

■ ■ **Gusti** Come capire se il gelato è buono veramente. Ecco tutti i trucchi per non sbagliare a scegliere

Assaggio di qualità, a prima vista

Tre gelatai svelano i segreti della coppetta fatta ad arte a partire dal colore per finire con il ricordo che lascia

di **Cristina Cinato**

Se una regola c'è, ebbene, è fondamentale: il gelato non deve essere più bello che buono. Su questo gli esperti artigiani sono tutti d'accordo. La presentazione, anche se bellissima, non è sempre indice di qualità. «Normalmente la refrigerazione arriva più o meno all'altezza della vaschetta», dice a *MF Personal* Monica Apicella, titolare della gelateria **Mirtilla** di Milano (largo Murani 5, 02.7385587), «quindi se il gelato supera di molto in altezza il bordo della vaschetta e si presenta gonfio, a montagnola, è sintomo che è stato caricato di aria con i grassi vegetali». Poi ci sono i colori che danno, ancor prima dell'assaggio, qualche importante indizio: «I gelati difficilmente hanno toni accesi se sono fatti con la frutta e senza coloranti», afferma Luca Maggi, titolare di **Emporio Chocolat** (Milano, via Boccaccio 9,

02.48100597, www.emporiochocolat.it), «il colore dei gelati di frutta, per esempio, deve essere tenue, pastello. Ci sono sapori molto facili da riprodurre, come il limone, lo yogurt, la banana, anche non usando la frutta fresca. Ma se il limone ha un sapore ferreo, significa che non è fatto con il frutto fresco». L'aspetto del gelato dice e racconta molto, come la lucidità: «Se è lucido in modo innaturale significa che è un po' unto», continua Apicella, «il gelato deve essere cremoso, anche se non tutto uniforme, uguale. Il cioccolato e il limone, per esempio, hanno pastosità, cremosità e consistenza diverse. I prodotti devono essere bilanciati con cura e una volta usata

questa accortezza si possono inventare gusti originali e gustosi con ingredienti che si armonizzano tra loro». E da Mirtilla gelati stravaganti ce ne sono parecchi. E tutti buoni, come i gusti miele-rafano-cereali, arancia-cannella, budino di riso al curry con uvette: «Questo è stato preparato per la prima volta l'anno scorso e ha avuto un grande successo, mi piace molto sperimentare, mi diverto». Appena nel palato, il gelato rivela altre qualità importanti. Come la temperatura. Che è fondamentale. «Il gelato non deve essere troppo freddo, il palato



definito in bocca». Alla Sorbetteria Castiglione la tradizione è

rispettata anche nel modo di servire il gelato. Niente coni, a Bologna per tradizione non si usavano: «Ab-

biamo ancora la cestina, ci ricorda la nostra infanzia». Materie prime buone, conoscere gli ingredienti a fondo e metterci passione. Come nel cioccolato al peperoncino di

Emporio Chocolat o nelle creme vellutate di La Sorbetteria come nelle frutta e spezie di Mirtilla. Quando poi il gelato è finito c'è ancora qualcosa che può comunicare per capire se si è mangiato un alimento buono oppure no. Non bisogna avere troppa sete, non si deve sentire un senso di pesantezza, non deve essere difficile da digerire. Insomma, deve lasciare un ricordo che non si esaurisca con un solo assaggio. (riproduzione riservata)

Giacomo di **La Sorbetteria Castiglione** di Bologna (via Castiglione 44, 051.233257, www.lasorbetteria.it), «abbiamo adottato il banco a salamola (o pozzetto), dove il gelato non si vede. Perché non è importante che si voglia mangiare con gli occhi, è fondamentale che dia sensazioni piacevoli quando è in bocca. Non deve essere troppo freddo e non ci devono essere pezzettini di ghiaccio perché significa che non è stato miscelato bene. Soprattutto, deve lasciare un gusto

