

dolce vita

IL GELATO IN CUCINA SFORNA CONTORNI. DA BRIVIDO...

AL GUSTO DI OLIO D'OLIVA, AL PARMIGIANO, AL TIMO
E PERSINO A BASE DI **AGLIO**. COSÌ, AI FORNELLI, VICINO
A COZZE E RISOTTI, IRROMPONO ABBINAMENTI OSÈ

di ISA GRASSANO

Cioccolato, straciatella e crema ormai sono superati. I nuovi gusti dei gelati (in Italia si contano oltre 36 mila gelaterie artigianali e c'è un consumo medio annuo di sei chili a testa) hanno sapori insoliti e talvolta anche bizzarri. Qualche esempio? A Milano impazzano le varianti al riso, sesamo e miele di castagno e ai peperoni, proposte da Il Gelato di Milano, affacciata su piazzale Lagosta (www.centogusti.it). E, in provincia di Brescia, si trova persino un goloso gusto al vino, ovvero al «doc di Capriano del Colle». È la novità lanciata da Antonio Tanzini di Gelatando (tel. 030-9749897), specializzato anche nei gelati senza glutine.

L'ultima frontiera, poi, è quella del «gelato contorno», che entra di diritto nell'arte culinaria made in Italy e si fa apprezzare come accompagnamento dei piatti di carne o pesce o come antipasto. Tra i promotori di questi speciali abbinamenti, talvolta choc, c'è Gegè Mangano, chef del ristorante Li Jalantuumene (tel. 0884-565484; www.li-jalantuumene.it), nella piazzetta di Monte Sant'Angelo (Foggia). La sua filosofia è quella di creare gusti che traggono origine dalla materia prima del territorio, come il gelato all'olio extra vergine di oliva, che ben si abbina alle cozze in tempura, oppure il gelatino salato al timo, valido accostamento a un carpaccio di podolica. Il suo fiore all'occhiello? Il gelato al parmigiano e bacche di pepe rosa, da de-

gustare con prosciutto di Parma e dadini di melone alla menta.

Un po' in tutta Italia, poi, si sperimentano gelati realizzati con i prodotti caseari. C'è quello al formaggio di Asiago, che si sposa con la parmigiana di melanzane; quello al Monte Veronese, che accompagna il risotto con crema di piselli. E, ancora, quello al Philadelphia classico, per arricchire una composta di frutta secca.

«Il gelato al formaggio è uno dei trend del momento» spiegano ad Assolatte, l'Associazione delle industrie italiane del comparto lattiero caseario. «Anche se sembra curioso, in realtà è un'idea molto "naturale" visto che il latte è l'ingrediente fondamentale di entrambi i prodotti. Questa moda dimostra che gli italiani apprezzano i formaggi e sono pronti a sperimentarli anche in versioni e consistenze diverse».

Così il mondo del «dessert ice» allarga sempre di più i suoi confini. E se un tempo a dominare erano i sapori semplici (la principessa Sissi si faceva preparare il suo preferito pestando un pugno di violette in un mortaio, con zucchero e acqua tiepida), oggi sono quelli più stravaganti, ma sempre basati sulla qualità degli ingredienti, a conquistare i palati più esigenti.

Lo chef Mangano, tra gli altri cavalli di battaglia, ha realizzato una combinazione molto creativa e forse un po' provocatoria. La base della ricetta, infatti, è abbondante aglio, cui si aggiunge un filo di olearola garganica

(«Ideale con la vellutata fredda di cime di rape di bosco»). Certo questo gusto al «bianco bulbo» è consigliato solo se non si ha intenzione di baciare chi è seduto a tavola con noi.



SOTTO: GEGÈ MANGANO,
CHEF DEL RISTORANTE
LI JALANTUUMENE,
A MONTE SANT'ANGELO (FOGGIA).