



La fantasia di cento chef in una coppa di gelato

Dal parmigiano all'aceto balsamico, caccia ai gusti insoliti

Alessandra Gargiulo

Tutto ciò che è commestibile può essere trasformato in gelato. Strano? Eppure i primi assaggi hanno già convinto. Perché l'abbinamento dolce e salato è un perfetto matrimonio di sapori soprattutto se, in questa torrida estate, assicura anche un piccolo ma intenso brivido di piacere al palato. Non si tratta, però, del solito cremino panna e cioccolato, né del classico cono tutti gusti o del sorbetto alla frutta, rifugio di chi è a dieta: ora il gelato si serve nel piatto abbinato a rinomati prodotti Dop del «made in Italy», come il parmigiano Reggiano e il **prosciutto di Parma**. Un sodalizio da veri gourmet per il quale si cimentano ben cento chef, sia in Italia che all'estero, facendo leva sulla propria creatività, al fine di offrire ai clienti dei ristoranti più rinomati nel mondo, ricette originali dalla combinazione di colori e gusti. Fino a domenica, in Europa, Asia, America, Oceania, si celebra infatti «il Gelato nel piatto», evento ideato dall'associazione nostrana «InformaCibo», con lo scopo di promuovere la grande versatilità e lo straordinario patrimonio delle eccellenze italiane agro-alimentari, sinonimi nel mondo di qualità e distintività.

E ce n'è per tutti i gusti. Un esempio? Fate la valigia, si vola a Pechino. Per la precisione all'hotel Grand Hyatt Beijing, situato a due passi da piazza

Tienanmen. Qui, lo chef napoletano Giovanni Parrella, dopo aver stuzzicato i palati di mezzo mondo tra Inghilterra, Turchia ed India, da qualche anno è sbarcato nel cuore della Cina dove, per tutta la settimana, proporrà una gustosa sfogliatina di noci Pecan e fichi disidratati impreziosita da **prosciutto di Parma** e gelato

La novità in un cono di noci e fichi disidratati al sapore del prosciutto

e mantecare in gelatiera.

Da Montecarlo, però, ecco che risponde l'ischitano Gino Razzano, rinomato chef «navigante», perché lui, uomo di mare, ora lavora a bordo del Motor Yacht Sai Ram, rinomato ristorante «galleggiante» del jet-set monegasco. Per l'occasione preparerà un fiore di **prosciutto di Parma** con cuore di gelato al parmigiano Reggiano, mandorle tostate, crema di lamponi e aceto balsamico.

Ma non servirà nemmeno andare così lontano: anche solo restando in Campania ci si potrà leccare i «baffi». Pronta, infatti, più di una sorpresa, co-

me da «Don Alfonso» a Sant'Agata dei Goti, oppure al ristorante «Olivio» del Capri Palace nell'Isola Azzurra, o ancora a Caserta a «Le Colonne», con lo chef Rosanna Marziale che per i suoi ospiti ha in serbo il gelato di cono cafone, **prosciutto di Parma** e mozzarella di bufala campana Dop. Ci si aiuta con un cono d'acciaio ben oliato per avvolgere le fette di prosciutto e quelle sottili di pane, in modo da formare un vero e proprio cono. Poi si lascia asciugare in forno a 55° per 20 minuti ed intanto si porta a bollire latte e zucchero alla cui miscela, appena raffreddata, si aggiungono uova, panna e la mozzarella. Si frulla il tutto e lo si abbatte a -20°, naturalmente azionando una gelatiera.

Se invece amate l'assoluta novità «take away», allora fate rotta su Torino. In corso Vittorio Emanuele, dove due «guru» della gastronomia e gelateria piemontese, Igor Macchia ed Alberto Marchetti, vi accoglieranno con il sandwich gelato da passeggio. Una soffice crema al parmigiano esalterà la percezione del prosciutto sposandosi perfettamente con soffice pane bianco, maionese all'olio di nocciola e verdure candite come nella migliore tradizione del tramezzino doc. Fresco e gustoso, è uno sfizioso stuzzichino estivo. Chi l'ha detto infatti che il gelato deve essere solo un dessert? Del resto, un'inchiesta della Coldiretti registra che, sul solo mercato italiano, sono disponibili oltre 600 gusti in oltre 36mila gelaterie artigianali. Sempre e solo dolce? No, è superato: a far la differenza è il connubio col salato.





Curiosità



L'alimento

Zuccheri grassi e proteine

Il gelato è un vero e proprio alimento, consumarlo implica un apporto non solo calorico, ma proteico, vitaminico e di sali minerali. In esso sono contenuti tutti i componenti di un pasto: acqua, zuccheri, grassi, lipidi, proteine.



La dieta

Sorbetti alla frutta anti-ciccia

È possibile anche produrre gelato alla frutta senza latte e uova, un prodotto meglio indicato come sorbetto, che ha meno calorie ma ovviamente è meno cremoso e gustoso. Molti produttori di questo tipo di gelato indicano anche l'assenza di zucchero.

