la Repubblica
BOLOGNA
www.bologna.repubblica.it SABATO 26 MAGGIO 2007

Testati in "degustazione cieca" dagli specialisti le proposte dei locali più noti e qualificati

Al cono fa bene lo Scirocco

Ecco la classifica delle migliori gelaterie della città

PAOLO TREVISANI

QUAL è il migliore gelato di Bologna? Ognuno di noi ha una propria gelateria del cuore ed è pronto a scommettere che non ne esiste altra migliore. Per cercare di stilare una classifica imparziale e oggettiva, abbiamo testato i gusti classici di alcune tra le più note e qualificate gelaterie artigianali del comune di Bologna. I "gusti sentinella" selezionati spesso non coincidono con le specialità delle gelaterie, ma rappresentano una comune base di raffronto. Abbiamo acquistato e raccolto i campioni di gelato il 13 maggio senza preavviso (solo i gelati della gelateria Principe sono stati raccolti il 14, in quanto la domenica questa gelateria effettua il riposo settimanale), tant'è che alcune gelaterie non disponevano di tutti i gusti richiesti. Il 14 maggio li abbiamo assaggiati in "blind test" ovvero in "degustazione cieca", cioè mascherando l'identità del produttore, per non essere in nessun modo condizionati nella valutazione. Durante il test abbiamo degustato i gelati valutandone l'aspetto visivo, la consistenza, l'omogeneità, l'equilibrio, la finezza, la complessità, l'intensità, la persistenza e in definitiva la piacevolezza. Alcuni gelati, risultati peraltro gradevoli, sono stati penalizzati nel giudizio dalla non corrispondenza del gusto con i parametri organolettici canonici; spesso ciò è conseguenza di personalizzazioni delle ricette.

Durante i nostri sopralluoghi, abbiamo notato come alcune gelaterie stiano allargando il proprio raggio d'azione e accanto ai classici gelati propongano gusti salati da abbinare a pietanze, gusti alcolici da consumarsi come aperitivo invece che a fine pasto, sorbetti realizzati con frutte esotiche e di rarissima reperibilità, dolci tipici di altre zone d'Italia come i golosissimi cannoli siciliani.

> La tendenza è ad allargare l'offerta ben al di là dei prodotti tradizionali

Inoltre, è interessante sottolineare come molti artigiani stiano prestando sempre maggiore attenzione alla scelta delle materie prime, a partire dall'acqua minerale, continuando con il latte, la panna, le uova, il cacao, la frutta fresca e secca, ecc, ecc. Alcuni produttori sono particolarmente sensibili alle patologie e le intolleranze alimentari che allontanano il cliente dalle gelaterie, quali la celiachia e l'intolleranza al latte; c'è persino chi ha studiato un gelato meno calorico per chi ha problemi di diabete. Queste attenzioni alle materie prime, dichiarate dai gelatai, non si traducono però automaticamente in un prodotto di piacevolezza superiore, sottolineando ancora una volta se ce ne fosse bisogno, che la differenza tra un gelato buono e uno ottimo la fa la mano dell'uomo.

La tabella raccoglie i risultati della degustazione gusto per gusto, nonché la valutazione complessiva calcolata sulla media dei punteggi ottenuti, arrotondata al mezzo punto superiore. Come si può facilmente evincere, non esiste la "gelateria perfetta", ma generalmente ogni artigiano ha un proprio "cono di battaglia".

(hanno collaborato Gaia Bacci, Fabrizio Procaccio, Francesca Monti e Marco Tonelli)

La hit parade del gelato

LABORATORI La degustazione è stata fatta nelle gelaterie artigianali della città

	Valutazione media
Cremeria Funivia	3
Gelatauro	2
Gianni	2.5
Grom	3
Mauritius	3
Moline	2.5
Principe	2
Scirocco	4
Sorb. Castiglione	3.5
Sottozero	2.5
Stefino	3.5
Ugo	2

	Fiordilatte o Fior di panna	Crema	Pistacchio	Fragola	Nocciola	Yogurt	Cioccolato	Limone
Cremeria Funivia	3	4	3	1	4	3	3	2
Gelatauro	sprovvisto	1	2	2	1	3	2	3
Gianni	1	1	3	2	3	3	4	2
Grom	4	3	1	3	4	2	4	2
Mauritius	2	3	3	4	2	4	2	2
Moline	2	3	2	2	3	2	3	1
Principe	2	2	sprovvisto	2	3	1	2	2
Scirocco	5	5	4	5	3	3	3	3
Sorb. Castiglione	2	4	4	3	3	3	5	1
Sottozero	3	2	3	4	3	1	2	2
Stefino	3	3	5	2	2	1	2	5
Ugo	1	2	1	1	3	sprovvisto	2	2

1 deludente · 2 sufficiente · 3 discreto · 4 ottimo · 5 Slurp!

INGREDIENTI Molta attenzione nelle valutazioni è stata data alle materie prime

LA SCHEDA

Nome per nome tutte le caratteristiche delle gelaterie sotto esame

Indirizzi, orari, prezzi, siti web specialità e gusti particolari

CREMERIA FUNIVIA: www.cremeriafunivia.com, Via Porrettana 158/4d - 051.6145062. Chiusura: lunedì. Orari: Feriali 14.30- 23,30 Festivi 11.00-23.30. Costo del gelato al Kg. 16 € Cialda minima 1,80 € Numero gusti gelato: 22. Specialità: torte gelato, Alice, Leonardo. Particolarità: dichiarano attenzione nella ricerca della materia prima, pistacchi di Bronte, nocciola IGP Piemontese, pinolo puro di Pisa, panna dei pascoli alpini.

GELATAURO: www.gelatauro.com, Via San Vitale 98/b – 051.230049. Chiusura: mai. Orari: 8.00-24.00. Costo del gelato al Kg. 16.50 € Cialda minima 2,10 € Numero gusti gelato: 30 Specialità: brownies, regno delle due Sicilie (pistacchio e mandorla), cannolo siciliano, semifreddi. Particolarità: dichiarano l'utilizzo di pistacchi di Bronte, mandorle biologiche pugliesi, cioccolato Amedei.

GIANNI: www.gelateriagianni.com. Via Montegrappa 11 – 051.233008 Chiusura: mercoledì. Orari: lunedì - sabato 12.00- 24.00. Festivi 11,00-01.00. Costo del gelato al Kg. 16 € Cialda minima 1,60 € Numero gusti gelato: 50. Specialità: "che fatica farlo", ghiaccioli, granite, torte gelato, moretti, pralinati, coppette delizia.

GROM: www.grom.it. Via D'Azeglio 13 – 051.273437 Chiusura: mai

Orari: 12-24. Costo del gelato al Kg. 19 € Cialda minima 2,20€ Numero gusti gelato: 20. Specialità: crema di Grom, granita alla mandorla, cioccolato e zabaione caldi nel periodo invernale. Particolarità: dichiarano l'utilizzo di ingredienti provenienti da presidi Slow food (limone sfusato di Amalfi, vaniglia di Mananara, ecc).

MAURITIUS: www.gelateriamauritius.it Via Riva Reno 76 – 051.6495124. Chiusura: lunedì Orari: 10-24. Costo del gelato al Kg. 16,50 € Cialda minima 2,00 € Numero gusti gelato: 26.Specialità: Delirium, Mauritius, pralinati, granite siciliane. Particolarità: panna montata con la frusta. Dichiarano l'utilizzo di soli prodotti freschi.

DELLE MOLINE: Via delle Moline 13/b – 051.248470 Chiusura: martedì (in inverno) Orari: 10.30-01.00. Costo del gelato al Kg. 15 € Costo cialda minima 1,80 € Numero gusti gelato: 24. Specialità: crema, torte gelato, frappè, moretti. Particolarità: la gelateria è aperta dal 1952, dispone di sedute sulla via.

> C'è grande attenzione per il biologico e per i prodotti del mercato equo e solidale

LA CREMERIA La cremeria Scirocco è quella ritenuta migliore nella degustazione dei nostri esperti

PRINCIPE: Via Toscana 32/2 – 051.478866 Chiusura: domenica Orari: 06.30-22.00 Costo del gelato al Kg. 19 € Cialda minima 2,50 € Numero gusti gelato: 8. Specialità: fior di latte (a cui viene aggiunto l'albume di uovo), cioccolato. Particolarità: dichiarano l'utilizzo di prodotti biologici, addolciscono con miele da agricoltura biologica. Non utilizzano grassi non idrogenati.

CREMERIA SCIROCCO: www.cremeriascirocco.it Via Barelli 1/c 051.6010051 Chiusura: lunedì. Orari: 12-24. Costo del gelato al Kg. 16 € Cialda minima 1,70 € Numero gusti gelato: 27. Specialità: gelati di frutte tropicali (papaia, maracuja,ecc) granite siciliane e scirocco (con gelato), torte gelato, sorbetti alcolici, gelati salati ghiaccioli di frutta. Particolarità: dichiarano l'utilizzo di cacao da commercio equo solidale, panna montata con la frusta. No grassi idrogenati.

SORBETTERIA CASTIGLIONE: www.lasorbetteria.it Via Castiglione 44 – 051.233257 Chiusura: lunedì. Orari: martedì-sabato 10.30- 24.00. Sabato e Festivi 9.00-21.30. Costo del gelato al Kg. 16.50 € Costo cialda minima 2,00 € Numero gusti gelato: 24. Specialità: torte nuziali. Particolarità: dichiarano di avere cessato l'utilizzo di saccarosio e glucosio.

SOTTOZERO: Via Don Minzoni 7 – 051.565405 Chiusura: mai. Orari: 12-24. Costo del gelato al Kg. 16 € Cialda minima 1,50 € Numero gusti gelato: 48. Specialità: granite, ghiaccioli, torte gelato, crèpe, gelati alcolici. Particolarità: gelato di riso per celiaci.

STEFINO: www.stefino.com. Via Galliera 49/b – 051.246736. Chiusura: mai. Orari: 12.00-1.00. Costo gelato al Kg. 16-8 € Cialda minima 1,50-1,70€ Numero gusti gelato: 22. Specialità: granite siciliane, cannoli e cassate siciliane. Particolarità: dichiarano l'utilizzo di materie prime da commercio equo solidale. Non utilizzano grassi vegetali idrogenati nè conservanti, coloranti e aromi artificiali.

UGO: Via S.Felice 24 – 051.263849. Chiusura: lunedì e martedì. Orari: Feriali 15.30-23. Festivi 11.30-13.15 e 19.30-22. Costo del gelato al Kg. 16 € Costo cialda minima 1,60 € Numero gusti gelato: 16. Specialità: Semifreddi monoporzione e torte gelato. Particolarità: aperta dal 1942, anche se negli ultimi anni ha cambiato gestione.