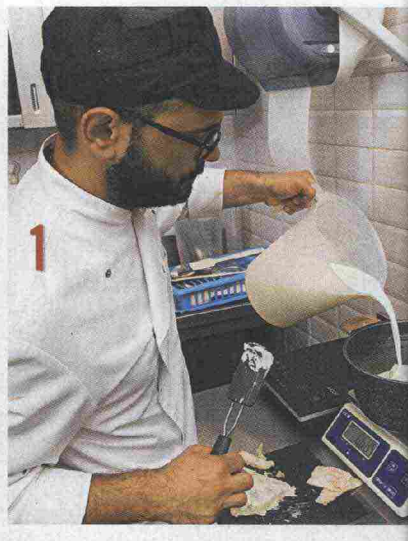




GENTE I NUOVI GUSTI, PAZZI E BUONISSIMI, DEL GELATO

GENUINITÀ STRAVAGANTE
Milano. Gorgonzola, mascarpone, rosmarino, latte in polvere magro, sale e zucchero: alla gelateria Artico, che abbiamo visitato per illustrare il nostro servizio sui nuovi gusti dell'estate, sono gli ingredienti genuini del gelato di punta dell'estate 2019.



GORGONZOLA E 'NDUJA SU CREMA E CIOCCOLATO GIÙ

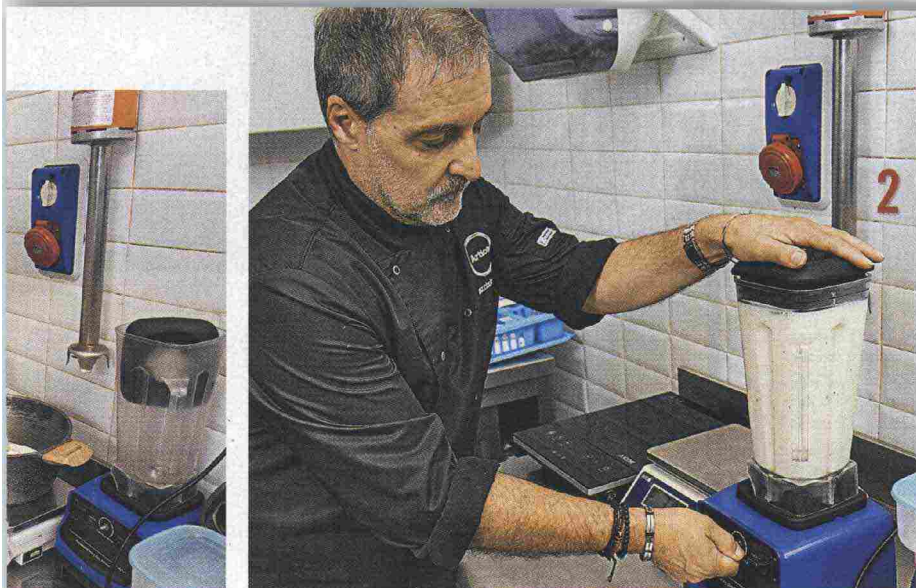
I SAPORI TRADIZIONALI? UFFA! OGNI CONO DEVE ESSERE UNA SORPRESA. E ALLORA PROVATE PEPERONI, BAGNACAUDA, PANCETTA, PULLED PORK, SENAPE, TORTELLI E MOZZARELLA

di Marco Pagani

Se non si è George Clooney, Beyoncé o una delle altre stelle dello spettacolo abituali clienti del ristorante di New York Serendipity 3, è difficile riuscire ad assaporare il Golden Opulence Sundae, un gelato speciale. Per gli ingredienti - vaniglia di Tahiti, una foglia d'oro commestibile, caviale - e soprattutto per il prezzo: costa mille dollari, circa 900 euro, caratteristica che lo rende il più caro al mondo per il

Guinness dei primati. Quella delizia viene servita con un cucchiaino d'oro a 18 carati che resta al cliente, quindi potreste anche ordinarla e rientrare nella spesa rivendendo la preziosa posata.

Costa di sicuro meno e dà lo stesso grandi soddisfazioni al palato il gelato artigianale, un'eccellenza made in Italy. Tra l'altro è proprio l'alimento più amato dagli italiani: lo sceglie il 94 per cento della popolazione appunto per la qualità delle materie prime e la novità dei gusti, proposti in una infinità di varietà, raffinate e fantasiose. Quest'anno, più che mai, si possono assaggiare gusti sorprendenti e sempre più stra-



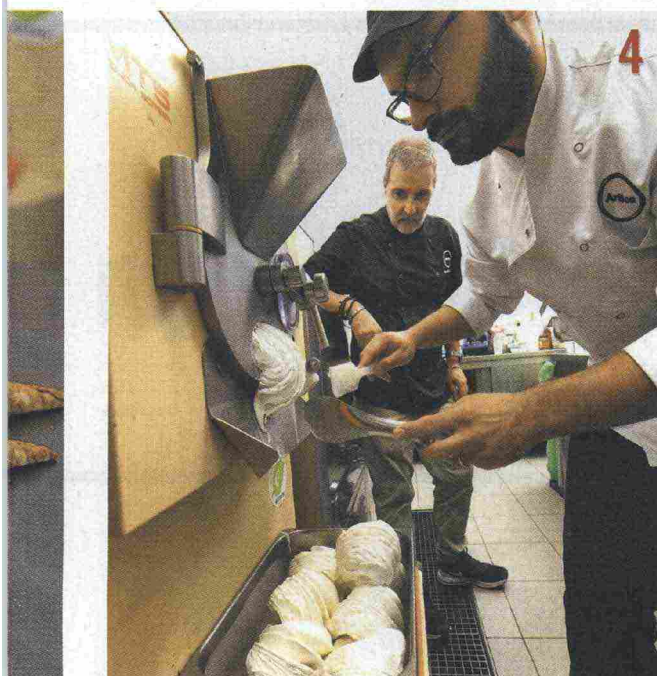
2

PRIMA SI MISCHIA E SI FRULLA

La lavorazione del gelato al gorgonzola da Artico. 1) Federico Fusco, 30 anni, prepara la miscela base con ingredienti liquidi e solidi. 2) Maurizio Poloni, 63, proprietario e chef gelataio, mette il tutto in un frullatore.



3



4

È QUASI FATTA

Il gelato al gorgonzola alla fase finale. 3) Federico, dopo avere raccolto gli ingredienti frullati, li versa nella macchina da cui in seguito verrà estratto il gelato. 4) Federico lo forma in palline sotto gli occhi di Maurizio.



DA LECCARSI I BAFFI

Poloni mostra il gelato al gorgonzola finito. «Puntiamo su gusti insoliti realizzati con prodotti eccellenti del nostro territorio», dice.

vaganti. Due esempi? Il gelato alla carbonara e quello al gorgonzola. Ma ce n'è davvero per tutti i gusti.

Spiega a *Gente* Maurizio Poloni, proprietario di Artico, gelateria tradizionale di Milano: «Cerchiamo di offrire al cliente un gelato che ha una impronta gourmet, ma che si può gustare passeggiando con gli amici o la famiglia, cioè fuori dagli invicibili "templi" a quattro stelle». A lui, a sua moglie Antonella e alla figlia Laura, l'impresa sembra essere riuscita. Frutto dell'esperienza quarantennale nel campo. «C'è stata una evoluzione notevole nei gusti e nelle richieste delle persone, che adesso conoscono più a fondo i prodotti e le varie contaminazioni tra di essi», continua. ▶

GELATO, I GUSTI PAZZI E BUONISSIMI DI FERRAGOSTO

CACAO E BASILICO, CHE ABBINATA!
Gli ingredienti per il gelato al basilico e cioccolato: zucchero, basilico, cacao al 22 per cento di grassi, cioccolato fondente al 70 per cento. E un'altra prelibatezza di Artico a Milano.



Ecco allora che chi entra da Artico non si scompone davanti ai nuovi gusti al gorgonzola, alla mozzarella di bufala, al basilico, lime e menta, alla crescenza con mandorle e fichi caramellati, alla mandorla salata aromatizzata con la buccia grattugiata di limoni di Sorrento. «Ovviamente non possiamo limitarci a mettere insieme a caso alimenti e sapori. I prodotti che usiamo dobbiamo conoscerli, scomporli per scoprirne e impadronirci delle loro qualità organolettiche, cioè delle percentuali di grassi, zuccheri, solidi, proteine, sali minerali che contengono, in modo da bilanciarle all'interno del nostro gelato», svela Poloni.

La scelta del gorgonzola o della mozzarella di bufala non è uno specchietto per le allodole, scorciatoia per incuriosire e basta. «Abbiamo deciso di rivolgerci ai prodotti del nostro territorio, la Lombardia. La Valtellina è la zona che ci ha dato maggiori spunti, con i suoi formaggi e il suo latte. Usiamo lo zafferano che produce un'azienda della Brianza. Il fior di bufala è una alternativa importante al fior di latte. In ogni caso, prima che i nostri clienti scelgano e si convincano di poterli poi mangiare, possono assaggiare i nostri gusti».

La nuova filosofia del gelato offre ancora tanto. Si può gustare il gusto Vitalità, a base di cioccolato

crudo con radice di maca (un tubero dalle virtù salutari), zenzero, peperoncino e menta. Oppure un cono Longevità: mango con curcuma, pepe nero, zenzero e menta. O ancora c'è da provare l'Anti-aging, un mix di ingredienti ricchi di antiossidanti, tra cui pistacchio, tè Macha, bacche di goji e nibs di fave di cacao crude. A proporre questi gusti è Grezzo Raw Chocolate, nato a Roma e ora anche a Milano e Torino.

Il "famolo strano" dietro al bancone delle gelaterie comprende poi il New England 1776, gelato di carne, preparato con pancetta glassata e zuccherato con sciroppo d'acero. L'idea è di Gelati del Bondi, gelateria di Firenze. Ci sono anche i Mochi, la versione gelato dei tipici dolcetti giapponesi: in questo caso le sfere per cono e coppette sono avvolte in un sottile strato di pasta di riso. Da Zero Ice Roll & Mochi, a Torino. La

C'È PURE ALLA RICOTTA
Milano. Maurizio Poloni con la scorta di mozzarelle di bufala e di ricotta. Si è inventato addirittura gelati a questi gusti.



milanese Ciacco Gelato si è inventata il sorbetto ai peperoni arrostiti con bagna cauda ridotta e mela, il sorbetto al pulled pork con salsa alla senape e miele, il gelato Ricordo di un tortello con burro, Parmigiano e salvia frita. Perfino le aziende del settore abbracciano il filone del gelato originale.

Fabbri offre Aloe, al gusto della pianta dalle proprietà antinfiammatorie, depurative e idratanti, il Pesto di pistacchio naturale, il Variegato zenzero e sambuco e l'Amarenamisù, un tiramisù alla sua celebre amarena. Rubicone sorprende con il Black Hawaii con cacao grezzo, acqua di cocco e carbone vegetale. Eugenio Morrone, che a Roma gestisce Cannolo siciliano, ha conquistato al Sigeo, la più importante fiera in Italia dedicata al food service, un podio alla premiazione del Gelato d'Oro e sarà nella nazionale italiana alla Coppa del mondo di gelateria in programma dal 18 al 22 gennaio 2020 proprio alla prossima edizione del Sigeo. Nasce da lui il pane con gelato di carbonara, 'nduja, cacio e pepe e il sorbetto di porcini o con gelato di pomodoro e burrata fresca. Arriva da Rimini il gelato di Ferragosto: Gradisca, tre bigné ripieni di cremoso gelato su croccante di agrumi. L'ha creato Sonia Balacchi, l'unica Pastry Chef italiana chiamata a rappresentare l'Italia all'Onu per l'Italian Food Festival.



EUGENIO MORRONE A ROMA LO PROPONE AL CACIO E PEPE E AI PORCINI

Marco Pagani



SQUADRA CREATIVA
Lo staff di Artico: al centro Maurizio, a sinistra sua figlia Laura, 33, a destra Mirela Delishi, 25, e Federico Fusco.