

piaceri/cucina



pianeta GELATO
dolce, salato, premiatissimo

di Danilo Ascani

**AL SESAMO, AL FINOCCHIO,
AL PARMIGIANO, IL BEST
SELLER D'ESTATE SI SERVE
DALL'ANTIPASTO IN POI**

Classico alle creme e alla frutta o nei gusti più sorprendenti come il sesamo e il gorgonzola per accompagnare una tartare di tonno o un piatto di prosciutto e melone. Il gelato è da sempre grande protagonista della bella stagione, e ormai da tempo si fa spazio nelle ricette degli chef che gli riservano un posto d'onore accanto a ingredienti davvero inattesi. Un esempio? Il maestro cioccolatiere Denis Buosi ha creato, tra le altre, una sfiziosa ricetta che affianca il gelato

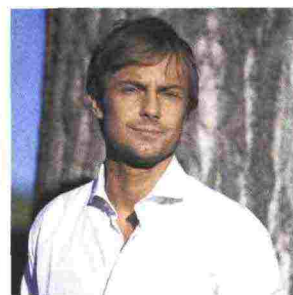
di parmigiano alla battuta di fassona. Se si parla invece di sorbetti, Buosi consiglia di servire la mozzarella di bufala con basilico e sorbetto al pomodoro, mentre un pavé di scampi crudi e arance sta bene con un sorbetto al finocchio.

I MIGLIORI IN TOURNÉE

Per i più golosi l'appuntamento da non perdere è il Gelato Festival 2014, kermesse che gira l'Italia e l'Europa. Queste le tappe: Milano 22-25/5, Roma 29/5-1/6, Torino 5-8/6, Verona 12-15/6, Napoli 19-22/6, Viareggio 26-29/6, Senigallia 3-6/7, Cannes 10-13/7, Barcellona 17-20/7, Parigi 24-27/7, Monaco 31/7-3/8, Amsterdam 7-10/8.

**DE GUSTIBUS
SECONDO GROM**

Gli piace definirsi agricoltore per passione «perché la qualità delle materie prime è fondamentale e con il corretto bilanciamento degli ingredienti è il segreto d'un buon gelato». A parlare è Guido Martinetti, proprietario delle gelaterie Grom, che utilizzano frutta biologica e prodotti Igp come la nocciola tonda gentile delle Langhe o il limone di Siracusa. Si può ottenere un buon prodotto anche in casa? «Certo, basta essere molto precisi nel dosare gli ingredienti, miscelarli bene con un mixer a immersione e servirsi di gelatiere potenti per la giusta quantità di freddo». Cosa ne pensi dei gusti salati? «Il gelato si presta a infiniti abbinamenti, proprio perché è molto freddo. Dallo chef Moreno Cedroni ho assaggiato il peperone arrosto con un gelato all'acciuga». Quali le novità per i prossimi "gusti del mese" di Grom? «A giugno proporremo il cheesecake con lamponi, a luglio la meringata alle fragole, in agosto sarà la volta della pesca Dixired».



A PORTATA DI MANO



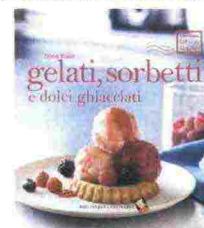
Servi-gelato disponibile in due misure: **Tescoma** da €14,90



Coppetta Kasteelmi in vetro, des. Oiva Toikka: **littala** da €25,10



Gelatiera Gran Gelato, capacità litri 0,8: **Ariete** €45



Ricette di Denis Buosi: **Bibliotheca Culinaria** €13,90

Nella foto, una ricetta tratta dal libro Gelati, sorbetti e dolci ghiacciati. Bibliotheca Culinaria. Ritratto di Guido Martinetti, Viola Berlanda