Lo chef Martinelli svela il gelato gastronomico

gelato-gastronomico-martinelli-1-copia-copia-ac121a5f

Il gelato gastronomico a tutto pasto. Proprio così! Si tratta di una grande novità che sta per fare capolino tra le nostre abitudini gastronomiche. Nelle gelaterie viene proposto anche come aperitivo. Lo si può trovare inserito nei menu dei ristoranti e, pian piano, sta conquistando i palati di un pubblico sempre più vasto. Complice certamente la curiosità di un prodotto che supera il confine tra dolce e salato. In realtà, quello che rende questa nuova proposta così appetibile, è senza dubbio il fascino di una preparazione che unisce  l'arte della cucina a quella della gelateria. A parlarcene, lo **chef Marco Martinelli**, bresciano classe 1972, insegnante di cucina presso due importanti realtà bresciane, l'Istituto alberghiero A.Mantegna (Brescia) e Cast Alimenti (scuola di cucina) reduce da poco della Coppa del Mondo Gelateria 2020 svoltasi lo scorso gennaio a Rimini dove, ancora una volta, è salito sul gradino più alto del podio. "L'idea del gelato salato servito all'interno di una preparazione gastronomica ha le sue radici storiche già nell'800, ma negli ultimi anni il prodotto si è molto perfezionato tecnicamente. Si parla di gelato salato a tutto pasto perché ogni portata calda o fredda che sia, dall'antipasto al dolce, si può accompagnare abbinandola al gelato freddo caratterizzato da un ingrediente proveniente dal mondo della cucina. Per esempio, posso accompagnare a un piatto di risotto caldo un gelato ai funghi porcini, a un carpaccio di trota un gelato al lime e prezzemolo, a un brasato un gelato alla polenta, creando una gradevole armonia di gusto tra le due preparazioni e la loro componente calda e fredda". Una proposta che potrebbe certamente attecchire ma è importante sapersi muovere con competenza in questo nuovo e difficile 'territorio'. "Si

tratta di un campo molto vasto – continua lo chef – ma dobbiamo anche pensare che è sicuramente possibile trasformare in gelato qualsiasi ingrediente di un pasto, dalla verdura ai cereali, dalla frutta ai formaggi. L'abilità dello chef consisterà nel trovare il giusto bilanciamento di gusti e aromi nella miscela da mantecare, in modo che il gelato gastronomico acquisti un carattere particolare e caratteristico. Questo è il motivo per cui le porzioni di gelato gastronomico sono ridotte rispetto a quelle del gelato tradizionale da coppa o da passeggio. Mediamente si servono nel piatto palline di gelato da 15/20 grammi, contro i 60 grammi circa del gelato servito nel cono". Si tratta di un gelato artigianale a tutti gli effetti ma che richiede le competenze dello chef, per la scelta e l'equilibrio degli abbinamenti, unite a quelle del gelatiere per la stesura della ricetta e la mantecazione. "Il gelato gastronomico di cui sto parlando è preparato secondo i crismi del gelato artigianale italiano. Non è una preparazione surgelata, ma è il risultato di una miscela, che dopo essere stata pastorizzata (quindi sanificata) viene mantecata secondo la tecnica gelatiera artigianale. Questa lavorazione permette alla miscela di incorporare aria mentre si raffredda, ottenendo così quella consistenza soffice ed areata che caratterizza i nostri gelati artigianali di qualità".

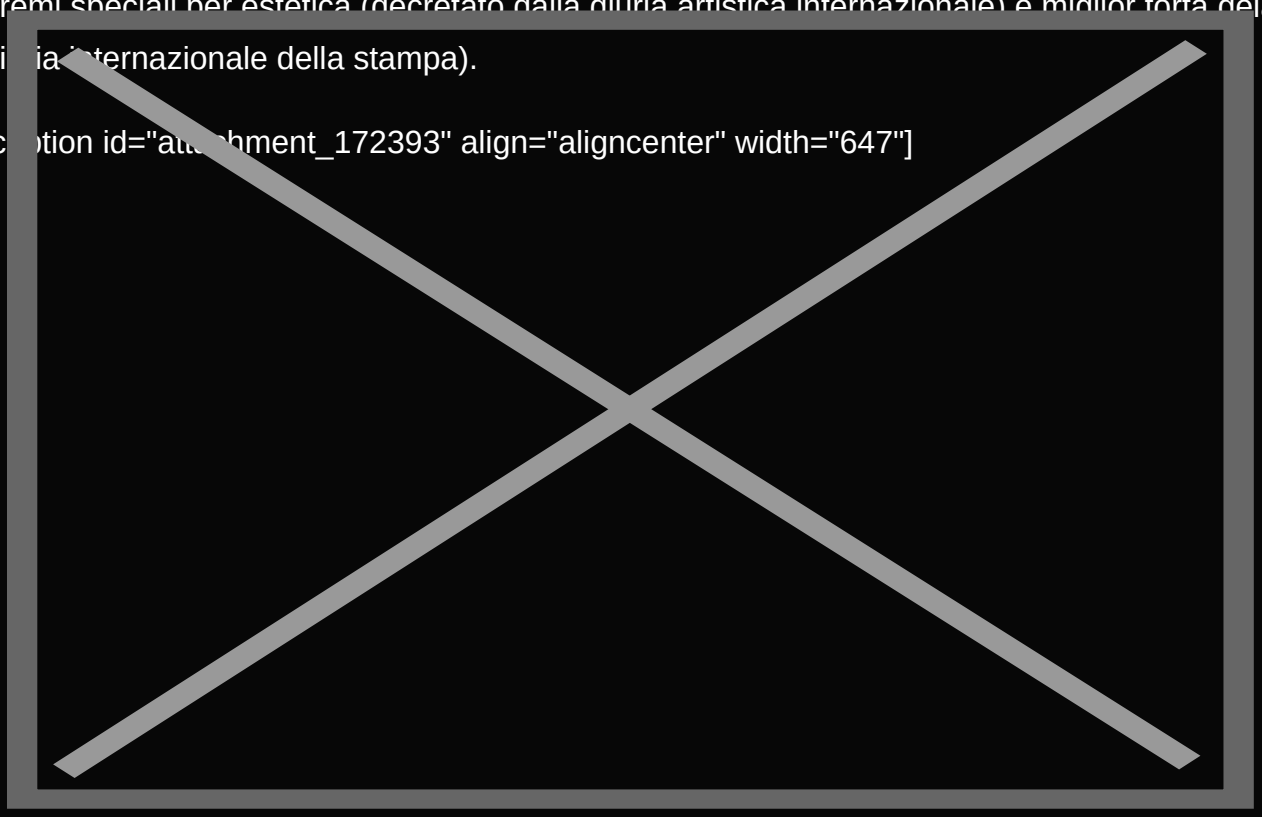
CAMPIONI DEL MONDO



Il team italiano composto da Marco Martinelli per l'alta cucina, da Massimo Carnio per la pasticceria, da Ciro Chiummo per la scultura del ghiaccio, da Eugenio Morrone per la gelateria e dal team manager e allenatore Beppo Tonon, si è aggiudicato la Coppa del Mondo della Gelateria, la grande gara mondiale, alla nona edizione, andata in scena al Sigep di Rimini. Il tema scelto dalla squadra italiana ha come titolo *I segreti del bosco*. "Vincere la coppa del mondo della gelateria con la squadra italiana è un grande onore - afferma Martinelli - Ci sono voluti otto mesi di intensi allenamenti e prove di gara per poter ambire al gradino più alto del podio. Ce l'abbiamo fatta, il prodotto italiano ancora una volta si è dimostrato nettamente superiore agli altri". La squadra italiana ha sbaragliato gli altri undici Paesi in gara: Francia, Germania, Spagna, Ungheria, Polonia, Giappone, Singapore, Malesia, Argentina, Colombia e Messico. "Alla competizione ho presentato l'entrée dal titolo *La foglia nelle Dolomiti*, che vede al centro del piatto il gelato al Parmigiano Reggiano, modellato secondo il profilo delle celebri Tre Cime di Lavaredo, attorniato da sfogliatina di patata, in onore al mio

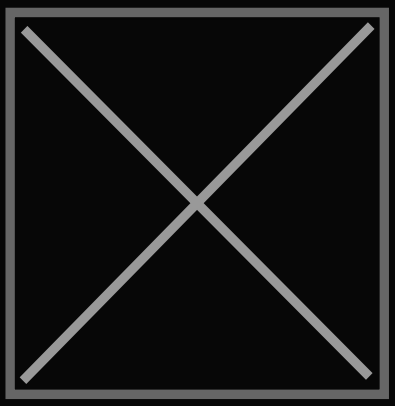
grande maestro Vittorio Fusari. Continua l’entrée con pizzocchero al grano saraceno, verza e salvia, la guancetta di manzo fondente alle spezie di montagna, la granita di mele e menta, e infine il profumo di resina cristallizzata di abete rosso, raccolta da alberi caduti naturalmente da oltre dieci anni”. Oltre alla medaglia d’oro, l’Italia porta a casa anche il premio intermedio targato Pregel come migliore vaschetta decorata, conferito alla fine della prima giornata di gara (domenica 19 gennaio), ma anche i premi speciali per estetica (decretato dalla giuria artistica internazionale) e miglior torta gelato (dalla giuria internazionale della stampa).

[caption id="attachment_172393" align="aligncenter" width="647"]



Il team Italia classificatosi primo all’ultimo Campionato del Mondo di Gelateria a Rimini composto da: Massimo Carnio, Ciro Chiummo, Giuseppe Tonon, Marco Martinelli ed Eugenio Morrone[/caption]

GELATO D’ESSAI: RISTORANTE DI GELATO



A Roma, nel quartiere Centocelle, **Geppy Sferra** ha creato il primo ristorante completamente dedicato al gelato gastronomico: Gelato D’Essai. Un locale focalizzato sulla confluenza tra gastronomia e gelateria, che fa del gelato un utilizzo nuovo, senza però snaturarne l’essenza ma anzi creando combinazioni grazie alle quali ne viene esaltato il gusto. Il locale propone infatti una serie di piatti che cambiano a seconda dell’offerta stagionale dei prodotti e che giocano sull’accostamento di sapori e contrasti di temperature e consistenze. “Spruzzare di pepe un gelato alla fragola, ossia creare un piatto salato partendo dal gelato e senza mutarne affatto le caratteristiche tradizionali. Anzi, facendo in modo che sia la gastronomia ad armonizzarsi alle qualità peculiari della gelateria artigianale? Non è una follia, ma un desiderio che ha da sempre stuzzicato la fantasia di cuochi, pasticcieri e gelatieri, e che ora finalmente si realizza in questo nostro spazio dedicato alla combinazione di ingredienti e metodi tipici della tradizione culinaria, con i gelati che stagionalmente abbiamo in produzione – spiega Geppy Sferra - Sono gli stessi che offriamo al banco della gelateria. Soltanto, vi invitiamo a gustarli in un modo diverso”.

IL FORMAGGIO NEL GELATO A TUTTO PASTO



Far incontrare il formaggio e il mondo del latte in tutte le sue vesti e declinazioni gustose è tra le mission di Franciacorta in Bianco, la rassegna di prodotti caseari di Castegnato (Bs), che quest’anno compie 25 anni (in programma dal 9 all’11 ottobre 2020). La scorsa

edizione (ottobre 2019) tuttavia verrà ricordata anche per una ricetta molto particolare presentata proprio dallo chef Martinelli: un gelato alla crescenza e robiola di capra abbinato con un piatto dal titolo “Aromi sospesi” a base di barbabietola rossa, caviale, merluzzo nordico e una salsa al tè Lapsang Souchong. “A mio parere il formaggio, quale componente del gelato, è un ingrediente molto interessante – conclude il campione del mondo – La sua diffusa varietà sul nostro territorio – la Franciacorta – caratterizza il gelato nella sua identità. I formaggi freschi hanno un gusto molto simile al latte, per cui è assolutamente possibile aggiungerne una buona dose alla miscela del gelato (dose che non deve superare circa il 25-30%) per ottenere un buon gelato gastronomico. Per i formaggi di lunga stagionatura, con sapori forti e complessi – come può essere un Silter o un erborinato piccante come il Gorgonzola – il bilanciamento nelle miscela non è semplice e la loro percentuale è all’incirca del 10-15%. Occorre anche ricordare che il gelato gastronomico non nasce per essere mangiato da solo, ma per portare una nota di aromatica freschezza in un piatto caldo, da cui non deve essere separato. Se presento un gelato al Grana Padano da accompagnare a un risotto allo zafferano, per esempio, devo dosare con cura la quantità di Grana perché risulti in armonia con l’insieme”.