

FOOD

Il grande freddo

Buoni da gustare ma anche belli da vedere. Con i primi caldi scatta la voglia matta di ghiaccioli e gelati. Meglio se artigianali, con fermentazioni e infusioni che accontentano puristi e sperimentatori

Comfort food per eccellenza, quest'estate il gelato artigianale guarda al passato senza nostalgia, bensì per riportare in auge i gusti della tradizione. Gli stecchi tornano a colorare le vetrine delle gelaterie con la loro forma classica, reinterpretati da abbinamenti di sapori sempre più ricercati. Come il Ribes Nero dei Peckarelli di Peck, realizzato nel laboratorio di via Spadari a Milano con la direzione creativa del pastry chef Galileo Reposo, oppure lo stecco al cioccolato fondente e polline disponibile nelle insegne milanesi di Gusto17. Secondo Massimiliano Scotti di Vero Latte assisteremo al revival di Stracciatella e Malaga, mentre si faranno largo gusti legati ai sapori di una volta come la sua ricetta dedicata al Riso e latte, creata con soli tre ingredienti a filiera corta, profondamente connessi con



il territorio. Un gusto che parla di "terroir", termine che l'alta gelateria prende in prestito dal mondo del vino per valorizzare eccellenze italiane come le amarene di Modena, utilizzate da Stefano Guizzetti di Ciacco Gelato insieme con il riso nero varietà Otello, aroma di rosa e gelatina al Bonarda. Oppure il pistacchio di Gelateria Mille a Verolanuova (Brescia) proposto solo in purezza per esaltare il singolo ingrediente: realizzato con base acqua e un blend di pistacchi siciliani, alla ricetta viene aggiunto solamente del sale di Trapani presidio Slow Food. Oltre che tradizionale, quest'anno il gelato artigianale è healthy, senza rinunciare al sapore. Günther Rohregger di Gunther Gelato Italiano, nelle ricette alla frutta elimina completamente i grassi animali per venire incontro ai palati vegetariani, creando sorbetti leggeri e dalle intense

IN ALTO
Ciacco, gelato al riso nero, amarene e rose con perle di gelatina alla bonarda.
A SINISTRA
Gusto17, stecco al miele di acacia.
NELLA PAGINA A FIANCO
Mare, il ritorno del principe Beugrè con cocco, lime e pepe nero e mashmellow al cocco rapé.



sfumature sensoriali. Gusto17 impiega invece il miele di acacia di Giorgio Poeta in sostituzione agli zuccheri raffinati. Il risultato? Meno calorie e nessuna sovrastruttura ad alterare l'essenza delle materie prime. Infine, chi preferisce osare con fresche novità, potrà sperimentare ricette fermentate a base di kombucha o al tè Lapsang Souchong che Massimiliano Scotti abbina a un sorbetto al lampone. Per non parlare delle infusioni di Stefano Guizzetti, che estrae aromi della memoria da ingredienti non edibili (come la terra) stimolando intensi ricordi. Delle madeleine proustiane in versione contemporanea, da gustare in cono o coppetta. **Penelope Vaglini**

A DESTRA:
Günther al limone
senza grassi animali.
SOTTO:
I peccarelli di Peck e,
a destra, Vero Latte,
tanti gusti nuovi.

