

Gelato Wow

a cura di Valeria Balocco

LA FANTASIA VA SOTTOZERO

Due chef raccontano perché sorbetti e creme sono il plus delle cucine stellate. Altro che merenda da bambini, oggi i nuovi sapori vanno gustati come la vendetta. Freddi



ILARIA FORLANI

Bresciana, 31 anni, nominata a Milano Food Designer 2017 e a Londra Best Frozen Chef, ha ridisegnato il gelato.

LA PASSIONE «Nasce da bambina, preparando dolci con la nonna. La folgorazione arriva 10 anni fa a un corso per gelati e cioccolateria fatto per caso con un'amica». Poi anni di studi (anche con Ernst Knam) e oggi è titolare di un suo brand, *Glacé*, ha una gelateria a Palazzolo sull'Oglio e una in arrivo a Milano, lavora per il Club Med (vedi pag. 220) e il ristorante jap Shimokita.

LA NOVITÀ «Rivisito il gelato in forme nuove perché nell'epoca di Instagram prima si mangia con gli occhi, poi si appaga il palato. Ho iniziato con quelli a forma di sushi, poi sono arrivati gli stone (simili a pietre), e di seguito i cactus, l'hamburger e i datteri. Tutto fatto a mano».

GLI INGREDIENTI Solo naturali, a partire dal latte che arriva dalla fattoria paterna fino ai pistacchi di Bronte. «Voglio l'eccellenza nei gusti e nelle forme per elevare il gelato ad alta pasticceria».



FERNANDO SÁENZ

Spagnolo, ha inventato il modo per "cucinare il freddo" e fare alta gastronomia a bassa temperatura.

L'ISPIRAZIONE Nel ristorante di famiglia (a Logroño, a La Rioja, dove ora la sua gelateria dellaSera è luogo di culto) quando sognava di fare gelati ai funghi o al peperone, e tutti gli davano del matto. «A 27 anni», spiega, «ho incominciato a studiare come lavorare sotto zero con gli ingredienti più diversi. Fermarmi solo ai dolci mi sembrava riduttivo».

IL SUCCESSO «Ho capito di essere sulla strada giusta quando chef celebri mi hanno chiesto di inventare contorni ghiacciati per i loro piatti: come quello con erba cipollina e frullato di piselli per le aragoste, o quello di mandorle e rosmarino per la zuppa fredda andalusa».

L'ASSO NELLA MANICA «Dopo 16 anni di lavoro e centinaia di nuovi mix, direi buona materia prima e pazienza. Per servire il gelato al top, occorre che riposi almeno due giorni». E. CARETTA



SOPRA: LA CREMA GELATA DI UVA VERDE DELLO CHEF DEL FREDDO FERNANDO SÁENZ. A SINISTRA: MINI CACTUS CON SORBETTO DI MANGO, ANANAS, LIME E MENTA IN CIALDE CON ALL'INTERNO GELATO AL CIOCCOLATO DI ILARIA FORLANI.

Slow e fatto in casa

Per aspiranti gelatai che hanno voglia di sperimentare le ricette del manuale di Slow Food (a destra), ecco un grande classico in versione "applauso assicurato": il variegato all'amarena, da preparare anche senza gelatiera.

Variegato all'amarena

Ingredienti

Per il fior di latte

- 600 g di latte intero
- 200 g di panna
- 110 g di zucchero di canna
- 40 g di miele di acacia
- 3 g di farina di semi di carruba
- un pizzico di sale

Per la composta all'amarena

- 110 g di amarene senza nocciolo
- 70 g di zucchero
- 10 g di succo di limone
- 10 g di acqua

Procedimento

- Per il fior di latte, mixare tutti gli ingredienti, montarli con una frusta, e cuocerli a 85° mescolando sempre con la frusta. Raffreddare in freezer.
- Per il variegato, cuocere le amarene con acqua e limone fino all'ebollizione. Aggiungere lo zucchero e continuare a cuocere per altri 5 minuti. Frullare bene e fare raffreddare in frigo.
- Dopo 2 ore mantecare il fior di latte con un cucchiaino di legno, poi incorporare la composta di frutta senza mescolare troppo affinché i colori restino distinti. Lasciare in freezer un'ora, servire.



COURTESY SLOW FOOD





BUONO, PULITO, GIUSTO E FREDDO. OVVERO LA FILOSOFIA DI SLOW FOOD APPLICATA ALL'ALIMENTO PIÙ GOLOSO DELL'ESTATE IN 110 RICETTE: IL MONDO DEL GELATO, DI ROBERTO LOBRANO (18 €, SLOW FOOD).

Piaceri da passeggio

Si racconta che il primo ghiacciolo sia stato inventato per caso in una fredda notte del 1905 a San Francisco da un ragazzo, Frank Epperson, che aveva lasciato un bicchiere con del succo e un bastoncino al suo interno all'aperto e al mattino ci ritrovò il primo stecco della storia. A spiegarlo, anche graficamente, il corposo libro trilingue (inglese, spagnolo e italiano) *Food and Drink Infographics. A Visual Guide to Culinary Pleasures* (Taschen) di Simone Klabin (sotto, *Personal Work*, di David Wildish). Un imperdibile viaggio artistico con infografiche e tanti dati e informazioni su cucina e gastronomia mondiale.

L'arte del cono

È l'unico posto al mondo dove godersi un buon gelato senza preoccuparsi che si squagli. Perché al Museum of Ice Cream di San Francisco (sotto) se ne trovano a decine. Da assaggiare, grazie alla collaborazione con i migliori gelatai in città, e da ammirare come forma d'arte, tra stanze di maxi ghiaccioli, banane sospese e un colorato *Candy Garden*. Aperto fino al 3/9, i biglietti vanno acquistati online (museumoficecream.com). E.C.

