha dovuto fare marcia indietro: i romani sono rimasti diffidenti davanti alle nuvole di fumo che si levano versando il gas liquido dall'istantaneo effetto refrigerante. Però sono sempre più quelli che cedono alla curiosità e provano gusti insoliti. Quest'anno Torcè si dedica anche alla riscoperta della frutta secca più povera, come le armelline dolci (le mandorle del nocciolo di albicocca). "Con la crisi bisogna andare incontro alla clientela; sono riuscito a non aumentare i prezzi, e ho inserito molti elementi croccanti, che danno un senso di soddisfazione. Tutto sommato oggi, nel gelato, l'innovazione consiste nel saper fare un passo indietro e riscoprire la tradizione". Più mediatica, ma divertente la scelta di Antonio Cafiero di creare un orto per i nuovi gelati "verdi". Il titolare della gelateria **Primavera di Sorrento** si è ispirato alla First Lady Usa per l'angolo del bancone intitolato "L'orto di Michelle": i gusti seguono le stagioni come per la frutta, dalle carote alle zucchine. Al **Caffè Sicilia di Noto**, Corrado Assenza propone, accanto a cassate gelate e ai tradizionali pezzi duri (tranci di semifreddo a mattonella), un banco decisamente innovativo. "La gelateria", spiega, "è l'ambito alimentare più vicino alla profumeria, permette di giocare con gli aromi e la freschezza dei prodotti". Ecco allora originali interpretazioni tra dolce e salato a base di frutta, verdura, erbe aromatiche, olio extravergine d'oliva. Piatti – pardon, gelati – che raccontano storie e territori, come l'insalata assoluta: pomodoro, cipolla, extravergine e peperoncino, un classico della cucina estiva domestica.

*Inviati da Dove, Gian Luca Moncalvi e Luciana Squadrilli*



Gelaterie d'Italia: indirizzi su <http://viaggi.corriere.it>