

Parma è anche... “il gelato nel piatto”

Promossa da Informacibo e con il sostegno di Alma, Parma Alimentare e Fiere di Parma, l'anteprima dell'iniziativa “Il gelato nel piatto” è stata un'occasione per unire storia e gastronomia

In attesa dell'estate 2011 in cui si terrà, dal 15 al 24 luglio, la seconda edizione dell'iniziativa “Il gelato nel piatto”, il 17 marzo, in occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia, è stata presentata in quattro città del mondo l'anteprima di questo grande evento internazionale.

L'evento di luglio è promosso da Informacibo, in collaborazione con Degusta, prevede la partecipazione di più di cento ristoranti in Italia e nel mondo e permetterà agli amanti del gelato di ammirare e degustare numerose creazioni realizzate dai più grandi maestri di gelateria e dai migliori chef stellati, presenterà tante conferme ma anche molte novità.

Intanto, gli amanti della cucina italiana e della storia della nostra patria hanno potuto partecipare all'iniziativa di marzo, dove hanno avuto la possibilità di assaggiare ottimi capolavori della cucina italiana a base di gelato, Parmigiano-Reggiano, Prosciutto di Parma ed altri prodotti DOP ed IGP, all'insegna del

tricolore. Per celebrare il gelato, e l'unità del Bel Paese, sono state realizzate ricette particolari e gustose.

A Torino lo chef Igor Nacchia e il maestro gelatiere Alberto Marchetti, hanno ideato uno stravagante piatto che unisce le nostre tradizioni gastronomiche all'idea dell'Italia unita.

I due maestri della cucina hanno infatti proposto una reinterpretazione con il gelato della pizza, piatto italiano per eccellenza che unisce Nord e Sud.

A Parma ci ha pensato invece Alberto Rossetti (chef stellato presentato tra i protagonisti di Ricette d'autore di questo numero Degusta dedicato a Parma) a celebrare il gusto del gelato italiano, mentre all'estero l'Italia è stata rappresentata dal bergamasco Alberto Gianati a San Juan di Portorico, e ad Hong Kong dal napoletano Vittorio Lucariello che ha proposto un gelato di terra esotica con Prosciutto di Parma e Parmigiano-Reggiano Bonat. (M.M.)



La ricetta di Alberto Rossetti,

Tagliatelle all'italiana

Joulienne di tonno ai gamberi rossi con gelatina al tè verde e gelato di timo, Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma

INGREDIENTI :

per 4 persone

350g di tonno fresco
(precedentemente abbattuto)
8 gamberi rossi di Sicilia
olio extra vergine di oliva
di ottima qualità
infuso al tè verde
poco zucchero
gelatina
40g di Parmigiano-Reggiano
Prosciutto di Parma
200cl di latte
timo
sale

PROCEDIMENTO:

Portare ad ebollizione il latte e mettere in infusione il timo per 10 minuti. Colare, aggiungere il Par-

migiano e montare nel mantecatore. Tagliare prima a fette sottili e poi a joulienne il tonno e condirlo con i gamberi a cubetti, l'olio ed il sale. Scaldare il tè e sciogliervi dentro la gelatina e mettere in frigo per 2 ore. Tagliare a quadratini la gelatina.

Preparare striscioline di Prosciutto di Parma croccante. Comporre il piatto mettendo sul fondo una fetta di finocchio crudo, disporvi sopra le "tagliatelle di tonno" contornare con la gelatina, disporvi sopra una quenelle di gelato e decorare con foglie di basilico fritte. Alla fine decorare il piatto con una joulienne di Prosciutto di Parma tostato in forno per renderlo croccante.

