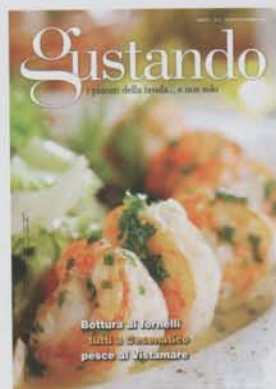


Gustando

i piaceri della tavola... e non solo

**Bottura ai fornelli
tutti a Cesenatico
il "Millesimato"**



anno 3 | numero 4
agosto/settembre 2011

GUSTANDO

Periodico bimestrale
di cultura e ricerca
eno-gastronomica

Direttore Responsabile
Lamberto Mazzotti

Direttore Editoriale
Massimo Pelliconi

Capo Redattore
Maurizio Ranucci

Redazione
Cristina Galligani
Cinzia Pallotta
Peppino Pelliconi

Segretaria di Redazione
Anna Alampi

Hanno collaborato a questo
numero

Lamberto Albonetti
Luisa Galli
Emilia Guberti
Livia Elena Laurentino
Claudio Mazzotti
Iginio Morini
Ilaria Parenti
Attilio Rinaldi
Davide Savoia

Layout e impaginazione
Elena Petrucci

Redazione
Via Selice, 92 - 40026 Imola
Tel. 0542 642747
Fax 0542 647314
info@gustando.org

Abbonamento
Annuo € 20,00
Un numero € 4,00
Arretrati il doppio
Chi volesse sottoscrivere
l'abbonamento o richiedere,
con l'invio al proprio domicilio,
numeri arretrati, dovrà effettuare
il versamento sul c.c. postale
n. 18195404 intestato a
Editrice La Mandragora

Editore
Editrice La Mandragora
Via Selice, 92 - 40026 Imola (BO)
L'Editrice La Mandragora
è iscritta al ROC col n. 5446

Stampa
Galeati Industrie Grafiche
di Imola (BO)

Registrazione al Tribunale
di Bologna n. 7980 del 4/06/09

sommario

Il personaggio
**7 un "designer italiano"
ai fornelli**

Alla scoperta dei sapori
**11 Cesenatico
il mare in tavola**

Approfondimento
**15 mari poveri...
di pesce s'intende**

Mangiar sano
**17 mangiare pesce
fa sempre bene**



Artigiani... à la carte
**20 gli artigiani
del pesce**

Il viandante del gusto
**23 un incontro
tra sogno e realtà**

Artigiani... à la carte
**26 arte birraia giovane
ed estroversa**



Tra vigne e cantine
**28 il Sangiovese
della famiglia Ravaoli**

31 e v e n t i



Alla scoperta dei sapori
**35 alla scoperta
del "Millesimato"**

Evento gustoso
**38 al via
Patata in BO**

Alla scoperta dei sapori
**40 una passione
a -20° C**



Food design
**42 quando la creatività
è l'arma vincente**

**44 Block
Notes**

47 PRELIBATEZZE LIBRARIE

una passione a -20° C

Ecco come “nel mezzo del cammin di sua vita
Andrea Bandiera si ritrovò a crear gelati

di Livia Elena Laurentino

I colleghi chef lo hanno già nominato lo “chef del gelato”, anche se Andrea Bandiera, nativo di Budrio (Bo), non ha esattamente una formazione da cuoco, ma si è guadagnato il titolo sul campo.

Per sedici anni ha fatto il programmatore informatico, ma a volte, ad un certo punto della vita capita che ci si chieda se è quella la strada giusta. E così Andrea si prende un anno sab-

batico e pensa che nel negozio di abbigliamento dei suoi genitori, poco fuori Bologna, sarebbe molto più stimolante mettere una gelateria.

Durante l'anno di transizione Andrea Bandiera si è molto documentato sul web su tutto lo scibile attorno al pianeta gelato, di cui prima era un semplice seppur affezionato consumatore, ma era “privo di quel palato” indispensabile per un pro-

fessionista: da qui la scelta di seguire molti corsi per affinarlo ed allenarlo.

Oggi, che è titolare della Gelateria Scirocco a Bologna, il suo lavoro precedente non l'ha abbandonato completamente, anzi si è integrato ed è il “motore” del suo modo originale di interpretare il mestiere di gelatiere.

I suoi due maestri sono stati internet e i libri di Luca Caviezel,

Filetto con sorbetto.



noto gelatiere e pasticcere siciliano: il primo, oltre a mettergli a disposizione tutto lo scibile, gli ha trasmesso il senso della "precisione", il secondo la passione, ingrediente assai prezioso per creare "opere d'arte" ghiacciate.

All'inizio ha cominciato in maniera tradizionale mescolando buoni ingredienti ed ottenendo buoni risultati, tuttavia non era abbastanza soddisfatto e appagato. Così ha ripescato la cultura informatica e ha ideato un programma che rispecchiasse esattamente il suo palato e gli permettesse di realizzare concretamente le sue idee in tema di gelato.

Con la creazione di gusti nuovi ed originali in un brevissimo lasso di tempo (fino ad un quarto d'ora) come i neonati *Ciliegie di Vignola e rum agricole di Guadalupa, Granita di "batida de coco"* prodotta con polpa di cocco integrale brasiliana, zucchero di canna, latte condensato e rum brasiliano cachaça, il *Sorbetto di Pitanga* o ciliegia del Surinam, piccola ciliegia di rovo, dal sapore aspro-dolce amaro, leggermente tannico alla fine. Molto attento agli ingredienti, Andrea ha eliminato coloranti di sintesi e monogliceridi, si pastorizza il latte intero di fattoria, compra nocciole IGP selezionate da un piccolo produttore piemontese e così via, ma tra le sue specialità ci sono sicuramente i gelati e sorbetti salati, destinati a fare da entrée in un pranzo particolare o ad essere gustati da chi ama le novità.

Ecco che sono nati gusti come *Gorgonzola e noci, Ricotta e capperi di Pantelleria* tra i gelati e *Rapa rossa, sedano, carota e pinoli, Albicocca e rosmarino* tra i sorbetti.

Andrea Bandiera è sempre alla



Sorbetto al pompelmo.



Cuore ciocco fragola.

ricerca di gusti nuovi da proporre ai suoi clienti e mentre l'estate scorre sta già elaborando il prossimo futuro, inserendo addirittura... le alghe, visto che lui è vegetariano!

CREMERIA SCIROCCO
Via Barelli 1/C
40138 Bologna
tel. 051 6010051
www.cremeriascirocco.it