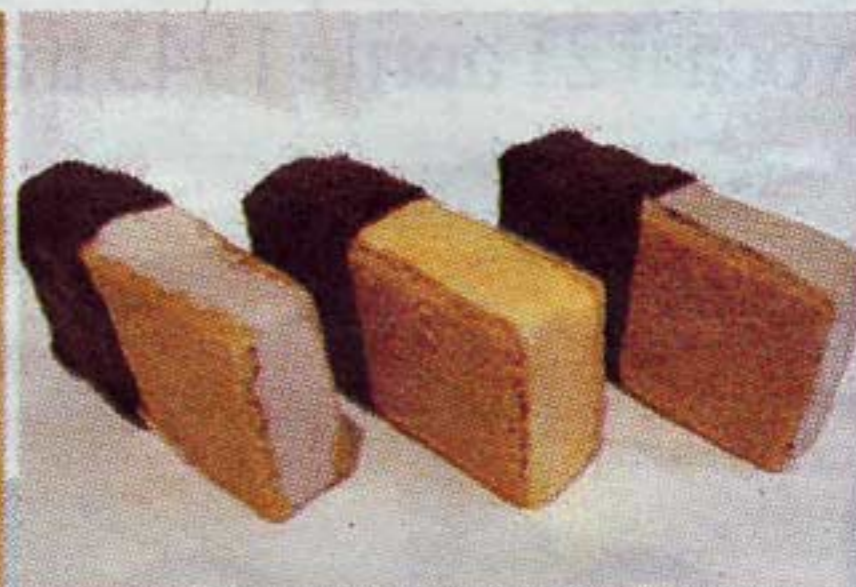




# RAGU'

## La città del cibo



### LA CREMERIA

Andrea Bandiera e il suo staff.  
Sopra e sotto, gelati di Scirocco



## Scirocco, quando il gelato si fa con alici e capperi

**MAURO ALBERTO MORI**

PANNA e cioccolato è la preistoria. Anche malaga e straciatella sono datati, fanno un po' la figura dei pantaloni a zampa di elefante, roba da anni settanta, vintage da frigorifero. Il futuro, in gelateria, è già oltre. "Mi dia un cono alici e limone". Quando uno sente questa cortese richiesta da una ragazza, che negli occhi ha però quel luccichio classico che tutti, in tutto il mondo e da che mondo e mondo hanno di fronte a un dolce, capisci che la fantasia non è andata al potere, è finita nella coppetta. Il più bello è che il gelataio, i gusti li crea davvero al computer.

Andrea Bandiera, quarantenne, era fino al 2004 un progettista informatico-elettronico. Poi ha aperto la Cremeria Scirocco. In una classifica fatta qualche anno fa da Repubblica Bologna era risultato il gelato più buono della città. Ma, mai come quando si parla di gelato, è tutta una questione di gusti. Pardon, di gusto. Ognuno ha il suo gelataio preferito. Guai a cercare di trovare dei valori oggettivi, è come infilarsi nella discussione se Ramirez deve fare la punta, il trequartista o il di-



### La dritta

IL KEBAB di via Centotrecento, tra i tanti, è uno dei migliori della città. Lo cura un palestinese che ha chiamato il suo locale Al Salam e che offre anche molte gustosissime ricette della sua terra d'origine.

fensore come vuole Malesani. Bandiera però ha una storia da raccontare. Informatico assunto regolarmente, una mattina pensa che quella passione non deve restare solo nella testa. Si mette a leggere (naturalmente su Internet) tutto quello che si trova sul gelato; studia i libri di Luca Caviezel (un guru, in materia); fa un viaggio in Sicilia; poi va dai suoi genitori che hanno un negozio di abbigliamento fuori Massarenti, dove c'era il dazio, e dice: mi licenzio e apro una gelateria. Nel marzo 2005 si inaugura la Cremeria Scirocco (via Barelli 1/c — telefono 051-6010051 — aperta tutti i giorni tranne il lunedì). "Il problema era con-

vincere un bolognese ad arrivare fin qua, visto che prima di arrivare passerà davanti ad altre dieci gelaterie". E allora: "Qualità degli ingredienti, novità nei gusti, servizio impeccabile". "Il latte lo pastorizzo io — spiega bandiera — le uova le rompo mia mamma e non compro prodotti pre-lavorati, controllo dei grassi e degli zuccheri. Per questo mi servo del software che mi sono creato, il gusto ce l'ho in testa, il computer mi serve per dosare le proporzioni". Sempre a caccia di novità. I salati (non solo alici e limone, ma ricotta e capperi, pesto alla genovese, pecorino) che molti comprano per particolari piatti estivi (costa di sedano e una pallina di gelato). Il piatto forte resta, è ovvio, i classici del gelato, le granite, le torte. Con prodotti rivisti (crema pasticcera con vaniglia e scorza di limone; malaga dei caraibi; parfait di mandorle). E per chi proprio è un lussuoso del gelato, Bandiera organizza (su appuntamento e compatibilmente con gli impegni del negozio) delle vere e proprie degustazioni. Si comincia con un cucchiaino di nocciola...