

Salute

Un sondaggio lanciato dal Comune di **Bologna** ha eletto il gelato, insieme ai portici, tra i must degli stranieri in visita in città. Ecco gli **artigiani** che hanno **rivoluzionato** il panorama cremoso mantenendo una qualità altissima

Le origini

ALL'INIZIO FU LA CINA

Forse la sua origine si può trovare nel preistorico latte ghiacciato. Una preparazione alimentare simile esisteva già nella Cina della Dinastia Tang (618-907 DC). Agli arabi si deve la tradizione del sorbetto, poi importato in Sicilia nel IX secolo. Anche dalle montagne sarde arrivava la neve che, mischiata con il latte ovino e la frutta secca, dava origine a un dessert fresco e gustoso. Come per tutti i cibi più popolari, le origini del gelato si perdono tra storie e competizioni. Il primo gelato 'ufficiale' fu forse creato da un napoletano, Antonio Latini, nel XVI secolo, rielaborando col latte un sorbetto da presentare al viceré di Spagna. O forse da un certo Ruggeri di Firenze, macellaio e grande appassionato di cucina che si scatenò in occasione delle nozze di Caterina de' Medici e Enrico D'Orleans. O al cuoco siciliano Francesco Procopio dei Coltelli.



LE ORIGINALI
CREAZIONI
DI ANDREA
BANDIERA
DELLA CREMERIA
SCIROCCO

BOLOGNA

Proprio un anno fa un sondaggio lanciato dal comune ci raccontò come a Bologna ci fossero, per gli stranieri, due must assoluti: il gelato e i portici. E in effetti buon gusto non mente, si potrebbe dire, perché in città, da qualche anno, le attività in maggior crescita sono proprio le gelaterie, preferibilmente artigianali. Se la qualità è così alta, va ricordato, è perché ad un certo punto ci sono stati gelatieri che hanno rivoluzionato il panorama cremoso locale con la ricerca delle materie prime migliori. E così è stato per i coni e le cestine all'ombra delle due Torri. Da quando hanno lanciato il loro gelato il **Gelatauro** di via San Vitale 98/b e **Stefino**, che risorgerà presto in via San Vitale 37/a, è iniziato l'amore per il gelato artigianale. Dal 2004 si è unito al gruppo dei buonis-

Gorgonzola e pesto il cono si fa strano

simi anche Andrea Bandiera con la sua **Cremeria Scirocco** in via Barel- li 1/c, non in centro, bensì a qualche chilometro dalla città. Perché «chi lo ama lo segue», questo ex informatico che ogni tanto sembra un alchimista. I segreti del suo gelato sono semplici: latte e uova col pedigree, gusti stagionali, creatività e gusto

soddisfatto. Il che significa non fare quei gusti la cui realizzazione richiederebbe materie prime scarse. Uno su tutti? Il cocco. «Non lo faccio — racconta Bandiera — perché per fare quello col sapore 'finto' che piace alla gente devi utilizzare il rapè, mentre io voglio la polpa». L'ultimo gusto inventato è invece la cheese-

cake, fatta con la ricetta della marmellata di limoni e il formaggio. Un sapore che ha conquistato, come quelli del gorgonzola e noci, il pesto, lo zenzero e pere, la banana con la liquerizia, la cipolla caramellata, l'arancio con vaniglia e cardamomo. Bandiera, l'uomo delle spezie e dei frutti tropicali anche. «Sono un viag-

giatore e certi sapori mi piace portarli nel mio gelato — spiega — però sulle materie sono territoriale. Il latte me lo dà il contadino di Budrio, a 10 chilometri dal negozio, le uova che pastorizzo quello di Quarto Inferiore e la frutta la prendo dal pachistano che ha la bottega accanto a me, per un'alleanza di vicinato».

Benedetta Cucci