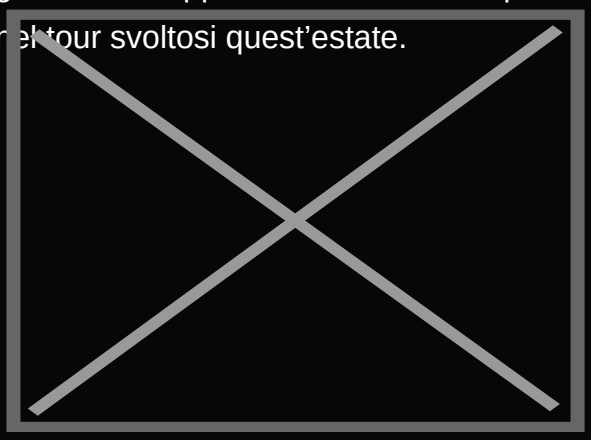
# Gelato Festival 2015, Paolo Pomposi è Miglior Gelatiere d’Europa

pomposi-buontalenti-no3-e6d517ec

E’ Paolo Pomposi della famosa Gelateria Badiani di Firenze il vincitore della Finale Europea del Gelato Festival 2015, con il gusto ‘Dolce Vita‘, la rivisitazione dell’iconico gusto Buontalenti (marchio registrato proprio da Badiani) proposto con l’aggiunta di salsa di cioccolato e nocciole. Pomposi aveva già vinto la tappa di Londra, una di quelle che avevano registrato il maggior successo come visitatori nel tour svoltosi quest’estate.



La crema fiorentina Buontalenti per molti è il gelato simbolo di Firenze. Bernaldo Buontalenti fu un architetto, scultore, pittore, ingegnere e pure scenografo, un’artista a tutto tondo che nella Firenze del ‘500 si dilettò pure a preparare sontuosi banchetti dove presentò i suoi ‘dolci ghiacciati’. Gustosi dessert che ebbero talmente tanto successo da dare origine alla crema che porta il suo nome giunta fino ai nostri giorni. Oggi anche il laboratorio mobile del Gelato Festival porta il suo nome.

Nelle varie tappe del Festival, Pomposi ha anche proposto la rivisitazione in chiave cocktail del Buontalenti, miscelando la crema gelato con il London Dry Gin No. 3: distillato, quest’ultimo, distribuito in esclusiva per l’Italia da Pallini SpA (Via Tiburtina, 1314, 00131 Roma - Italia, Tel. +39 06 4190344 - Fax +39 06 4192919 e info@pallini.com).

Figura poliedrica, fu un esponente tipico del Rinascimento fiorentino. Pittore, scultore, architetto, scenografo, costruttore di armi, ha legato il suo nome alla progettazione della città di Livorno e alle decorazioni del Parco di Boboli. Si occupava di preparare per il signore di Firenze complessi e spettacolari apparati per le feste di corte e fu così che... incontrò la storia del gelato. Incaricato da Cosimo I di organizzare i festeggiamenti per accogliere una delegazione spagnola, Buontalenti allestì rappresentazioni teatrali nei giardini e sull'Arno, un grande spettacolo pirotecnico alla Fortezza da Basso (che gli valse il soprannome di Bernardo delle Girandole) "festini da far rimanere come tanti babbei gli stranieri, spagnoli per giunta". Nel 1559 per il banchetto inaugurale della fortezza del Belvedere, il Buontalenti presentò una crema base di latte, miele, tuorlo d'uovo, un tocco di vino. La sua crema fredda aromatizzata con bergamotto, limoni ed arance è alla base della "crema Fiorentina" o "gelato Buontalenti" che ancora oggi si può gustare in tutte le migliori gelaterie di Firenze. D'altronde la pratica a Firenze di conservare la neve in cantine è testimoniata dalla toponomastica: vicino alla Fortezza da Basso si trova infatti via delle Ghiacciaie, con le sue cantine foderate in sughero, legno e canne che facessero scorrere l'acqua man mano che il ghiaccio si scioglieva. Il progetto delle ghiacciaie pare fosse opera dallo stesso Buontalenti. Sembra che il Buontalenti arrivasse anche a costruire una speciale macchina per realizzare il gelato con delle pale fatte ruotare da una manovella che mantecavano il composto inserito in un cilindro immerso in un contenitore realizzato con materiali isolanti e riempito di ghiaccio. Utilizzò poi le sue conoscenze chimiche per realizzare una miscela fredda che migliorasse la refrigerazione durante la preparazione dei gelati. I suoi "favolosi dolci ghiacciati" erano ancora morbidi, ma ottennero un grande successo. Soprattutto aveva cambiato radicalemente la "struttura" stessa del gelato introducendovi materie grasse come il latte e le uova: fino ad allora infatti nessuno aveva pensato a refrigerare crema all'uovo e zabaione. Nonostante la fama di cui godette, se non fosse stato per il sostegno accordatogli dal Granduca, che gli garantì una pensione, sarebbe morto in completa miseria a causa della sua prodigalità. A lui è intitolato l'Istituto alberghiero di Firenze.