Salato e gourmet: il gelato continua a stupire

Il gelato sposa l’alta cucina nella sua versione salata o meglio gastronomica. La “nuova” frontiera del gusto sottozero – in realtà inaugurata in Italia all’inizio degli anni Settanta a Viareggio dal Maestro Gelatiere Enzo Vannozzi che nel 1973 si aggiudicò l’Oscar della Gelateria con un gelato alle zucchine – è in continua espansione.

E il confine dolce-salato è stato presto varcato nella ristorazione, che inserisce gelati gourmet dall’antipasto al pre-dessert, proponendo inediti e intriganti accostamenti che stupiscono il palato in un contrasto di consistenze e temperature. Il gelato al parmigiano è stato per anni l’entrée

di Ferran Adrià a “El Bulli”. Ernesto Iaccarino del Relais Don Alfonso 1890 di Sant’Agata dei due Golfi propone con successo da anni gelato di coniglio, di caviale e di asparagi con tuorlo d’uovo biologico e ha anche rielaborato il capitone, un classico della cucina campana, nel Gelato di anguilla, caviale Oscietra abbinato a fettuccine ai sentori di rosa, salsa vegetale e tuorlo d’uovo biologico. A Senigallia Moreno Cedroni alla “Madonnina del Pescatore” ha lanciato il gelato all’ostrica con panna acida e scalogno, mentre Mauro Uliassi, nel ristorante che porta il suo nome, ha esaltato il sapore del mare nel gelato ai ricci.

E l’elenco delle creazioni sottozero degli chef potrebbe continuare a lungo. Non mancano poi i super ingredienti, pronti a cogliere le sfide della nutraceutica: maca peruviana, baobab, spezie come la curcuma, semi oleosi e bacche di Goji per citarne alcuni. Un altro campo di prova per estro e creatività è rappresentato da liquori e cocktail: le versioni cremose di cuba-libre, spritz, prosecco, mojito si prestano per aperitivi e dopocena a prova delle temperature record di quest’estate e non manca il gelato da meditazione al Moscato di Scanzo.

La sfida gastronomica è da anni il banco di prova dei gelatieri bergamaschi, che vantano ambasciatori illustri sul territorio, da Candida Pelizzoli, presidente dei Maestri della Gelateria Italiana, a Gianni Facoetti, che insegna ogni giorno ai gelatieri ad osare di più con ricette anche “dell’altro mondo”. E la ristorazione, in particolare stellata, non sta certo a guardare, ma sperimenta nuove ricette e abbinamenti sottozero.

Il tecnico

Facoetti: «In primo piano materie prime

selezionate e preparazioni naturali»

Gianni Facoetti

Gianni Facoetti da quarant’anni sperimenta nuove ricette di gelato e da anni insegna ai gelatieri nuove tecniche di lavorazione e li aggiorna sulle nuove tendenze. Dal 1977, anno di inizio della sua attività, ha avviato e gestito gelaterie e laboratori ed è stato formatore e consulente in Italia e all’estero, dai paesi europei a quelli asiatici. Il gelato gastronomico per lui non ha segreti e mette a punto ricette di ogni sorta per esaltare ingredienti del territorio – come la versione salata del gusto malaga con Moscato di Scanzo e curcuma – e dell’altro mondo, come il baobab e la maca peruviana. «Una volta il gelato doveva essere dolce, poi dolce e cremoso, poi variegato e croccante ed ora solo naturale, senza additivi e coloranti e con materie prime di grande qualità, magari a denominazione – commenta il Maestro Gelatiere -. Il gelato funzionale e attento alla salute –

magari anche Veg – oltre a soddisfare una clientela attenta ai "senza" crea interesse e curiosità. Di qui la scelta di impiegare semi oleosi, quinoa, bacche ed altri super-ingredienti, anche nelle preparazioni gourmet».

Il gelato gastronomico fa sempre e comunque tendenza: «Lo propongo sempre nei corsi, anche perché la sua realizzazione richiede il superamento di qualche piccolo ostacolo tecnico, a partire dal bilanciamento degli zuccheri e dall'impiego del trealosio, zucchero che esalta questo particolare gelato. È uno zucchero dalle eccellenti proprietà, ribattezzato da alcuni "zucchero della resurrezione" che allunga anche la vita del gelato e accentua i sapori». Quanto alle ricette, Facoetti ne ha testate di tutti i colori, dalla senape al salmone affumicato, dalla cipolla di Tropea alle ostriche, dalla curcuma al rafano, fino a interpretazioni estreme come il gelato al tabacco. «Rappresenta una sfida interessante e uno stimolo per i gelatieri che possono davvero osare di più e differenziare la propria produzione in un mercato sempre più competitivo – incalza Facoetti -. Se proporre al banco diversi tipi di gelato gastronomico può essere arduo anche per una gelateria affermata, si può comunque stimolare e incuriosire la clientela con preparazioni del mese particolari, nel rispetto della stagionalità dei prodotti. Diverso il discorso per i laboratori, che possono conquistare con preparazioni interessanti anche la ristorazione, mettendo a disposizione il know-how che il gelato gastronomico artigianale richiede».

Bosio (Gelatieri Ascom)

«Un'idea in più per la pausa pranzo in

gelateria»

Massimo Bosio

«Il gelato gastronomico rappresenta un'occasione di ampliamento della gamma e offre una chance alle gelaterie per mettersi alla prova con preparazioni d'alta cucina – sottolinea Massimo Bosio, presidente dei Gelatieri Bergamaschi, l'associazione che rappresenta la categoria, aderente ad Ascom -. Cimentarsi in quest'arte richiede, oltre che fantasia e creatività, notevoli competenze tecniche per bilanciare le miscele e stabilizzare i preparati».

Quanto agli ingredienti, non resta che sbizzarrirsi nella ricerca di nuovi abbinamenti: «I gelati più prodotti sono al sedano, alla carota, al rafano, ma non esistono limiti alla fantasia, basti pensare, ad esempio, all'abbinamento – felice e sottozero – tra gelato alla polenta e al baccalà». Se giocare con contrasti, consistenze e temperature appartiene più alla ristorazione, non mancano gelatieri che propongono saltuariamente o in occasioni particolari gelati gastronomici. «Se la proposta al banco di gelati gastronomici è difficile e sembra una sfida a livello commerciale (e probabilmente lo è), i laboratori che si specializzano nella produzione per terzi, e in particolare per al ristorazione, possono avere buoni risultati – spiega -. Di fatto però gli artigiani gelatieri si

limitano a produrre gelati gourmet per celebrare eventi particolari».

L’interesse per il gelato gastronomico è comunque elevato: «Incuriosisce, stupisce e appassiona la clientela, ma quando si va in gelateria a comprare coni e coppette vince la tradizione – continua Bosio -. Le gelaterie con servizio al tavolo possono però osare di più e proporre gelato in pausa pranzo, anche in versione gourmet. E con tanto di placet dei nutrizionisti che da anni salutano con favore la sostituzione di un pasto con una coppa di gelato, in particolar modo per bimbi e anziani. Nel Nord Europa è ormai un’abitudine consolidata e anche nel nostro Paese c’è chi opta, specialmente d’estate, per una pausa-pranzo rinfrescante e al cucchiaio».

LA GELATERIA

A Fara Gera d’Adda i gusti che fanno bene alla salute

Candida Pelizzoli per la premiazione Gambero Rosso 2017 © Francesco Vignali Photography

Candida Pelizzoli, presidente dell'Associazione Maestri della Gelateria Italiana, fondatrice e titolare della Gelateria American Bar "Oasi" di Badalasco, frazione di Fara Gera d'Adda, da anni propone gelato gastronomico all'aperitivo e in pausa pranzo, oltre a gelati alcolici e ad altre ricette originali che nascono nel suo laboratorio. Da quattro anni a questa parte ha alzato ulteriormente l'asticella, proponendo gelati- gourmet-funzionali, con cui ha ottenuto il prestigioso premio "Gusto & Salute" del Gambero Rosso, in occasione della presentazione della nuova guida dedicata alle Gelaterie d'Italia.

I gelati "della salute", creati nel 2014 anche in vista di Expo 2015, rispettano le caratteristiche organolettiche e le proprietà degli ingredienti impiegati, nutrendo in modo sano, grazie ad un accurato bilanciamento degli zuccheri – ridotti davvero al minimo -, al controllo dei grassi e al pieno di fibre e vitamine. «Da un mese a questa parte abbiamo commissionato una ricerca di biologi e nutrizionisti per certificare il benessere che la linea di gelati "I colori della salute" può effettivamente portare all'organismo – spiega Candida Pelizzoli -. Non impiega né latte né derivati, a prova di vegani, e il carico glicemico è minimo, dato il ridotto contenuto di zuccheri sostituito con le fibre».

Un tripudio oltre che per il palato anche per gli occhi, con colori – inutile ribadire naturali al 100% – che vanno dal viola al giallo, dal verde al rosso, pronti a soddisfare anche l'arcobaleno del benessere da sempre raccomandato dal Ministero della Salute.

Il gelato ricco di vitamina C, caroteni e antociani alle "carote viola e more", utile difesa per le infiammazioni del tratto urinario, viene abbinato a pranzo all'insalata "Gustosa", insalate verdi con tonno e verdurine a julienne. I carotenoidi della pesca incontrano i flavonoidi antiossidanti dello zafferano in una quenelle gelata color giallo-arancio che accompagna una composizione di salmone e verdurine, un

must per l’estate, con tanto di proprietà anti-radicali liberi. Il verde intenso di spinacini e kiwi ricchi di ferro e fibre si presta ad un contrasto cromatico interessante, accompagnando il piatto “Estiva”, una composizione di Bresaola della Valtellina con rucola e pomodorini. Il gelato rosso con pomodoro datterino e lampone, ricchi di flavonoidi salva-cuore, rinfresca una bella Caprese con mozzarella, pomodorini, olive e basilico (*nella foto di apertura*).

D’inverno il pieno di salute lo si fa con il gelato alla rapa e melograno, un contrasto interessante per il gusto e pure detox. Si trova tutto l’anno il gelato al Caprino Bergamasco, realizzato con latte di capra e formaggio a km zero della “Cascina Al Casott” a fianco della Gelateria, che viene abbinato con un’insalata belga e condito con olio extravergine e un po’ di pepe nero. Da sempre l’aperitivo e la pausa pranzo all’Oasi si arricchiscono di una proposta di gelati gourmet stagionali, graditi e originali amouse-bouche della casa: «Da oltre vent’anni propongo gelato ai porcini d’autunno, al Branzi, al parmigiano o alle olive nere di Gaeta, per citarne alcuni», spiega Candida Pelizzoli. Non mancano vere e proprie dichiarazioni d’amore al territorio della numero uno dei Maestri della Gelateria italiana: «Abbiamo proposto con ottimi riscontri il gelato alla Garibalda, in omaggio al pane bergamasco ideato da Aspan – ricorda -. A Gourmarte abbiamo presentato il gelato al Moscato di Scanzo di Biava, che si presta a moltissimi abbinamenti».

Gelateria American Bar Oasi

via Treviglio, 3461

Fara Gera d’Adda

IL RISTORANTE

Il Saraceno, matrimonio perfetto con crudités di mare e grandi secondi di pesce

Roberto Proto

Roberto Proto, chef de “Il Saraceno” di Cavernago, ristorante che propone esclusivamente cucina di mare, premiato dalla Michelin con una stella dal 2014, da diversi anni propone in menù gelati gourmet in abbinamento ad antipasti e secondi, ma anche come preludio a golosi dessert. Sprigiona tutto il sapore del mare il gelato ai ricci abbinato al crudo di ricciola. La granita di more con sorbetto al basilico rappresenta un interessante pre-dessert. Un gelato alle alici di Cetara si sposa alla meraviglia con la salsa alla pizzaiola. Gli abbinamenti seguono la stagionalità e cambiano di continuo ad ogni menù. In carta a “Il Saraceno” in questi giorni al dotto – pesce di fondale – cucinato con porri e mela verde viene abbinato per amplificare il gusto un sorbetto alla mela verde. Non mancano, a seconda della stagione, gelato ai legumi o ad altri prodotti dell’orto, dagli asparagi a primavera al pomodoro e al basilico d’estate.

Gli abbinamenti seguono l’estro dello chef per esaltare al meglio i migliori prodotti ittici del pescato del giorno, ma non troverete mai gelati gastronomici serviti con un primo

piatto: “Per me un risotto o un bel piatto di pasta deve essere caldo, senza contrasti di temperatura, che trovo invece piacevoli nei secondi, perfetti con le crudités di mare e interessanti per preparare il palato a dessert o a fine pasto” precisa lo chef.

Ristorante “Il Saraceno”

piazza Don Luigi Verdelli, 2

Cavernago