

Gelato, ai bergamaschi piace sperimentare

Consumato a casa, al lavoro o durante una passeggiata, il gelato è l'alimento preferito nella bella stagione. Anche se il tiramisù è stato eletto il gusto dell'anno al "Gelato day", il cuore dei golosi non batte solo per i gusti tradizionali. In molti amano provare la modaiola gamma di varianti che le gelaterie bergamasche sperimentano. Dolci novità sono arrivate soprattutto dalla 27esima edizione del Sigep, il Salone internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali e caffè, che si è svolto a Rimini.

L'abbinamento dolce e piccante

Il sapore piccante e deciso della radice giapponese wasabi, perfetto per sushi e sashimi, unito a cioccolato dominicano e vaniglia del Madagascar è la stravagante proposta di "Gelatiamo" a Treviolo. Il titolare, Matteo Corna, ha voluto dare una veste piccante a un incontro romantico, ispirandosi all'abbinamento tra cioccolato e peperoncino. "Mi piacciono le novità, a rotazione ne inserisco sempre qualcuna, rappresentano un punto di forza, magari non andranno subito esaurite, ma mi permettono di distinguermi", precisa. Nella sua gelateria, aperta da nove anni, si possono gustare anche un'eccellenza pugliese, la mandorla di Toritto con l'arancia candita, il gusto primavera al te verde, gelsomino e mela, la crema ai sei profumi che combina cannella, scorze di arancia e di limone, vaniglia, chiodi di garofano e chicchi di caffè oppure zenzero e albicocca.

Erbe, frutta, fiori per un'esperienza multisensoriale

Anche il binomio crema e piante o fiori è in crescita. Lo propone il Caffè Rimembranze by Violetta a Treviglio con i gusti lavanda, rosa, viola e il sorbetto gelsomino e cannella.

In estate, sarà servito il fiore del curaro, conosciuto come fiore elettrico, per l'effetto frizzante e intorpidente. "Sarà un'esperienza multisensoriale che appaga anche vista e olfatto, che dona una vera esplosione di sapore alla bocca, quasi una scossa, che dura meno di due minuti", anticipano i titolari, Sara Redaelli e Andrea Bertelli. Altra particolarità sono i tiki cocktail a base di diversi tipi di rum miscelati ai gelati alla frutta tropicale, che arriva dai paesi di origine in 24 ore, come l'ananas dei Caraibi. La carta dei drink ne propone una decina, serviti in coreografiche mug.

Il gastronomico o "salato"

Le interpretazioni più coraggiose sono il gelato al coniglio, alle ostriche, al salmone o alle zucchine. Ma se in un ristorante bergamasco vi sarà offerto il gelato al parmigiano o al pepe rosa, con molta probabilità, proviene dall'Oasi di Villongo, avviata nel 1982 e che lavora anche per conto terzi. "L'alta cucina scopre il gelato artigianale trasformandolo in un prodotto gastronomico – afferma la titolare, Giorgia Mogni -. Un'altra tendenza è l'introduzione di specialità locali, come, nel nostro caso, il sorbetto alla grappa locale o il gusto yogurt a chilometro zero". A ricordare i profumi della cucina orobica è anche il gelato al casoncello di Cherubino e La Marianna in Città Alta: fior di latte con pan grattato, uvetta, amaretti, grana padano, salvia, pinoli, noce moscata e pera.



Giorgia Mogni

Coloranti no grazie: meglio l'aloè

I gusti unicorno, azzurro e rosa acceso, senza dubbio "colorati" in abbondanza, nella gelateria artigianale sono esclusi. A fare da contraltare sono i gusti che si rivolgono a un pubblico salutista: al tè verde, alla camomilla, al cacao grezzo con base acqua di cocco, vegan, gluten free, senza lattosio. In vetrina al Sigep, Fabbri, ha piazzato il gusto all'aloè, pianta nota per le proprietà antinfiammatorie, depurative e idratanti. "C'è una tendenza vegana, a base acquosa o con latte di riso, ma va molto anche la frutta anche per gli intolleranti al lattosio – prosegue la Mogni, che è anche presidente dei gelatieri Ascom -. Oltre ai coloranti, sono banditi i grassi idrogenati come l'olio di cocco".

L'intramontabile classico

Amante della tradizione è “Il dolce freddo” di Albano Sant’Alessandro che festeggia 25 anni di attività. Sul suo banco frigo si trovano gusti che la maggior parte dei gelatieri bergamaschi non produce più: malaga, cassata siciliana e zuppa inglese. “Siamo fedeli ai più richiesti, fior di latte, nocciola, cioccolato, mentre il pistacchio da 15 anni ha avuto un’impennata nelle preferenze – è l’opinione del titolare, Edoardo Ceroni -. Cosa penso del gusto alla rosa? Che non ha senso. Molto meglio l’amarena”.

