

# Gelati, al Sigep c'è anche quello al caprino bergamasco

Al Sigep di Rimini, palcoscenico delle novità e delle tendenze di tutto il mondo in tema di gelateria e pasticceria di scena dal 23 al 27 gennaio, Bergamo non manca di dare la propria impronta. Sia con le aziende espositrici, ben 32, sia con gli artigiani del gelato, sempre pronti a mettere a punto gusti speciali e intriganti.

Quest'anno, nell'ambito delle iniziative dei Maestri della Gelateria Italiana (pad. C1, stand 021), i due Maestri orobici Candida Pelizzoli e Ronald Tellini si cimenteranno rispettivamente nella preparazione in diretta in un gelato al caprino bergamasco (sabato 23 gennaio) e del nuovo gusto Campos (lunedì 25).

Il tema sviluppato in questa edizione dall'Associazione – che ha sede presso l'Università dei Sapori di Perugia – è “Gusti e Colori della Natura” e prosegue nel percorso già avviato di valorizzazione dei gelati attenti alla salute e all'apporto calorico che non dimenticano, però, il piacere del palato. Sono coinvolti 16 Maestri della Gelateria, ognuno chiamato a presentare la propria proposta, giocando tra identità territoriale ed artistica.



«La scelta di fare un gelato al caprino – racconta Candida Pelizzoli, della gelateria Oasi di Fara Gera d'Adda, che è anche vicepresidente dell'associazione – risponde al tema del gelato funzionale e salutistico, ma diventa anche occasione per promuovere il prodotti del territorio. Proprio qui a Badalasco, a una manciata di chilometri dalla gelateria, ci sono ben tre aziende che producono latte e formaggi di capra, non potevo lasciarmi sfuggire

l'occasione di utilizzare prodotti freschi e locali». Il gelato al caprino è fatto con pochissimi ingredienti: latte di capra, formaggio caprino e un po' di zucchero. «È quindi indicato per chi ha intolleranze al latte vaccino, come me – spiega Candida -, in più ha poche calorie e pochi grassi. Al palato è fresco e cremoso e ricorda la piacevolezza del formaggio, cosa che lo rende indicato anche per abbinamenti diversi, ad esempio con insalate e piatti freddi».

Ha pescato in casa anche Ronald Tellini, titolare della gelateria Pandizucchero di Almè, ma il risultato è più "esotico". Il suo gelato, Campos, prende infatti il nome dal suo collaboratore brasiliano, Diego Campos e da sua padre, che gli



ha fatto scoprire la varietà di cacao utilizzata, che si unisce alle nocciole per dare vita al gusto gianduia, variegato con lamponi pochi e croccante feuilletine. «Il risultato – dice Tellini – è un gelato con un indice glicemico

più basso di circa il 20% rispetto alla media», ma sicuramente prezioso e goloso a giudicare dagli ingredienti.

Come Candida Pelizzoli anche Tellini caratterizza la propria attività per la ricerca continua. «Credo che sia ciò che permette di distinguersi e di continuare a sopravvivere – evidenza, dall'alto dei suoi 26 anni di esperienza e la passione per i semifreddi -. In questo periodo, ad esempio, sto mettendo a punto dei frollini a base di farina di castagne, nocciole e cioccolato, e anche per carnevale non farò le solite chiacchiere, ma delle lattughe mantovane dalla sfoglia sottilissima. Lavorare in questo modo significa prove su prove, selezione delle materie prime e, ovviamente, anche prezzi un po' più alti, ma è l'unico modo per differenziarsi».