Il Gelato e oltre: umami, sostenibilità e mixability

gelato-pexels-arshan-ali-3584880-6ca59b67

Gelato, filosofia gusto e passione: nuovi trend sul palco di Identità di Gelato. Tanta voglia di proposte sostenibili, innovative e in linea con la nuova domanda.

Non solo gelato. Ci sono anche riflessione (tanta) e studio (approfondito), dietro i nuovi trend presentati a Senigallia sul palco di **Identità di Gelato.**

E la pandemia ci ha sicuramente messo lo zampino, portando i gelatieri ben oltre la semplice ricetta sofisticata ed originale.

Un esempio? Il Disgelo, gelato creato da Moreno Cedroni chef de *La Madonnina del Pescatore*, *Anikò* e *Clandestino Susci Bar,* insieme a Luca Abbadir.

Un vero e proprio inno al disgelo, momento topico nella storia dell'umanità, che ha portato l'uomo a scoprire la terra e a lasciarvi la sua impronta – spiega Cedroni.

Un inno al disgelo, dunque, che è pure un auspicio a 'rompere il ghiaccio' e a riconquistare calore nel rapporto con il prossimo, dopo due anni vissuti da 'ibernati'.

La ricetta? Come simbolo della terra, due impronte di mousse al lampone, frutti di bosco, e streusel al topinambur, su questo: gelato al kefir "una delle bevande più antiche fra i fermentati dal latte consumati ai nostri giorni» e granita di *Cedronic* con il gin all'assenzio prodotto all'interno del laboratorio ***The Tunnel***.

Stagionalità sostenibile

Il Gelato visto come riconquista dei propri spazi e del tempo vissuta con serenità è invece la visione di **Maurizio Bernardini e Pierfrancesco Romano**, pronti ad aprire il secondo negozio Ciò Gelato.

Il loro progetto nasce infatti dalla necessità di tornare al vecchio modo di fare il gelato, esigenza esplosa durante la pandemia. “Ho riscoperto il valore del tempo -spiega Bernardini - e mi sono ripromesso di rendergli onore fuggendo dai ritmi forsennati della città e approcciando al gelato in maniera più tranquilla. Voglio avere il tempo, fisicamente e mentalmente, di viaggiare per cercare nuove materie prime e vorrei educare anche i clienti a godersi un gelato in maniera tranquilla dedicandogli tutto il tempo che si merita”.

Sostenibilità e stagionalità le parole d’ordine delle loro ricette. E sul palco di Identità di Gelato esordiscono con una granita di ricotta di pecora dell'azienda *Cau&Spada* di Sassocorvaro, con miele bio al coriandolo dell'apicoltura *Il Podere* di Isola del Piano, accompagnata da una quenelle di sorbetto di visciole *Corte Luceoli* raccolte a Cantiano.

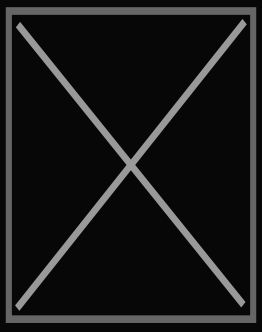
Il gusto saporito

Sempre alla ricerca dell’umami nel gelato è **Paolo Brunelli,** che sul tema si era già espresso in passato.

“L'umami – spiega - rappresenta il gusto saporito, e io quest'anno ho voluto, o meglio ho cercato di fare una scalata verso l'irresistibile”. A *Identità di Gelato* ha presenta una verticale di tre gelati al cioccolato, a prima vista identici, ma al palato differenti grazie alle diverse fermentazioni: in un gelato ci sono fave di cacao rifermentate con il lievito madre, in un altro con miso e koji e nel terzo le fave le rifermento con il siero di latte di bufala.

I risultati? Chiaramente diversi: nel primo gelato si percepiscono note di pane (ricorda un po’ il pane e cioccolato), nel secondo si amplifica l'acidità del cioccolato e nel terzo sembra quasi di assaggiare un gelato di cioccolato al latte.

Torniamo a condividere

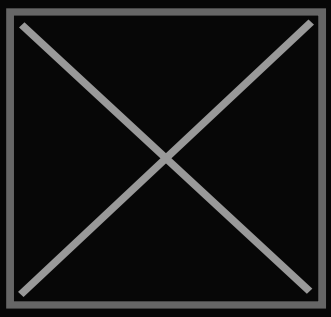


La voglia di condivisione (dopo mesi di isolamento) emerge anche dalle proposte di Andrea Tortora (*AT Pâtissier* a Volta Mantovana) che presenta due piatti da mettere in centro tavola e condividere.

Il primo è un *buchteln*, lievitato tipico dell'Alto Adige, farcito con l'albicocca e servito con crema zabaione, gelato alla nocciola e pralinato alla mandorla: un excursus da Nord a Sud all'insegna del caldo e del freddo.

Il secondo è una versione contemporanea del gelato fritto: un gelato fior di latte fatto con l'azoto, servito su stecco su stecco e dove la pastella è plasmata nella padella giapponese per *takoyaki*. Un'inedita alternanza tra caldo e freddo che – spiega Tortora "potrebbe anche ricordare la sensazione che dà la brioche siciliana".

Sperimentazione e cocktail



Mix regionale con pochi zuccheri (12% vs il tradizionale 18%) e anche nella variante senza lattosio, è la proposta al pistacchio di Maurizio Poloni (Gruppo Artico Gelaterie a Milano). Ingredienti? Pistacchi di Bronte con olio extravergine di oliva toscano e pepe cumeo. "È un gelato gourmet – spiega Poloni - che si presta anche ad essere venduto nei normali canali di vendita perché la temperatura di servizio e di spatolamento sono le medesime dei classici gelati da banco".

Tanta sperimentazione anche per il *Senigallia Brest*, di Mauro Uliassi.

Da lui un bignè rifinito con un composto di molasses e mandorle che crea una crosta molto crunchy, con all'interno un gelato di ciliegie selvatiche ghiacciate, crema chantilly alla vaniglia e olive nere caramellate, che fanno parte della nostra tradizione.

Ingredienti esotici per Nicola Di Lena del *Seta del Mandarin Oriental Milan.*

Presenta un gelato al cioccolato Millot di *Valrhona* con una spolverata di limone nero dell'Iran essiccato (si tratta in effetti di un limone verde passato in salamoia e poi essiccato al sole sulle foglie di banano).

Guardano decisamente alla mixability, le proposte di Mattia Pastori (Nonsolococktails) che sul palco di Senigallia presenta tre cocktail.

Un *Americano rivisitato*, dove la soda è sostituita dal caffè solubile leggermente zuccherato, il *Sorbetto al limone* (in alcune regioni chiamato "sgroppino") con un rosolio al bergamotto e un *Piña Colada*, o meglio un incrocio tra il *Piña Colada* e il famoso *Mangia e bevi* dello storico *Bar Basso* di Milano. In pratica è un gelato all'ananas shakerato con rum e Tiramisù di Casa di *Bonaventura Maschio*, completato con panna montata al cocco.