

In evidenza

Il gelato al fermentato di Moreno Cedroni, una mantecatrice dal nome Principessa e un'originale proposta gourmet tutta siciliana: ecco le novità di Identità Gelato

di: Salvatore Spatafora

14 marzo 2017



Dici gelato e pensi subito ai ricordi dell'infanzia e all'estate trascorsa al mare. Sicuramente uno dei prodotti più rappresentativi di quel *lifestyle* italiano tanto invidiato e imitato all'estero. Non c'è infatti parte del mondo che non conosca la dolcezza e la bontà del gelato, sia esso artigianale o industriale. Cono, coppetta, brioche, stecco, il gelato è il compagno ideale per una pausa golosa da soli o in compagnia. Alla frutta o crema, le gelaterie fanno a gara per creare i gusti più disparati e originali, per la gioia di tutti noi. Ma quanto realmente sappiamo di gelato? Che differenza c'è tra un "gelato artigianale" e un "gelato confezionato"? Nelle cucine stellate impazza la moda degli *chef patissier*, ma nessuno parla mai di gelato. Da un po' di tempo però soffia aria nuova, tanto che **Identità Golose**, la più importante rassegna d'alta cucina, che ogni anno richiama a Milano chef e operatori del settore, ha creato una sezione, **Identità Gelato**, interamente dedicata a questo prodotto così amato ma ancora poco conosciuto. Chef del calibro di **Moreno Cedroni** hanno dato prova di come anche il gelato possa entrare, a buon diritto, nelle cucine stellate ed essere protagonista di un piatto di alta cucina. E quindi via a un'originale sperimentazione che prevede la tecnica cinese della fermentazione applicata al mondo del freddo. Cavolo viola, aglio nero, baccalà, fungo Kombucha, queste le quattro varianti proposte dal 2 stelle Michelin Chef marchigiano durante il laboratori di Identità Golose.

Tra le novità in ambito tecnologico **Gaya Gelatolab**, azienda con sede a Singapore e a Padova che opera nel mercato alimentare del gelato artigianale, ha presentato **Principessa**, una mantecatrice per gelati, sorbetti e granite prodotta da **Motor Power Company**, leader in materia di automazione industriale. L'ispirazione di questo progetto, il suo nome e il logo hanno origine dall'altopiano Principessa, **nel cuore delle Madonie**, culla del Neviero, dove un tempo veniva prelevata la neve per produrre il "dolce freddo". Dall'antica tecnica di lavorazione manuale è stato preso anche il senso del movimento dei bracci che mantecano il gelato e che in questa macchina, per la prima volta, avviene direttamente nello stesso contenitore usato nei banchi frigo per la somministrazione. La gelateria è una tra le eccellenze che il mondo riconosce universalmente all'Italia, è un'arte che diffonde la nostra tradizione e Principessa è tecnologia e design al servizio dell'artigianato che proprio nel rito della granita siciliana, affonda le sue radici più profonde.

Tra gli assaggi di gelato più interessanti durante la kermesse milanese, spicca sicuramente il **gelato al colostro** (primo latte) proposto dalla Chef palermitana **Bonetta Dell'Oglio** insieme all'allevatore bio **Giuseppe Grasso** di Vizzini. *"Questo gelato – dichiara Bonetta dell'Oglio – nasce da un'idea concettuale di recupero, fondata sull'etica"*. Il colostro utilizzato proviene, infatti, da un allevamento che pratica la transumanza in terreni salubri della Sicilia orientale e che rispetta il benessere degli animali. *"In un allevamento in etica come il mio – aggiunge Giuseppe Grasso – il colostro viene interamente consumato dal vitellini, però in questo periodo, in cui gli animali pascolano di più, c'è la possibilità di avere una quantità limitata di latte che non viene sottratta alla loro alimentazione, ma anzi essendo in eccesso deve essere necessariamente tolta dalle mammelle per evitare che le mucche possano andare in mastite"*.
