



di FEDERICA SERVA

AL DI LÀ DEL CONO

foto di BRAMBILLA SERRANI

Gelato umami, gelato fritto, gelato cocktail... È stato un vivace e avvincente caleidoscopio di versioni del "dolce freddo" quello visto a Senigallia a Identità di Gelato a fine giugno. La storica Rotonda a Mare ha ospitato la seconda edizione dell'evento di gelateria d'autore, organizzato da Magenta Bureau in collaborazione con Motorpower Company / Principessa. Il mantecato sempre più sta diventando oggetto e soggetto gastronomico al centro di sperimentazioni da parte di grandi artigiani, chef, pasticceri e maestri del bere miscelato.

Ogni relatore **ha presentato la propria idea** di gelato che, nel caso di Moreno Cedroni è stata la composizione di un racconto che risale alla preistoria, al momento del disgelo dei ghiacci. Mauro Uliassi si è concentrato sulla rilettura di un dessert classico della pasticceria francese e svizzera, il Vacherin. Paolo Brunelli si è spinto nella ricerca dell'umami lavorando sulla rifermentazione delle fave di cacao. Un'apparente semplicità, frutto di amore, rispetto e sostenibilità, ha caratterizzato la proposta di Maurizio Bernardini. Su un doppio binario della tradizione, brioche siciliana e takoyaki giapponese, si è mosso Andrea Tortora. Nicola Di Lena ha reso omaggio al cioccolato con un complesso e scenografico dessert, mentre Maurizio Poloni si è esibito in uno dei suoi gusti iconici, il pistacchio, presentato in due varianti. Mattia Pastori si è cimentato in originali incroci tra gelato e cocktail.



SALTO NELLA PREISTORIA

DI MORENO CEDRONI E LUCA ABBADIR

La Madonna del Pescatore, Anikò (Senigallia) e Clandestino Susci Bar (Portonovo)



Disgelo

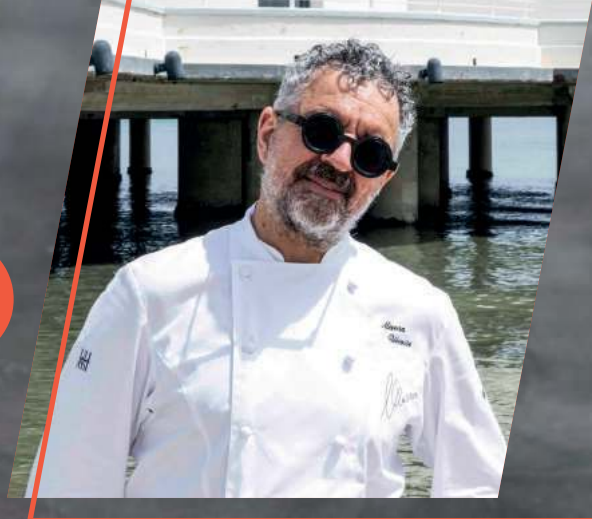
Inserito nel menu del Clandestino Susci Bar, il dessert racconta la scoperta della terra da parte dell'uomo dopo il disgelo. L'impronta del piede è realizzata con una mousse a base di lamponi liofilizzati, la terra è ottenuta con uno streusel di farina di topinambur, sulla quale "crescono" frutti rossi e acetosella. Il disgelo è una pallina di gelato di kefir contornata da granita di Cedronic, ossia gin&tonic.


NUOVO CLASSICO

DI MAURO ULIASSI E MATTIA CASABIANCA
Uliassi (Senigallia)

Vacherin

Personale e accattivante reinterpretazione del tradizionale dolce di meringa e cremoso che si ispira al formaggio svizzero a crosta dura e pasta molle. L'involucro di meringa svizzera ha alla base crema al mascarpone, pistacchi tostati, fragoline di bosco congelate e condite con la maggiorana. Il cremoso è composto da un sorbetto ai frutti rossi e Martini, completato da crema chantilly e decorazioni.





ALLA RICERCA DEL SAPOROSO

DI PAOLO BRUNELLI

Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli e Paolo Brunelli Combo (Senigallia)



Cioccolato, cioccolato e cioccolato

Continua l'investigazione sull'umami, il quinto gusto, nella verticale di tre gelati al cioccolato, ottenuti dalla rifermentazione delle fave di cacao con lievito madre, miso e koji, siero di latte di bufala. Da una cremosità rotonda e piena si passa a una maggiore acidità per arrivare a un'avvolgente grassezza accompagnata dalla croccantezza della cialda frita di polenta e cacao.



VIAGGIO FINO IN ORIENTE

DI ANDREA TORTORA
AT Pâtissier (Volta Mantovana)



Gelato fritto come una foresta nera

Dal Sud Italia con la brioscia siciliana declinata alla maniera del Sud Tirolo come Buchteln da condividere a tavola; la sperimentazione vola in Giappone, sempre all'insegna del caldo e del freddo, una rivisitazione moderna del gelato fritto, cioè una pallina di mantecato al cioccolato avvolto in una pastella plasmata nella padella per takoyaki, contornata da ciliegie e fiordilatte all'azoto.



A REGOLA D'ARTE

DI NICOLA DI LENA E MARCO PINNA
Seta del Mandarin Oriental Milan (Milano)



Cioccolato

Il Cioccolato con chantilly al pepe Jamaica, albicocca alla maggiorana e gelato allo zenzero, nella carta del ristorante Seta, seduce alla vista e al palato per l'elaborata composizione di sentori e consistenze, impreziosita da una spolverata di limone nero dal sapore mediorientale. Una sorta di miniatura che rende omaggio al cioccolato, lavorato in differenti maniere, da cremoso a croccante, a mantecato.



UN GUSTO DUE VERSIONI

DI MAURIZIO POLONI
Gruppo Artico Gelaterie (Milano)



Pistacchio Dop di Bronte

La cucina va in gelateria con un gusto che è il banco di prova per ogni professionista del gelato. Alla base il pregiato oro verde di Bronte spadellato con olio extravergine d'oliva siciliano, sale di Trapani e pepe Cumeo, piuttosto speziato. Due le varianti, una classica e una per intolleranti al lattosio e vegani, con latte e panna sostituiti da acqua minerale naturale e una percentuale di zucchero più bassa.