

**Il Gelato nel Piatto.** Dal 20 al 25 luglio 100 ristoranti di tutto il mondo coinvolti in ricette fantasiose e rinfrescanti

# Per Bergamo la creatività di Gianati

*Patron del ristorante Casa Italia a San Juan, in Porto Rico*

Ma che caldo che fa. Rimedio gustoso? Il gelato, anche nel piatto! Mangiare gelato infatti oltre a rinfrescare e sollevare dalle calure estive, secondo una ricerca dell'Università di Amsterdam, rende più felici del cioccolato.

Il consumo pro capite in Italia oggi è di 16 kg all'anno, di cui 12 artigianali: a Milano l'ultimo anno è cresciuto del 6,4%, contro il 4,1 di Torino, il 2,6 di Napoli. Sarà anche perché il "rigenerante" estivo per eccellenza incontra ormai gusti trasversali che soddisfano i palati di appassionati e gourmet. Infatti anche se i gelati a base di latte oggi rimangono ancorati alla tradizione con circa il 65% della produzione e il 33% sono a base di frutta, si sta facendo largo nei consumi, sia per la richiesta del consumatore sempre più esigente, che la proposta di eclettici artigiani gelatieri, una piccolissima percentuale di gelati prodotti con materie prime che solitamente si usano nella preparazione di piatti: seppia, peperone e ostrica, per esempio, ma anche parmigiano e prosciutto. La tendenza a sostituire i classici gusti, con altri che in principio possono sembrare bizzarri, ha dato vita ad una sei Giorni del Gelato - dal 20 al 25 luglio - in cui i riflettori si accendono sull'alta moda del gelato nella ristorazione in Italia e nel mondo invece che nelle gelaterie. L'evento denominato "Il Gelato nel Piatto con Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma", è promosso da Donato Troiano, direttore del giornale Online InformaCIBO con il sostegno di Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana di Gualtiero Marchesi e si realizzerà in contemporanea in cento prestigiosi ristoranti in Italia e all'estero. Evento che saprà sicuramente dare smalto e offrire spunti intelligenti per svecchiare il settore e sensibilizzare gli addetti ai lavori, verso le necessarie trasformazioni, e per valorizzare il gelato artigianale italiano. Magari sviluppando nuove concezioni di prodotti con l'apertura alle novità che usciranno dalle mani sapienti dei cuochi coinvolti. Così dal 20 al 25 luglio famosi cuochi stellati Michelin e non prepareranno, ciascuno nel rispettivo locale, un raffinato piatto con

il gelato abbinato ai due tra i più rinomati prodotti D.o.p. made in Italy. Una sei giorni dedicata al gelato come vero e proprio prodotto gastronomico non soltanto estivo e sempre più al centro della fantasia di cuochi e artigiani gelatieri. I Cento prestigiosi cuochi avranno il gravoso compito di esaltare i prodotti della nostra migliore tradizione agroalimentare e di valorizzare la ristorazione italiana nel mondo, preparando piatti che sapiano suscitare oltre che curiosità, combinazioni vincenti di sapori e colori inusuali per il gelato. La scelta degli ingredienti, che ciascuno di essi agguincerà agli ingredienti protagonisti dell'iniziativa, è molto variegata e va dai prodotti tipici locali a contaminazioni internazionali che, sommate all'estro e alla creatività di ogni cuoco dovranno stimolare la gola e l'interesse di coloro i quali avranno modo di assaggiare queste preparazioni. Da San Juan, capitale di Porto

Rico, lontana 8 mila chilometri da Bergamo (dove è nato ad Olmo al Brembo), il cuoco Alberto Gianati, patron e chef del Ristorante Casa Italia, ha preparato un piatto che combina tradizione e innovazione e persegue l'obiettivo della qualità e dell'eccellenza: "sorbetto al melone e amarene Fabbri, con prosciutto di Parma e pere in camicia al Parmigiano Reggiano". Gianati con la sua ricetta si aggiunge al drappello di "esploratori" di nuove frontiere del gelato e "valorizzatori" dello stesso, in modo trasversale. In un calibrato equilibrio fra tradizione e innovazione - senza essere troppo avveniristico - e apertura alla tendenza salustista che oggi si ricerca nei piatti del ristorante.



## Ricetta di Alberto Gianati

### Sorbetto al melone e amarene Fabbri, con Prosciutto di Parma e pere in camicia al Parmigiano Reggiano

**Ingredienti** (Sorbetto per 10 persone)  
550 gr polpa di melone Cantalupo  
1 cucchiaio succo di limone  
150 ml sciroppo di zucchero (1 kg zucchero con 1 lt di acqua)  
10 Amarene Fabbri tagliate a cubetti

#### Ricetta per 4 persone

12 fettine di Prosciutto di Parma  
3 pere williams

#### Per la pastella

4 cucchiai di farina  
½ tazzina di caffè di birra  
3 cucchiai di Parmigiano-Reggiano grattugiato  
Acqua, sale e pepe bianco quanto basta  
1 lt Olio di semi per friggere

#### Procedimento

Frullare il melone con lo sciroppo, sino ad ottenere un crema liquida e senza grumi, aggiungere il succo di limone e mettere il tutto nella gelatiera sino ad ottenere la consistenza classica di un sorbetto con l'aggiunta per ultimo delle Amarene. Amalgamare la farina con la birra, aggiungere l'acqua sino a raggiungere una consistenza semi-liquida, aggiustare di sale, pepe ed infine aggiungere il Parmigiano grattugiato. Tagliare le pere a fettine immergerle nella pastella e friggerle. Disporre il prosciutto di Parma su un piatto bianco con il sorbetto, le pere e decorare a piacere con foglia di basilico fritto e una riduzione di vino cotto.



## Alberto Gianati da Porto Rico

Nato nelle Prealpi Bergamasche (a Olmo al Brembo), a pochi chilometri da Bergamo, Alberto Gianati è cresciuto circondato dal profumo dei funghi, dai noti e profumatissimi formaggi della zona e dalla sempre ed onnipresente polenta.

Dopo essersi diplomato all'Istituto Alberghiero di San Pellegrino, Alberto ha iniziato a lavorare presso famosi e riconosciuti Hotel e Ristoranti in Costa Smeralda, Cortina, Isola d'Elba, Courmayeur, Milano, Siena e Perugia tanto per citarne qualcuno. Avendo in così breve tempo acquisito importanti esperienze di lavoro in Italia, Alberto decide di ampliare i suoi orizzonti e iniziare ad intraprendere esperienze di lavoro all'estero, assumendosi incarichi manageriali, in qualità di Sous Chef e Chef, prima a Tokyo, poi Los Angeles, Sao Paulo du Brasil, New York, Ban-

gkok, San Jose' in Costa Rica ed ora è proprietario di un Ristorante, "Casa Italia", nella capitale San Juan di Porto Rico.

Alberto ha ricevuto grossi riconoscimenti personali, nella sua prematura carriera, al punto che già nel '97 è stato scelto come Chef per preparare la Cena degli Oscar, per la Compagnia Miramax, vincitrice quella sera del migliore film Oscar dell'anno.

Ha ricevuto nel 2004 il Premio Amato, promosso dal Gvci e presieduto da Gualtiero Marchesi. Da ricordare che nel 1999 ha aperto Biscotti a Bangkok, che in poco più di due anni è stato riconosciuto da Conde Nest Traveler, fra i 60 migliori Ristoranti al mondo.

Ora Alberto è executive chef e patron del Ristorante Casa Italia a Porto Rico, dove offre una vasta selezione di cucina classica italiana e soprattutto piatti di cucina creativa

