



Il cacao assieme al limone restano ancora i gusti preferiti. Piace ai grandi e ai piccini. Ogni italiano ne mangia 16 chili all'anno

non è più così fondamentale, visto lo sviluppo di una gelateria salata (con olio di oliva e sale ben utilizzati) che non è più limitata all'alta ristorazione. Esempio eclatante quello della Nuova Dolceria di Siracusa, che combina (bene) fiordilatte, torrone, mandorla, olio, limone e cubetti di olive. La ricerca sulla materia prima ha fortunatamente reso più facile il piacere del gelato ai circa sei milioni di vegetariani e 700mila vegani che hanno marchi e guide specializzate: latte di soia, latte di riso, farina di semi di carruba, agar agar, xantana e il già citato olio di oliva sono utilizzati per rispondere a una richiesta in crescita.

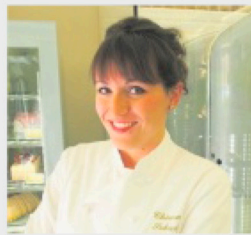
È in crescita pure la domanda di gelati al drink o al vino: dal mojito al Prosecco di Valdobbiadene. In un settore dove splende il sole, resta un solo problema: una legislazione ad hoc che delinei in manie-

ra precisa il termine «artigianale», visto che le maglie del concetto sono sempre piuttosto larghe e le proposte di legge fin qui presentate non hanno risolto il nodo. Anche per questo, il Gambero Rosso si è cimentato nella prima guida «Gelatiere d'Italia» con tanto di valutazioni e premi speciali, dedicata alle migliori gelaterie italiane e ai più bravi maestri, quelli che rendono onore alla tradizione dell'arte fredda, lontanissimi da contaminazioni industriali.

Dei circa 37mila esercizi italiani, ne sono stati segnalati 300, pura élite del gusto. Nella fantasia al potere, una certezza: ogni italiano si «pappa» 16 kg all'anno di gelato, in Europa nessuno ci batte. Ed è uno dei pochi numeri in leggero ma costante aumento nei consumi enogastronomici interni. Ragione somma, per farlo sempre più buono e sano.

PRELIBATEZZE ARTIGIANALI
Il «Gambero Rosso» ha stilato una guida delle migliori gelaterie in Italia. Dei circa 37mila locali ne sono stati selezionati trecento, pura élite di gusto

I CONSIGLI DI CHIARA SOBAN «Attenti al colore e alle montagne...»



ESPERTA
Chiara Soban, insieme ai fratelli, ha un locale a Trieste e due in Piemonte, tutti con laboratorio interno

Una laurea allo IULM in Relazioni Pubbliche e Pubblicità, l'impegno in una multinazionale a Londra dopo i sette anni milanesi e un periodo sabbatico - si fa per dire - come Casco Bianco in Albania. Poi per Chiara Soban, bella ed elegante 33enne, è emersa la vocazione di una delle famiglie storiche della gelateria: lei - insieme ai fratelli Stefano e Andrea - ha raccolto la grande eredità dei genitori, nati in Val di Zoldo, detta la Valle dei Gelatieri visto che partendo da qui tanti ragazzi delle Dolomiti hanno imposto la loro bravura nel mondo. Chiara ha aperto un locale a Trieste, nella zona del Tribunale, che affianca gli altri tre in Piemonte, tutti con laboratorio interno. «Il mio è a vista sulla strada, così la gente si diverte a seguire la preparazione» spiega.

Tre regole per il consumatore non esperto?

«Primo: meglio quello esposto che quello nei pazzetti e in ogni caso diffidare delle montagne che si vedono nei grandi locali, il gelato naturale non regge in quella situazione. Secondo: i colori devono rispecchiare il prodotto quindi il pistacchio non può essere fluo, la menta non è verde, il melone deve essere tenue e via così. Terzo: una gelateria seria non può andare oltre i 30 gusti ma già tenere alta la qualità di una quindicina richiede impegno ed esperienza».

Le provocazioni?

«Questione di pubblicità, liberi di farlo sia chiaro. Noi ci limitiamo a qualche idea gastronomica, come il gelato al Gorgonzola, al caprino con miele o al wasabi che alla fine è una radice naturale. Non è un delirio al pesce o alla mortadella».

Altri consigli?

«Seguire la stagionalità dei prodotti, che varia peraltro da un'area all'altra. Tanto per capirci, la nocciola è al top in autunno nel Nord Italia e il limone è buono al Sud anche in inverno. Poi ovvio che ci sono dei classici come il cioccolato dove la mano del gelatiere fa la differenza».

Cosa significa artigianale per i Soban?

«Una lista degli ingredienti, corta, pulita ed esposta bene. Materie prime fresche e reperibili il più possibile in zona e da piccoli produttori. Solo addensanti naturali e nessun colorante o monodigericidi. E poi tanta, tanta passione».

MB

REGGE PER CAGNOLINI

Una cuccia per Dudù

IL REGALO
Qui accanto la cuccia (con tanto di illuminazione) realizzata dall'azienda Wood & Food e regalata a Silvio Berlusconi per il suo Dudù



Simone Vellucci è un giovane imprenditore laziale che opera nel settore wood innovation, con la grande passione per i cani che lo ha portato a realizzare con la sua azienda (Wood & Food) qualcosa di particolare e originale: cuccie per cani. Vere e proprie casette, illuminate da calde luci led, la cui intensità è regolabile con un telecomando, con cui sta avendo successo anche oltre i confini nazionali. E una di queste l'ha fatta pervenire in omaggio a Silvio Berlusconi, per il suo Dudù.



a cura di
Andrea Cuomo

La vite è una cosa
meravigliosa

Faletta,
la cascina
dei tre fucili



Ecco un Piemonte amichevole e solare, lontano da certe austere introversioni langarole. È la Tenuta Cascina Faletta, arrampicata sulle prime colline del Monferrato casalese. Un ristorante, un agriturismo e, ciò che più per noi conta, una cantina. Che produce un pugno di vini piacevoli tutti con il logo con tre fucili incrociati che riproducono quelli trovati nel corso di una ristrutturazione della cascina in una stanza nascosta e cieca, dei Carcano modello 91 carichi e avvolti in una copia del 1° gennaio 1947 dell'«Uomo Qualunque», il quotidiano dell'omonimo movimento fondato da Guglielmo Giannini che ha dato origine alla parola «qualunquismo».

Un curioso mistero che i proprietari di Cascina Faletta non hanno mai sciolto, che dà un po' di pepe in più ai vini. Partiamo dai due bianchi fermi: il Primo Bianco è uno Chardonnay vinificato in acciaio, dal profumo delicato e floreale e dal sapore secco e sapido; il Myriac è un «cru» sempre di Chardonnay, prodotto da uve coltivate nel Bracco del Mandorlo, a cui l'affinamento per dodici mesi in botti sulle fecce nobili dona al naso una maggiore complessità (tropicale e burrosa) e in bocca una piacevole grassezza. Tre i rossi: il Braja è un Barbera da uve del vigneto storico, ed è un po' il vino bandiera dell'azienda, beverino ma anche con buona propensione all'invecchiamento; il Rosso di Rosso è un blend di Pinot Nero e Syrah vinificati separatamente con affinamento dapprima in legno e poi in acciaio, un naso intenso di frutti neri e pepe; il 3 Fucili è un Pinot Nero in purezza che fa un anno in botte, elegante ma al contempo dalla silhouette decisa. Infine due spumanti: lo charmat Incontro, da uve Pinot Grigio e Chardonnay, e il metodo classico rosato Marchesa Virginia, molto femminile nei suoi aromi di fragola e di lievito.

