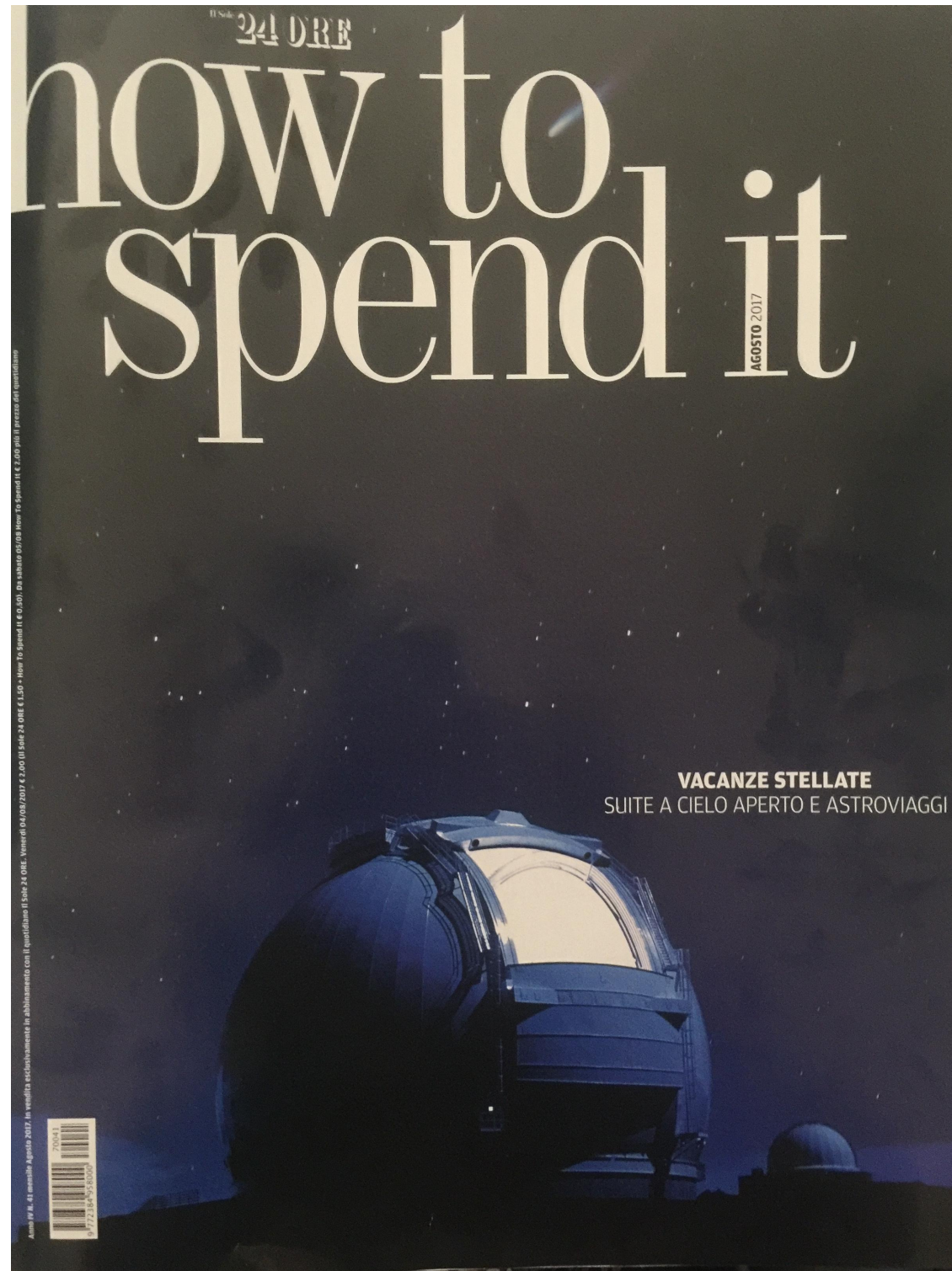
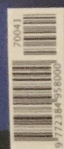




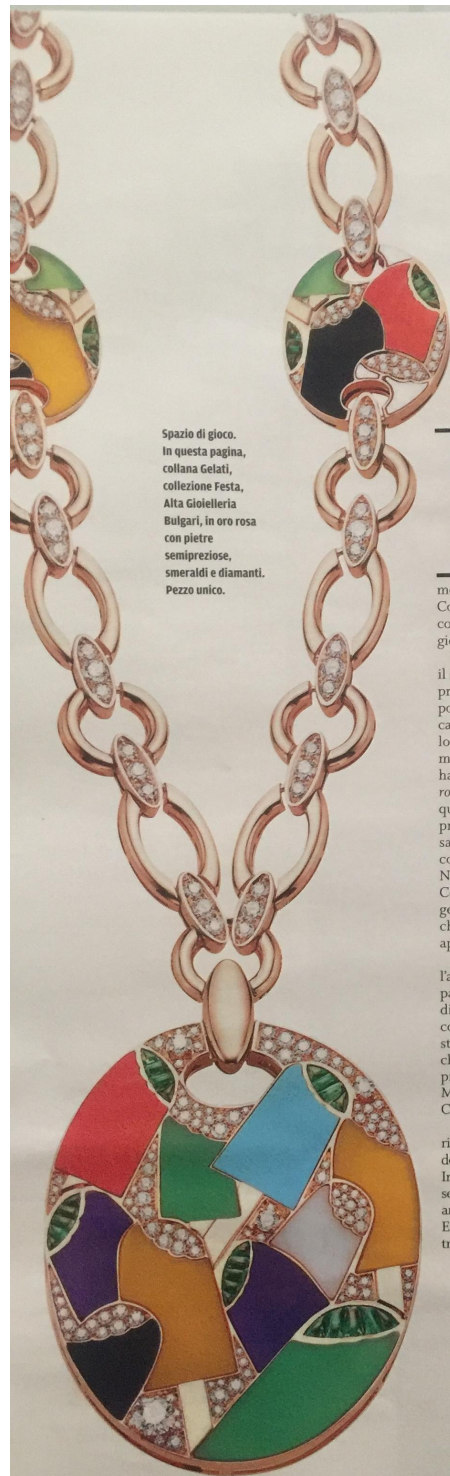
Il Sole
24 ORE

Autunno di R. 44 novembre 2017. In vendita esclusivamente in abbonamento con il quotidiano Il Sole 24 ORE. Venerdì 04/08/2017 € 2,00 (il Sole 24 ORE € 1,10 - How To Spend it € 0,90). Da sabato 05/08 How To Spend it € 2,00 più il prezzo del quotidiano.



AGOSTO 2017

VACANZE STELLATE
SUITE A CIELO APERTO E ASTROVIAGGI



Spazio di gioco.
In questa pagina,
collana Gelati,
collezione Festa,
Alta Gioielleria
Bulgari, in oro rosa
con pietre
semipreziose,
smeraldi e diamanti.
Pezzo unico.

Un cono al limone? Macché, un capitello in stile greco-romano. Una coppetta pistacchio-nocciola? Casomai un'installazione di Art Basel. L'arte renderà (forse) il gelato immortale, ma i grandi chef gli stanno regalando mille vite (e sapori nuovi), dalla curcuma al tartufo nero. E intanto l'haute joaillerie si diverte a tempestare ghiaccioli e sorbetti di diamanti e pietre colorate. Di **Loredana Saporito**

Delizioso sollievo alla calura estiva, must della bella stagione: da qualche tempo, sorbetti, granite & co. stanno vivendo una vera *nouvelle vague*, fatta di sapori nuovi, di artigianalità pura e di una ricerca sempre più sofisticata su metodi produttivi e scelta delle materie prime. Contemporaneamente all'evoluzione gourmand, coppette e coni sono diventati anche materia di gioco e sfida creativa per artisti e designer.

Per l'inglese Ben Long, ad esempio, il gelato è il simbolo della felicità familiare, reale o presunta: per questo l'ha trasformato in un'icona pop alta due metri e mezzo, decorata come un capitello greco-romano. Mentre Davide Balula lo ha celebrato come vera e propria arte da mangiare. In una passata edizione di *Art Basel*, ha esposto l'installazione edibile *Painting the roof of your Mouth (Ice Cream)*: accanto ai suoi quadri, fatti con ingredienti naturali, ha presentato gelati che ne interpretavano il sapore. Per creare i gusti, Balula ha collaborato con Daniel Burns, chef stellato del Luksus di New York ed ex pastry chef del Noma di Copenhagen. Gli strati sovrapposti di una torta gelato hanno ispirato, invece, lo studio Nendo, chiamato a progettare *À tes souhaits!*, gelateria appena inaugurata a Tokyo.

Neanche Bulgari ha rinunciato a divertirsi con l'atmosfera rilassata delle estati al mare e dei party *piéd dans l'eau*. Nella sua nuova collezione di Alta Gioielleria *Festa*, diamanti e pietre colorate tempestano il più classico dei gelati, lo stecco, declinandolo in spille-icona, ciondoli, choker e collier effetto mosaico. Pezzi unici, presentati a Venezia alla Scuola Grande della Misericordia, in un'atmosfera a metà fra Carnevale e Dolce Vita, Casanova e Fellini.

Intanto, in ambito gastronomico, il gelato ribadisce tutta la sua versatilità: esce dai confini delle gelaterie ed entra in quelli dell'alta cucina. Ingrediente a tutto pasto, amplifica sapori e sensazioni, puntando sui contrasti. Un'innovazione anticipata, negli anni Settanta, dal maestro gelatiere Enzo Vannozzi, che dichiarava che tutto si può trasformare in gelato, e da Anna Gosetti della Salda,

che nel 1969, nel suo storico *Le Ricette Regionali Italiane* (ed. Solares, 49 euro), suggeriva il gelato al parmigiano, poi proposto con successo da Ferran Adrià a fine anni Novanta. Dagli anni Settanta a oggi, la ricerca ha rivoluzionato gli ingredienti, i gusti e gli abbinamenti. «Dalla semplicità del semifreddo al melone con il prosciutto sono stati fatti diversi passi avanti», spiega Heinz Beck, chef del ristorante La Pergola a Roma, con tre stelle Michelin. Merito anche della tecnologia che ha permesso di ottenere granite, sorbetti e «nevi» da ogni ingrediente e di ogni tipo di consistenza. «Nel nostro menu attuale, offriamo una tartare di ricciola su granita di fragole, mousse di mandorle e finger lime, mentre nel precedente avevamo merluzzo cotto in olio di oliva profumato all'aglio su fagioli cannellini con neve di baccalà».

Chi gli ha fatto fare un vero salto di qualità è Luca Landi, chef stellato del Lunasia di Viareggio, che ha appreso i segreti del mestiere da Sergio Dondoli e, nel 2009, ha vinto una *Coppa del mondo della gelateria*. «È una preparazione che non ha segreti: è buona, se l'ingrediente da cui nasce è di qualità. Ma non deve far rimpiangere un buon gambero o una buona ostrica», racconta lo chef che oggi «gelatizza» tutto, come aveva previsto Vannozzi, dai fiori di nasturzio alle erbe aromatiche. «Non è mai il soggetto principale, ma un elemento di accompagnamento della ricetta». Per Landi, il gelato va servito come aperitivo o antipasto: «Il freddo e il dolce-salato (c'è sempre un po' di zucchero, che funziona come anti-congelante) si abbinano bene alle bollicine, e sono più indicati per la prima parte del menu», che al Lunasia va dal Crudo di carne marinata con gelato di caprino fresco al cono gelato all'amatriciana. «Anche se un gelato di formaggio, o di legato grasso, può essere interpretato come un pre-dessert».

Per Massimiliano Alajmo, chef tre stelle Michelin del ristorante Le Calandre di Padova, non c'è un momento ideale per servirlo: «Dipende dalla stagione e dal menu. Ogni percorso deve regalare un'armonia d'insieme. D'estate amo iniziare con una zuppa fredda di verdura o di frutta con un sorbetto o una granita rinfrescante, mentre d'inverno, spezzo il menu con una zuppa bollente di verdure di stagione con un gelato salato al tartufo». Introdotti alla fine degli anni Novanta, ci sono le carote e porri all'arancia con gelato alla curcuma,

GIOIELLI O



Evoluzioni. L'Aperitivo 2017 di Luca Landi del Lunasia di Viareggio. Dall'alto, in senso orario, con di gelato di pasta all'amatriciana; ostrica frita con salsa al kiwi; gelato di artemisia con grissino di riccio e nero di seppia. In basso, il Cubo di Rubik, cremolato di mandorla con mantecato di cioccolato bianco e formaggio e cuore di passion fruit, con cui Landi ha vinto la Coppa del mondo della gelateria nel 2009.

GRANITE?



l'Uovo con gelato di ventresca di tonno, fino all'attuale *Fu...mare*, una gelatina fredda di brodo di sgombrò affumicato, coperta di caviale e di gelato di bottarga. «Nel tempo abbiamo affinato le tipologie, ora siamo proiettati verso la leggerezza e l'intensità del gusto, con proposte molto cremose, ma prive di latticini».

Un gelato può fare la differenza: è quanto è successo a Moreno Cedroni, quando ha assaggiato quello al parmigiano di Adria. Nel suo libro *Maionese di Fragole* (Mondadori, 17,50 euro), lo chef stellato della Madonnina del Pescatore di Senigallia, racconta che quella cena gli ha cambiato la vita. Il suo primo gelato gastronomico fu all'alice, mentre oggi lo propone con i cocktail, come quello al Margarita, e con gli ingredienti fermentati, come il gelato all'aglio nero, abbinato alla granita di caffè con kombucha, al cavolo viola e al baccalà. «L'esperienza sensoriale è il suo valore aggiunto», spiega Cedroni. «Caldo-freddo, dolce-salato: sono abbinamenti che colpiscono, perché siamo abituati al gelato che stimola solo le papille gustative del dolce, mentre in questi casi accade con quelle del salato, o del piccante, dell'acido o

dell'amaro». Assaggi con curiosità e incontri una sorpresa

L'inaspettato, l'originale può diventare soluzione creativa: è il caso del gelato al tartufo siciliano di Palazzolo Acreide di Ciccio Sultano, chef stellato del ristorante Duomo di Ragusa Ibla. «In Sicilia ci sono dei tartufi neri molto profumati, soprattutto quelli estivi», commenta. Però non fanno parte della cultura culinaria regionale, a differenza dei sorbetti, nati dall'incontro tra gli arabi e la neve dell'Etna. «Mi sono chiesto che cosa fare, ci ho giocato un po' e fatto diverse prove: un antipasto, un primo... Sentendo i profumi di nocciola, di terra e di fava di cacao, ho optato per il gelato, ma come vuole la tradizione locale: servito con due cialde sottilissime di pane ragusano tostato, e condito con olio extravergine di oliva tonda iblea. È un intermezzo e va mangiato con le mani, come un piccolo sandwich».

Da esposizione. A sinistra, *Painting the Roof of your Mouth* (Ice Cream) (2015), installazione edibile realizzata dall'artista Davide Balula per l'edizione 2015 di Art Basel. A destra, *Ice Cream Coving* (2010) dell'artista Ben Long.

Ricette che sembrano quadri, sculture che viene voglia di mordere. L'invenzione è trasversale, dal collezionismo alla gastronomia



D'autore. Sopra, da sinistra, carote e porri all'arancia con gelato alla curcuma, Massimiliano Alajmo e gelato al tartufo siciliano di Palazzolo Acreide, Ciccio Sultano. Sotto, da sinistra, sorbetto al basilico, Simone Bonini e gelato al cavolo viola, Moreno Cedroni.

Impossibile accontentarsi, d'ora in poi, della solita coppetta crema-frutti di bosco. Anche i maestri gelatieri non sono rimasti indifferenti alle sperimentazioni. Simone Bonini, fondatore di Carapina, da tempo collabora con chef per abbinare il suo gelato a preparazioni di alta cucina. Fra i suoi piatti celebri: il sorbetto al ragù, che ha stregato Antonino Cannavacciuolo, il sorbetto al pomodoro, al basilico, alla mozzarella di bufala, o ancora i MiniMagnum di mozzarella di bufala. A partire dall'autunno, ospiterà anche cene d'autore nella sua gelateria di Firenze. Mentre Simone De Feo, maestro gelatiere della Cremeria Capolinea di Reggio Emilia, propone per l'aperitivo degustazioni a base di birra artigianale e gelato al burro e alici, agli asparagi e taleggio, al baccalà mantecato. Gusti che si possono anche portare a casa e servire agli ospiti.

Ancora convinti di ordinare stracciatella e cioccolato?

ESPERIENZE SOTTO ZERO

MANGIARE À tes souhais, www.atessouhais.co.jp. **Carapina**, carapina.it. **Cremeria Capolinea**, www.cremeriacapolinea.com. **Duomo**, www.cicciosultano.it/ristorante. **La Pergola**, tromeccavaleri.com/it/la-pergola-it. **Le Calandre**, www.alajmo.it. **Lunasia**, www.softlivingplaces.com/hotel_plaza_russie/ita/ristorante_lunasia.htm. **Madonnina del Pescatore**, www.morenocedroni.it/la-madonnina-del-pescatore/il-locale. **VEDERE Ben Long**, www.benlong.co.uk. **Davide Balula**, www.gagosian.com. **COMPRARE Bulgari**, www.bulgari.com.