

DA CALDI A FREDDI

di FEDERICA SERVA

#INGELATERIA



Oltre a frutta, cacao, vaniglia i biscotti possono essere materia prima e fonte di ispirazione per creare mantecati originali e attraenti. L'Italia vanta una copiosa e variegata tradizione di biscotteria, tra frollini, biscottini, pasticcini. In ogni regione esistono specialità che spesso hanno anche una lunga storia da raccontare. Tra i gusti del territorio in vetrina non possono mancare proposte che fanno assaggiare sul cono o nella coppetta il sapore di un biscotto tipico o l'abbinamento con zabaione o vino liquoroso.



PROFUMO DI BISCOTTI RIPROPOSTI NELLE RICETTE IN GELATERIA PER ESALTARE SPECIALITÀ TIPICHE LOCALI

Gli amaretti spopolano da Nord a Sud, in quasi ogni regione; si distinguono tra le versioni croccante o morbida. I più noti sono quelli lombardi di Saronno, friabili e asciutti, e quelli liguri di Sassello, teneri e dal sapore dolce-amaro, come quelli piemontesi di Mombaruzzo. Conosciuti a livello locale sono gli amaretti abruzzesi de L'Aquila. Un tempo erano preparati a carnevale, poi si è iniziato a replicarli tutto l'anno. Oggi diverse aziende artigianali nella conca aquilana, come Dolci Aveja, li producono nel rispetto dell'antica ricetta.



Francesco Dioletta - Gelaterie Duomo ■

RI CET TA

GELATO agli AMARETTI AQUILANI

di **FRANCESCO DIOLETTA**
GELATERIE DUOMO - L'Aquila

INGREDIENTI

latte fresco 595 g - zucchero 120 g - amaretti 120 g
panna fresca 35% 60 g - mandorle tostate 50 g - destrosio
40 g - proteine latte 13 g - farina di semi di carruba 2 g

PROCEDIMENTO

Miscelare e pastorizzare a 83°C tutto il composto tranne gli amaretti, far raffreddare la miscela fino a una temperatura di circa 40°C. Aggiungere gli amaretti e frullare bene, infine mantecare

IL CONSIGLIO È USARE
IL DIECI PER CENTO
DI NOCCIOLINI
PER LITRO DI MISCELA

RI CET TA

GELATO ai NOCCIOLINI di CHIVASSO

di **LEONARDO LA PORTA**
GELATERIA MIRETTI - Torino

INGREDIENTI CON NEUTRO 5

latte fresco intero 595 g - panna 150 g - latte in polvere
magro 150 g - saccarosio 100 g - destrosio 50 g
pasta nocciola 50 g - neutro 0,5 g

INGREDIENTI CON BASE CREMA 50

latte fresco intero 565 g - panna 150 g - latte in polvere
magro 150 g - saccarosio 100 g - destrosio 50 g
pasta nocciola 50 g - base crema 35 g

PROCEDIMENTO

Miscelare tutte le polveri, aggiungere il latte e portare a 85°C. Aggiungere la pasta nocciola e mixare il tutto, a freddo inserire la panna. Mantecare la miscela e in estrazione aggiungere i nocciolini di Chivasso a piacere

I Nocciolini di Chivasso, considerati la variante dell'amarretto, sono preparati con le nocciole invece delle mandorle. A inventare la ricetta fu il pasticciere Giovanni Podio nella metà dell'Ottocento, ma è con il genero Ernesto Nazzaro che le "Noisettes" o "Noasèt" (nocciole in francese e in piemontese) conobbero il successo grazie alla presenza all'Esposizione Universale di Parigi nel 1900 e all'Esposizione di Torino nel 1911. I dolcini ottennero il brevetto con il marchio di fabbrica dal Ministero del commercio del Regno d'Italia e al pasticciere fu dato il titolo di "fornitore della Real Casa" dal re Vittorio Emanuele III. Il nome è stato italianizzato in Nocciolini in epoca fascista.



Il Cantuccino è l'emblema di una tradizione regionale. Il dizionario dell'Accademia della Crusca ne diede la prima definizione nel 1691, ossia "biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d'uovo". Biscotti simili si mangiavano già alla corte dei Medici e nel '700 erano diffuse diverse varianti, tra cui quella con la mandorla. Oggi il cantuccino toscano Igp contiene almeno il venti per cento di mandorle dolci intere per ogni chilo di impasto. La prima ricetta documentata è stata, invece, di un erudito di Prato, Amadio Baldanzi, nel 1779. Un secolo più tardi un pasticciere di quella città, Antonio Mattei, mise a punto la ricetta del Biscotto di Prato che è spesso confuso con il cantuccino. La differenza, oltre che nel taglio dell'impasto, sta nella presenza di pinoli e nella mancanza di lieviti.



depositphotos ■

GELATO al CANTUCCIO e VIN SANTO

di **PAOLO FORNACIARI**

ULTIMOKILOMETRO - Buggiano (Pistoia)

INGREDIENTI PER BASE CREMA

latte intero fresco 1 lt - panna fresca 60 g - tuorlo d'uovo 100 g - zucchero 210 g
glucosio 50 g - destrosio 15 g - neutro 5 g - latte in polvere 20 g

INGREDIENTI PER ZABAIONE

tuorlo 100 g - Vin Santo 100 g - zucchero 100 g

PROCEDIMENTO

Pastorizzare tutti gli ingredienti a 85°C. Preparare lo zabaione sul fornello a fuoco basso a bagnomaria. Amalgamare il tutto e mantecare. In estrazione aggiungere pezzetti di cantuccini a piacimento



■ Paolo Fornaciari - Gelateria Ultimokilometro



ANCHE UN MARSALA
INVECCHIATO O UN PASSITO
SI PRESTANO BENE
PER LA DEGUSTAZIONE

CREMA del NONNO GABRIELE

di **GABRIELE DAL BEN**

GELATERIA MARINA - Gemona del Friuli (Udine)

INGREDIENTI PER LA BASE

latte intero fresco 613 g - latte magro in polvere 40 g
saccarosio 122 g - destrosio 17 g - glucosio 21 DE 37 g
panna fresca 116 g - tuorlo d'uovo 50 g - neutro 5 g

INGREDIENTI PER LA CREMA ALLO ZABAIONE

tuorlo d'uovo 250 g - saccarosio 150 g - maizena 30 g
vino Marsala 400 g

PROCEDIMENTO

Unire il saccarosio, il tuorlo d'uovo e l'amido di mais mescolando bene con una frusta. Aggiungere il vino Marsala continuando a mescolare. Una volta ottenuta una consistenza omogenea fare cuocere la crema a bagnomaria fino a 85°C, togliere dal fuoco e fare raffreddare. Aggiungere la crema allo zabaione alla base di gelato (100 g per 1 kg di base) e mantecare. Sistemare il gelato nella vaschetta e variegare con i biscotti Esse di Raveo sbriciolati e topping al caffè

I biscotti Esse di Raveo spiccano tra le specialità tipiche del Friuli; dolce simbolo della Carnia. La loro creazione si deve a Emilio Bonanni che nel suo laboratorio a Raveo (Udine) ideò, un secolo fa, la ricetta che prevedeva l'uso di pochi ingredienti - farina, zucchero, uova, burro, vaniglia - ma di qualità e lavorati con maestria; stessa maestria nel dare a mano la forma a "esse", curvando le estremità dell'impasto. Il successo fu tale che a metà degli anni Settanta la produzione fu concentrata solo su questo biscotto. Semplice e croccante, accompagna caffè, tè o anche un gelato allo zabaione.

■ Gabriele Dal Ben - Gelateria Marina





Ennio Cannella - Gelateria voglia di...

RI CET TA

GELATO BIANCO PICENO

di **ENNIO CANNELLA**
GELATERIA VOGLIA DI...
San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno)

INGREDIENTI CON BASE CREMA 50
latte fresco intero 580 g - panna 35% m.g. 150 g
latte in polvere magro 50 g - saccarosio 105 g
destrosio 40 g - sciroppo di glucosio disidratato 30 DE 40 g
base crema 50 35 g

AROMA DI ANICE VERDE
anice verde del Piceno 5 g

PROCEDIMENTO
Portare a 85°C tutti gli ingredienti ben frullati tra loro e inserire anche il "portaspezie" con l'anice lasciandolo in infusione nella fase di riscaldamento. Successivamente versare la miscela nel mantecatore. In estrazione variegare con Funghetti di Offida sbriciolati e scaglie di cioccolato fondente 75%

I Funghetti si assaggiano solo a Offida (Ascoli Piceno), uno tra i borghi più belli d'Italia. La leggenda vuole che siano nati durante un assedio nel sec. XIV grazie all'intraprendenza delle donne. Con i pochi ingredienti a disposizione, acqua, farina, miele (oggi zucchero) e con una breve cottura creano il dolce dalla forma simile a un fungo. In seguito nella ricetta fu aggiunto l'anice verde, coltivato localmente, che dona un sapore caratteristico. Secondo la durezza dell'impasto e la cottura esistono due tipologie di Funghetti.

**LA FARINA DI MAIS DEGLI SPONCIOTTI
HA UNA GRANA PIUTTOSTO GROSSA
E UN PIACEVOLE SAPORE**

Ingrediente di molte ricette è la farina di frumento, ma sono diverse le specialità che usano altre tipologie, come quella di mais. Con l'obiettivo di tutelare il mais sponcio, un'antica varietà coltivata nella Val Belluna, e di offrire un altro modo per apprezzarlo sono nati i biscotti Sponciotti. Sono proposti con e senza uvetta dalla Cooperativa Agricola La Fiorita, impegnata nella coltivazione di questa varietà di mais che, grazie alla forma affusolata delle spighe, si è adattata alle condizioni climatiche delle valli di montagna. Unione perfetta di gusto è con lo "Sbatudin", uovo fresco e zucchero mescolati a mano, e vino passito veneto.

RI CET TA

GELATO "SBATUDIN" con SPONCIOTTI

di **MAURO CRIVELLARO**
GELATERIA L'ARTE DI MAURO - Mirano (Venezia)

INGREDIENTI
saccarosio 120 g - glucosio disidratato 39 DE 40 g - neutro 5% 3 g - gomma xantano 1 g
LPM 36 g - panna 35% 210 g - latte fresco 410 g - tuorlo 50 g
vino passito veneto 130 g - biscotti Sponciotti q.b.

PROCEDIMENTO
Pastorizzare gli ingredienti a 83°C escluso il vino passito. Portare la miscela a 4°C e far riposare 4-6 ore. Versarla nel mantecatore, quando la miscela raggiunge i -4°C inserire il vino e ultimare la mantecazione. In fase di estrazione decorare con i biscotti Sponciotti



Mauro Crivellaro - Gelateria L'Arte di Mauro