

I sapori Alternativi

Al pecorino o al peperone, al prosciutto o al cetriolo
Chi ha detto che sorbetti e granite devono per forza essere dolci? Ecco come grandi chef e non solo trasformano coni e coppette in ricette rinfrescanti

Gli indirizzi

GELATO GIUSTO
Via San Gregorio 17
Milano
Tel. 02-29510284

ASKY GELATERIA DA PAOLO
Via IV Novembre 21d
Verona
Tel. 045-918429

OFFICINA DEL GELO AVALON
Corso Libertà 44
Bolzano
Tel. 0471-260434

SANELLI
Piazza del Popolo 2
Salsomaggiore
Tel. 0524-574261

CREMERIA SCIROCCO
Via Barelli 1/c
Bologna
Tel. 051-6010051

CARAPINA
Piazza Oberdan 2
Firenze
Tel. 055-676960

IL GELATO
Viale dell'Aeronautica 105
Roma
Tel. 06-5128948

CREMERIA GABRIELE
Corso Umberto I 5
Vico Equense
Tel. 081-8798744

GELATERIA CAPPADONIA
Via Roma 153
Località Cerdà
Palermo
Tel. 091-8991681

CAFFÈ SICILIA
Corso Vittorio Emanuele 125
Noto
Tel. 0931-835013

LICIA GRANELLO

L tempo dei gelati diversi. Le porte spalancate dell'estate fanno entrare caldo, malavoglia e bisogno di cibi rinfrescanti. Il gelato divide gli appassionati — una percentuale impressionante di popolazione, trasversale per censo, età e geografia — in tifosi delle creme (che dovrebbero essere invernali) e irriducibili dei sorbetti (allegrementi estivi). Ma una categoria di terzi incomodi si sta facendo largo tra fiordilatte e albicocca, non discriminando tra base latte e base acqua, abolendo piuttosto (o riducendo al minimo) lo zucchero. A scorrere l'elenco dei gusti, il palato si inquieta: pecorino, prosciutto, peperone poco si attagliano al concetto di comfort food. E invece i gelati salati possono rapire i sensi, trasformando coni e coppette in una sequenza di pura gioia gustativa. Il guaio è che ancora faticiamo a pensare il cibo, liberandolo da abitudine e pregiudizi. Il gelato deve essere per forza zuccherato? In realtà, il gusto dolce se non super equilibrato è un micidiale attivatore della sete. Mangiamo un gelato, di quelli goderecci, per poi bere, bere, bere. Colpa di additivi chimici e dolcificanti, che uniformano i sapori, nascondendo la qualità mediocre delle materie prime.

I gelati salati sono più difficili da truccare. Un sorbetto di limone e capperi disseta quanto e più di una limonata, quello di pomodoro rinfresca e stimola l'appetito. Ancora una volta, la qualità fa la differenza: a Firenze, Simone Bonini elabora un gelato con i caprini biologici della fattoria ales-

Se il palato rimane di ghiaccio

sandrina "Le Ramate", mentre il bolognese Andrea Bandiera usa la mortadella Favola per il suo gusto più tentatore.

Non è solo questione di gusti. Il gelato ancora non riesce a superare la schiavitù del meteo. Le gelaterie d'inverno sono chiuse, o deserte, e comunque tristanzuole. Le versioni salate care ai protagonisti della nuova cucina d'autore sono un bell'esempio di destagionalizzazione. Gli esempi si moltiplicano, dal sorbetto di zenzero, wasabi e ricci di mare di Antonio Guida al Pellicano di Porto Ercole a quello d'ostrica del torinese Alfredo Russo, dal gelato al coniglio di Ernesto Iaccarino del Don Alfonso a Sant'Agata sui due Golfi alla granita di salicornia dell'uruguaiano-milanese Matias Perdomo. Certo, i gelati salati degli chef — al di là di quelli serviti a mo' di intermezzi o pre-dessert — fanno parte di piatti più complessi, dove rappresentano un punto di equilibrio o un tocco di seduzione. Ma la difficoltà di farsi accettare estrapolati dalle ricette — mi dà un cono di acciuga? — potrebbe diventare la leva per sollevare il mondo della gelateria. Proponendo delle vaschette da gustare a casa, a supporto dell'aperitivo: sorbetto di cetriolo, gelato all'olio, granita di pistacchio salato. Oppure trasformando le gelaterie in gastro-gelaterie, dove assaggiare il prosciutto crudo col sorbetto di fichi, il gelato di fave con schegge di pecorino, la caprese col gelato di mozzarella o la brioche salata, farcita congelata al gorgonzola e noci. Chiusura con un boccone di tartufo gelato (trent'anni quest'anno). Per festeggiarlo, è stata creata una ricetta nuova, col tartufo chiuso in un guscio. Di pistacchio dolce-salato, of course.





Pistacchio

Pistacchi freschi — gusto delicato e colore verdino — o tostati in forno (sapore deciso e color beige). Acqua, e non latte, con quelli meravigliosi di Bronte



Pomodoro

Sorbetto amato dai cuochi per la versatilità nei piatti estivi a base di mozzarella, melanzane, peperoni. Dolcezza e sapidità in base alla varietà scelta



Cioccolato al sale

Sapienza e mano equilibrata per evitare gli spigoli dei tannini (soprattutto con il fondente) Al posto di quello normale, sale in fiocchi, semplice o affumicato



Extravergine

Dalla ricetta semplificata — fiordilatte condito con un giro d'olio e fleur de sel — al gelato mantecato, da abbinare a pesce alla griglia, crudité, pizzette

A tavola

Provatele al parmigiano



FERRAN ADRIÀ

Il mondo del gelato salato ha avuto un ruolo molto importante nella cucina del "Bulli". In realtà, l'introduzione di sorbetti, granite e gelati salati all'interno dei nostri menù risale al 1992. La prima in assoluto fu una granita di pomodoro e biancomangiare (tradizionale dolce al cucchiaio spagnolo con mandorle e cannella ndr). In scia a quella prima ricetta, che piacque molto ai nostri clienti, ci applicammo nella ideazione di nuovi gelati salati. Il parmigiano, uno dei prodotti-feticcio della nostra cucina, non poteva che diventare uno degli elementi più importanti nella ricerca. A parte le originalissime qualità organolettiche, ad affascinarci fu la sua capacità di mantenere gusto intenso e marcata fragranza anche in versione gelata, malgrado le preparazioni fredde tendano a esprimere con meno potenza le loro caratteristiche gustative.

Infatti, due anni dopo decidemmo di usarlo come ingrediente in un gelato di riso. In quel caso, utilizzammo un latte semplicemente profumato con il celebre formaggio italiano. Ma volevamo andare oltre per creare un vero gelato al gusto di parmigiano. E alla fine ci riuscimmo. Era il 1997 e il *Corte helado de parmesano* (wafer gelato di parmigiano) divenne rapidamente uno dei nostri snack più celebrati. Si trattava di una crema di latte infusa con parmigiano, fatta riposare, montata, e infine congelata per ottenere la consistenza del gelato. Lo servivamo sotto forma di wafer, con le cialde a loro volta aromatizzate col formaggio. Negli anni successivi, le nostre *textures* gelate a base di parmigiano si sono moltiplicate, dalla polvere ghiacciata alla granita, al sorbetto istantaneo fatto con l'azoto liquido. Però *el Corte* resta il primo, quello a cui siamo più affezionati e che ci lega a quel grande paese gastronomico che è l'Italia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Parmigiano

Sfizioso come una scheggia spuntata dalla forma, setoso e saporito. Si serve con cialde salate, battezzato con aceto tradizionale balsamico di Modena



Birra

Due ricette: con latte e tuorli d'uovo, per un gelato elegante, oppure con bianchi montati per la versione sorbetto, da offrire come intermezzo nella cena



Castagnaccio

La torta di castagne dell'Appennino toscano si trasforma in gelato, lasciando intatto il profumo di rosmarino, in contrasto con l'uvetta



Ricotta e capperi

L'acidità del siero di latte regala freschezza, i capperi un ricordo di salsedine: ideale per rendere estiva la pasta al pomodoro o farcire una brioche



Sedano

Tandem col gorgonzola (o, a ruoli invertiti, gelato di formaggio servito nell'incavo del gambo) per un aperitivo originale Buono anche in versione sorbetto



Caramello salato

Gusto trasgressivo, l'estremo del gusto zuccherino incontra il sale, purché dolce, che ne rileva il lieve sentore amarognolo Perfetto in beata solitudine

LA RICETTA

Tartare di branzino con sorbetto di pane e pomodoro



L'avellinese Carmine Calò dirige le cucine di due splendidi relais: Palazzo Vittoria, storico hotel veronese recentemente ristrutturato, e il Salviatino, affacciato sulla collina di Fiesole. Cucina di prodotto e leggerezza firmano i suoi menù, come nella ricetta ideata per i lettori di *Repubblica*

Ingredienti per 4 persone

600 gr di filetto di branzino tagliato a tartare
250 gr di mollica di pane a cubetti
4 pomodori maturi
4 peperoncini
100 gr di zucchero
Extravergine qb
5 foglie di basilico
1 spicchio di aglio
sale e pepe



Per il sorbetto

Tagliare in quattro i pomodori, frullarli salare e pepare, passare nel colino per eliminare i semi. Aggiungere pane, aglio, basilico e lasciare in ammollo 10'. Togliere gli aromi e frullare ancora con un filo d'olio. Mettere in gelatiera (o in un contenitore d'acciaio in freezer) girando ogni mezz'ora fino a raggiungere la consistenza di un sorbetto

Per il peperoncino candito

Tagliare in quattro i peperoncini, eliminare i semi e la parte bianca interna. Ridurre in cubettini, coprire con acqua fredda e portare a ebollizione, scolare e ripetere. Miscelare 100 gr di zucchero con 200 ml di acqua, quando bolle aggiungere

il peperoncino. Spegnere la fiamma, lasciar raffreddare, scolare

Assemblaggio del piatto

Porre al centro la tartare di branzino condita con sale e olio, adagiarvi sopra il sorbetto di pane e pomodoro, decorare con il peperoncino candito, zucchine grigliate e fette di pane tostato

