

il sano e buono: GELATO

Alimentazione



Sano buono e insuperabile gelato artigianale



Marina e Giacomo

ingredienti e possibilità di realizzarlo a casa. Per far questo ci siamo avvalsi della collaborazione di due indiscussi esperti di gelato che da tredici anni si preoccupano di produrne uno fra i migliori che si possano mangiare a Bologna: Giacomo e Marina della Sorbetteria di Via Castiglione.

Ecco i loro suggerimenti.

Fondamentale la qualità degli ingredienti. Per fare un buon gelato non si può trascurare la scelta degli ingredienti. Latte, panna, cioccolato, nocciole, frutta ecc. devono essere di prima qualità.

Un esempio? Per fare il gelato di nocciole noi usiamo la Nocciola I.G.P. (Identità Geografica Protetta, il marchio che protegge la qualità del prodotto, una sorta di Denominazione di Origine Controllata) fonda, gentile delle Langhe di Piemonte (la migliore fra le nocciole).

La lavorazione artigianale

Ad eccezione della panna montata, il gelato artigianale è improntato su tre "basi" dalle quali si ottengono le diversificazioni dei gusti. Sono: la base bianca, detta "fiore di latte", la base gialla che è la crema e la base scura o cioccolato. Le basi sono pastorizzate cioè portate alla temperatura di 85 gradi, poi raffreddate fino a 4 gradi ed è la temperatura alla quale sono mantenute fino al momento dell'utilizzo. Per ottenere il gianduia, ad esempio, si dovrà aggiungere alla "base" cioccolato nel mantecatore un po' di fiore di latte e le nocciole trasformate in pasta o intere". Il gelato pronto da consumare ha una temperatura di circa -18 gradi. Non dimentichiamo che il gelato è buono fresco!

Ingredienti segreti?

Già, come "i segreti di Pulcinella", è chiaro che per ottenere un buon gelato sono importanti, oltre al sapore, la giusta consistenza e la cremosità, per questo s'impiegano alcuni prodotti d'origine naturale come la farina di semi di car-

di Paola Costa

Alimentazione d'estate? C'è sempre posto di rilievo per il gelato, specialmente quando è di qualità. Cerchiamo di capirne qualche cosa, ma questa volta non parliamo di valori nutrizionali, bensì di qualità degli ingredienti



La Sorbetteria
CASTIGLIONE SNC

Via Castiglione, 44 - Bologna
Tel. 051/233257

rube, da sempre impiegata come addensante, qualsiasi cuoco o donna di casa la conosce. Ricette segrete?

Sì, non sempre, ma a volte questo accade, specialmente per alcuni gusti "speciali" che ogni gelateria artigianale si produce. Noi, ad esempio, non riveliamo la ricetta delle "specialità della casa" Michelangelo e Ludovico, nomi ispirati ai nostri nipotini, perché sono gusti speciali, particolari immancabili in ogni gelateria artigianale.

La gelateria di casa spesso non è all'altezza, perché?

Abbiamo chiesto a Giacomo di spiegarci come mai il gelato che tanti cercano di prodursi in casa, spesso non riesce così bene come quello artigianale. Non è sicuramente a causa della qualità degli ingredienti utilizzati, spiega Giacomo, che "fatti in casa" i gelati non hanno quelle caratteristiche che lo rendono così apprezzato. Molto spesso la differenza sta nell'attrezzatura per produrlo. Solo di recente sono state commercializzate per il pubblico macchine per gelato assi-

milabili a quelle che noi impieghiamo, queste gelatiere mantengono però ancora dei costi abbastanza elevati, quindi non sono molto diffuse.

Per riuscire bene, della giusta consistenza, morbidezza e cremosità, il gelato deve essere lavorato e conservato a temperature prestabilite. E' fondamentale, per esempio, che la mantecazione (cioè il passaggio dallo stato liquido a quello solido degli ingredienti) avvenga nel minor tempo possibile. Spesso non è così, per caratteristiche di costruzione della gelateria ad uso domestico che frequentemente dotata di un unico gruppo motore con la duplice funzione di refrigeratore e mescolatore. In questo



caso un problema è anche la velocità troppo elevata del mescolatore.

Curiosità sulla focaccia al gelato

Pochi sanno che la focaccia ripiena di gelato della Sorbetteria di Via Castiglione è derivata da un tentativo fallito del panettone di Natale. Risale a molti anni fa, quando la famiglia Negrini gestiva l'antica gelateria Pino in Via Castiglione a Bologna. In origine, infatti, questa focaccia aveva anche l'uvetta sultanina, i canditi e una glassatura superficiale come ogni panettone che si rispetti. Col tempo e per assecondare le richieste della clientela canditi e uvetta sono scomparsi, è rimasta però la fragranza di questa focaccia che è ottima e fresca.

 **Allarme
cioccolato**

**intervista a Marina
dell'Antica
Sorbetteria di
Via Castiglione**

Secondo recenti notizie la produzione di cacao nel mondo è in pericolo, ne abbiamo chiesto conferma a Marina, un'esperta in materia di cacao e cioccolato. Marina ha seguito numerosi corsi internazionali per ottenere la sua specializzazione ed ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti in materia. E' vero, da tempo noi sapevamo che la coltivazione della pianta del cacao incontra sempre maggiori difficoltà, sia a causa dei terreni sempre più scarsi potenzialmente idonei a questa coltivazione, sia per i nemici naturali, cioè i parassiti, della pianta del cacao. Il principale tra essi è un parassita che sta rivelandosi particolarmente aggressivo in questi ultimi anni ed ha la capacità di distruggere l'intero raccolto di una piantagione. Da ciò possiamo attenderci un ulteriore aumento del costo del prodotto sul mercato. Un buon cioccolato in tavolette è normalmente costituito da pasta di cacao, burro di cacao e zucchero. A causa della scarsità della materia prima e in base a nuove normative internazionali, probabilmente a breve saranno aggiunti altri ingredienti al cioccolato, per esempio oli di cocco o altre sostanze grasse sostitutive.

La Sorbetteria di Via Castiglione è garanzia di qualità e di freschezza, produce gelati, sorbetti, secondo un metodo sano e genuino di lavorazione che si può direttamente osservare perché è visibile al pubblico. La pasticceria è di ottima qualità e pregevole fattura. E' possibile prenotare splendide torte nuziali e prodotti per buffet, rinfreschi, feste, banchetti e cerimonie. Si effettua il servizio di consegna a domicilio. 