

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.

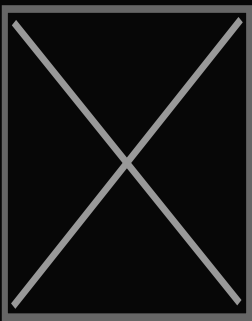
Il gusto saporito

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



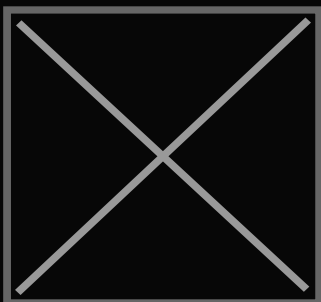
La voglia di condivisione (dopo mesi di isolamento) emerge anche

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 bigné 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 banana).

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.