



UN FRESCO SCIROCCO A BOLOGNA

ANDREA BANDIERA È IL TITOLARE DELLA CREMERIA SCIROCCO, APPASSIONATO PROFESSIONISTA CHE SI DILETTA ANCHE CON RICETTE DI GELATO GASTRONOMICO

Andrea Bandiera all'opera con una granita siciliana alla fragola con gelato di crema e panna montata.



Sempre alla ricerca di nuove declinazioni del dolce freddo, Andrea Bandiera vi approda qualche anno fa, dopo un deciso cambiamento di rotta, provenendo da studi informatici e da anni trascorsi ad occuparsi di progettazione elettronica.

Quando ha iniziato ad interessarsi di gelato?

Nel marzo 2004 mi è balenata l'idea e subito ho approfondito l'argomento, leggendo il più possibile materiale recuperato da Internet. Nel gennaio 2005 ho iniziato a frequentare un corso di formazione molto basilare e in marzo ho inaugurato il punto vendita bolognese.

Come si è professionalizzato?

Appena aperto, ho capito che occorre una formazione migliore e ho iniziato a frequentare tutti i corsi che mi si presentavano, comprando tutti i libri del maestro Luca Caviezel: li ho praticamente divorati! D'altronde, il mio precedente lavoro era quello di progettista informatico, per cui ero abituato a studiare. Non smetto neanche ora di ricercare informazioni all'interno di questo mondo, che mi affascina sempre di più. Nel maggio 2007, siamo stati premiati dai lettori del quotidiano "Repubblica" come migliore gelateria di Bologna!

Come ha impostato la produzione?

Dopo i primi mesi ho modificato la tipologia dei gusti, puntando il più possibile alla qualità della materia prima. Ho cercato di soddisfare un tipo di clientela alla ricerca di sapori più "puri". Non utilizzo nomi di fantasia nei miei gusti, ma semplicemente quelli degli ingredienti: per esempio, Tè nero alle viole è a base latte con un'infusione di fiori di viola e tè nero. Ho anche riproposto il ghiacciolo classico, spesso "deturpato" dall'industria, utilizzando una quantità di frutta superiore al 60%, senza immettere coloranti e/o aromi di sintesi. Nel complesso, in piena stagione ho quasi una sessantina di referenze, tra gusti di gelato, semifreddi, granite siciliane, sorbetti di frutta e alcolici.

Che tipo di ricerche compie nel campo degli ingredienti?

Ho iniziato ad utilizzare della frutta tropicale brasiliana insolita per Bologna, creando degli eventi tipo la "settimana tropicale", con 10 gusti di frutta lavorati con la tecnica a sorbetto e una percentuale di quasi il 60% di frutta: mango,



coltivando mele e arance

maracuja, cajù, cupuacu, cajà, graviola, goiaba, acerola, açai e banana.

Per i gelati a base latte impiego solo prodotti freschi: latte AQ, panna, burro, mascarpone e uova (che provvedo a pastorizzare). Per i semifreddi uso meringa all'italiana fatta da me e panna fresca. Alcuni semifreddi li produco con il maltitolo, uno zucchero che non entra nel ciclo insulinico ed è adatto anche a persone con problemi di glicemia. E poi – per me è scontato! – non uso mai grassi idrogenati.

Come si svolge il lavoro quotidiano?

Ogni mattina produco i gusti "urgenti" e durante tutta la giornata continuo con il resto della produzione. Io sto in laboratorio e ho due banconiere nel punto vendita.

Da dove arriva il nome Scirocco?

Sono un'amante dello sport a vela, in particolare del windsurf, e lo scirocco è un vento molto apprezzato dai velisti, che soffia nel Mediterraneo. E poi la Sicilia, da cui arriva il vento, è la "culla" del gelato.

Come ha scoperto il lato salato del gelato?

Da qualche anno lavoro con diversi ristoranti e queste collaborazioni mi hanno portato a creare gusti insoliti. Ho poi provveduto a riproporre alcuni di questi anche nella mia gelateria. Mi piace molto collaborare con altri, perché ciò stuzzica la mia inventiva e mette alla prova la mia abilità: per me è questo è il "condimento" della vita.

"Se tu hai una mela, e io ho una mela, e ce le scambiamo, allora tu ed io abbiamo sempre una mela per uno. Ma se tu hai un'idea, ed io ho un'idea, e ce le scambiamo, allora abbiamo entrambi due idee".

George Bernard Shaw



Chi sono i suoi maestri?

Devo molto ai libri di Luca Caviezel e a tutti i maestri che ho conosciuto durante i corsi che ho frequentato.

Si ringrazia Paola Casalini
per la preziosa collaborazione
Foto Giancarlo Bononi



Torte gelato di crema con mousse di cioccolato e con gelato di crema e nocciola.

IL GELATO SECONDO ANDREA

Sorbetto di peperone, carota e aceto balsamico

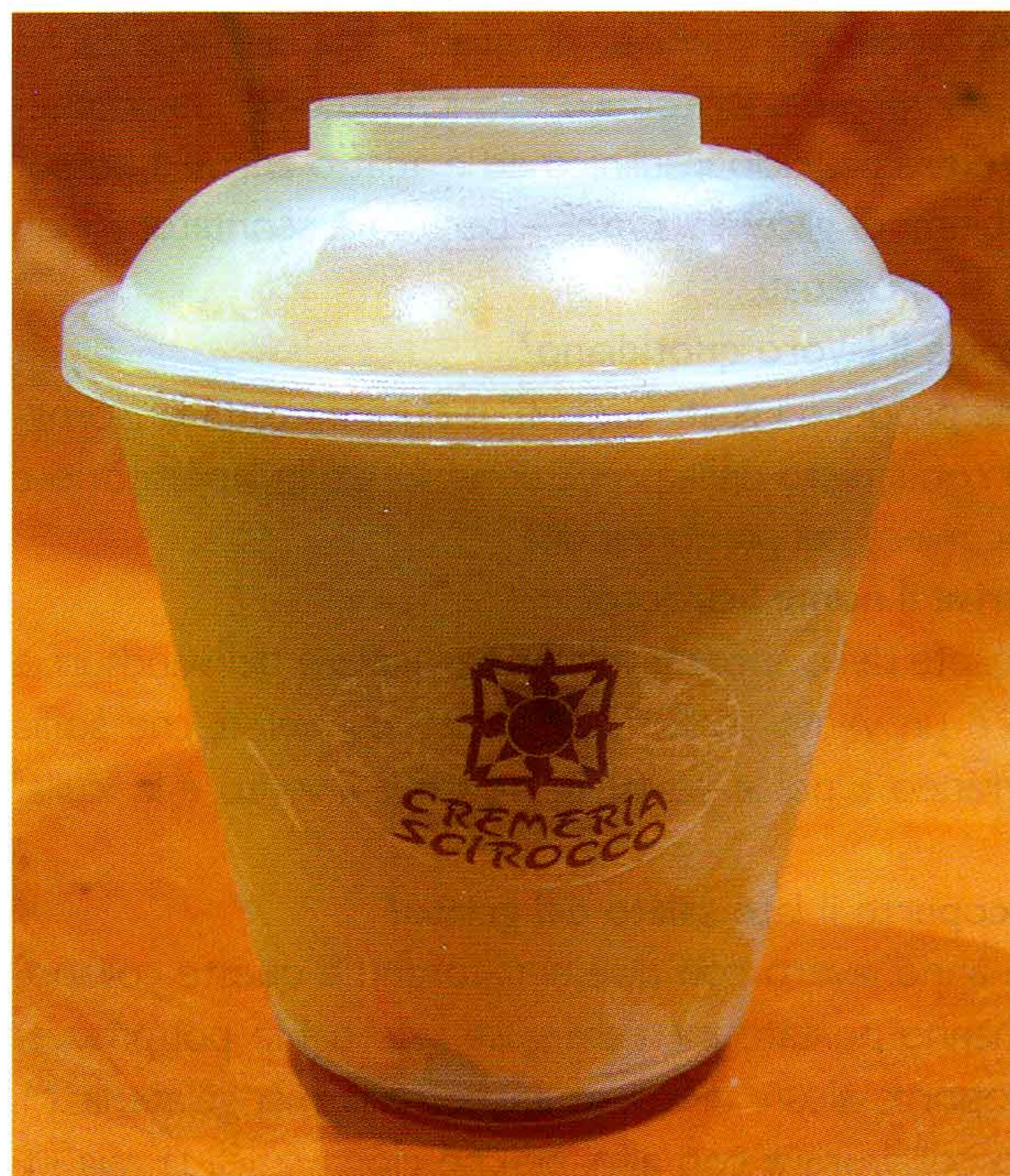
succo di carota	g	500
succo di peperone	g	500
acqua minerale	g	300
succo di limone	g	20
sciroppo di glucosio 60DE	g	250
maltodestrine 18DE	g	170
inulina	g	120
neutro	g	5
aceto balsamico	g	15

Per il suo gusto fresco si accompagna molto bene con svariati tipi di pesci, sia marinati che cotti o affumicati (tonno, salmone, pesce spada, crostacei...). In generale è adatto ad essere abbinato soprattutto agli antipasti, preferibilmente non caldi. Ecco alcune idee.

1 Prendere carote, zucchine e sedano, tagliarli a filetti e sbollentarli separatamente. Raffreddare le verdure sotto l'acqua, asciugarle e sistemarle sui piatti in modo da formare dei nidi e condire con sale e un filo d'olio. Sistemarvi sopra della polpa di granchio e, a fianco, una quenelle di sorbetto. Si può sostituire la polpa di granchio con qualsiasi altro pesce e scegliere altre verdure che si abbinano bene tra di loro.

2 Preparare su un piatto un letto di valeriana. Adagiarvi sopra alcune scaglie di Parmigiano con qualche goccia di aceto balsamico, olive nere e una pallina di sorbetto. Esso può essere sostituito con il gelato al sedano con olio di oliva: basta condire il Parmigiano (o un altro formaggio a scelta) con alcune gocce di extravergine.

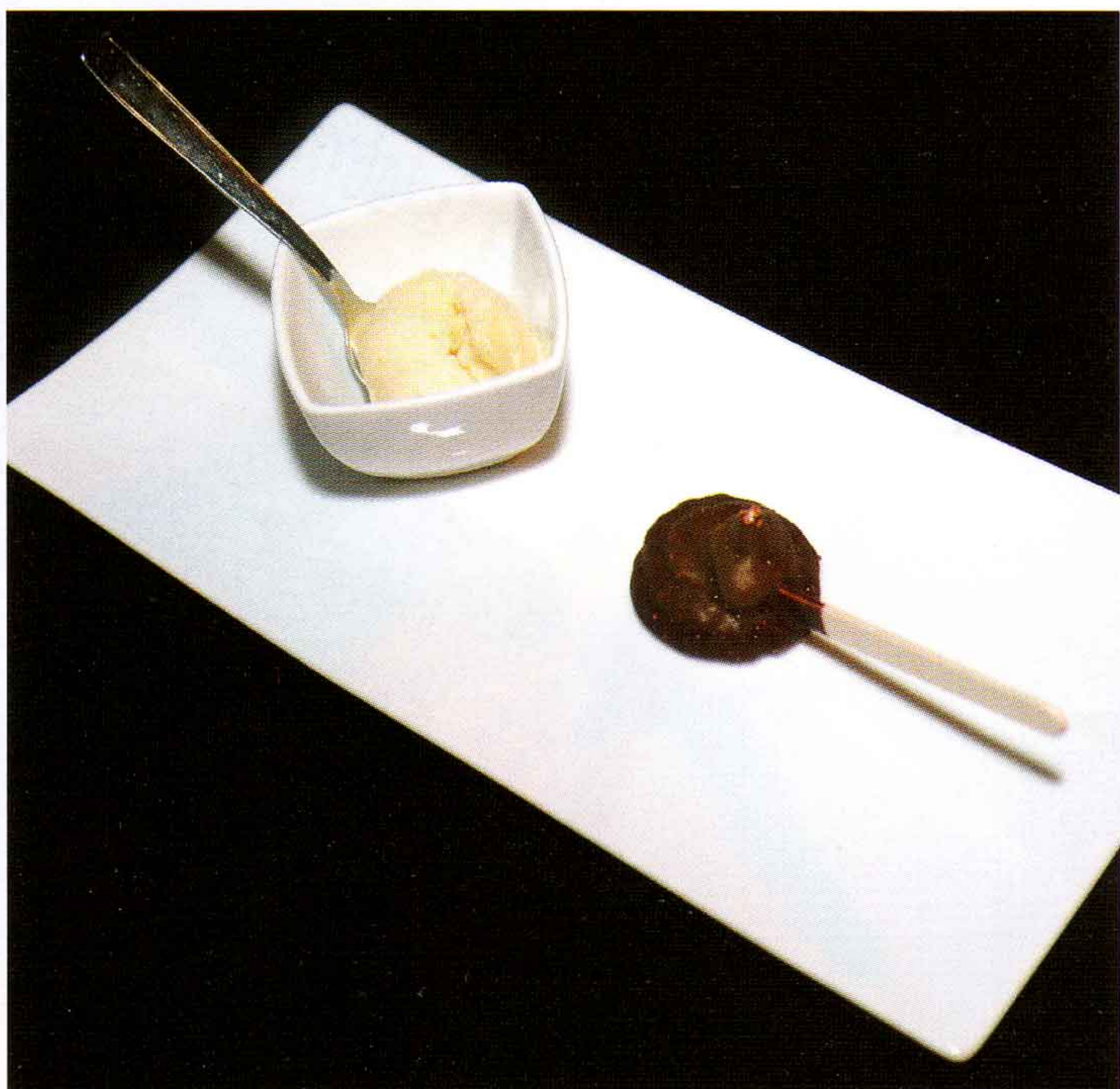
3 Questo sorbetto si abbina molto bene con i pesci marinati per circa mezz'ora, in succo di limone, olio d'oliva, succo o polpa tritata di zenzero fresco, sale e poco zucchero. A piacere, si possono aggiungere pepe, tabasco o scorza d'arancia (eliminando completamente la parte bianca).



Altri due esempi pratici: a sinistra, mousse di melanzana su scampi e sorbetto di peperone, carota e aceto balsamico; sopra, capperante al brandy su sorbetto. A destra, un'idea per presentare gelati e sorbetti in confezione regalo.



Gelato di baccalà



Gelato di baccalà con stecco di semifreddo di gorgonzola e cioccolato Criollo.

latte intero fresco AQ	g	300
panna fresca 35% m.g.	g	100
baccalà (merluzzo)	g	500
maltodestrine 18DE	g	250
sciropo di glucosio 60DE	g	100
latte scremato spray	g	50
maltitolo	g	100
sale	g	2
neutro	g	5



Praline di cioccolato Criollo e gelato di zabaione, con decorazione in oro alimentare.



Cuore di gelato al cioccolato e sorbetto di fragola. Gelato di mascarpone e cioccolato. Esagono di gelato al cioccolato, pinoli e nocciola.

ACEROLA

Il piccolo frutto dell'acerola (detta anche ciliegia di Barbados) proviene dall'America Centrale e dal Brasile. Contiene circa 1.680 mg per ogni 100 g di vitamina C, in media fino a 50 volte di più delle arance. Dopo il camu-camu, è il frutto con il contenuto di vitamina C più alto al mondo. Contiene anche le vitamine A, B2, E e acido nicotinico, oltre a calcio e magnesio. Il suo sapore è forte e acidulo ed è ottima per gli amanti della frutta aspra e degli agrumi.



Acerola, mango, maracuja e pitanga sono alcuni dei frutti esotici trasformati in gusti gelato da Andrea Bandiera.

Sorbetto di pompelmo rosa

succo di pompelmo rosa	g	1.000
sciroppo di glucosio	g	300
maltodestrine	g	60

Incorporare il glucosio con una parte del succo (circa 400 g) e portarlo a 50°C. Inserire poi le maltodestrine (sostituibili con 30 g di amido di mais) e portare a 70°C, quindi raffreddare velocemente. Inserire il rimanente succo e riporre in frigo la miscela per un paio d'ore. Al termine, mantecare nella gelatiera.

Presentazione

Servire un paio di palline di sorbetto associandovi dei fili di fondente al 70%.

Andrea Bandiera
Cremeria Scirocco
Bologna
www.cremeriascirocco.it

Sorbetto di pompelmo rosa al 70% di frutta, ideato per il menu di Natale al teatro Arena del Sole di Bologna.

