

#NATALE

Festeggiare in gelateria

di FEDERICA SERVA

Grazie alla creatività degli artigiani il Natale si celebra con tante specialità originali o reinterpretate. Spiccano fantasiose e ricercate contaminazioni con cioccolato, lievitati, semifreddi per una gioiosa e voluttuosa esperienza di vista e palato



A tutta frutta

In esposizione sul banco, coperto da una campana di vetro, il pandoro artigianale decorato con glassa di cioccolato e frutta attira inevitabilmente gli sguardi. "Siamo specialisti nella decorazione con la frutta fresca - spiega Mirko Mastromarino della gelateria Festival des Glaces ad Albenga (Savona) - e ai clienti facciamo scegliere il gusto di gelato con il quale farcirlo e l'aggiunta finale di zucchero a velo o cacao in polvere". Altro dolce d'effetto è la torta Pavlova abbellita con mandarini, alchechengi e frutti di bosco a profusione. "Da alcuni anni ho iniziato a proporre Alberelli di Natale, stilizzate interpretazioni in cioccolato con granelle anche nel colore rosso".

Effetto sorpresa



Si è innamorato del cioccolato Andrea Zingrillo della Gelateria Wally a Milano. "La sua lavorazione - afferma - si inserisce perfettamente nel calendario stagionale, creando la giusta alternanza con il gelato". All'assortimento di praline, offerte anche in combinazione con il caffè, affianca i soggetti natalizi, come l'Albero di Natale, con colorati smarties, e Rudolf la Renna con il simpatico naso rosso. "Come novità aggiungerò un altro accattivante soggetto e utilizzerò pure il cioccolato al latte". L'anno scorso per incentivare la vendita ha ideato un'iniziativa in stile Willy Wonka, ovvero ha inserito in un alberello un buono da spendere in gelateria.

Piccoli, ma allettanti

I Panettoncini e i Pandorini proposti da Sbam Gelati a Milano sono deliziose leccornie che hanno conquistato da tempo i clienti. "Prepariamo - racconta Mauro Spollon - questi lievitati con ripieno di semifreddo e calotta ricoperta di cioccolato e granella di frutta secca, personalizzandoli su richiesta". Grande cura è riservata alla confezione in cartoncino brandizzato e completato con un nastrino rosso. In vetrina non manca il gelato Panettone e mascarpone, il cui gusto è esaltato con pezzetti del dolce e inserti di mascarpone. "Abbiamo lanciato - aggiunge - una linea di semifreddi in barattolo dai gusti tradizionali, come Tiramisù, Cassata, Torta di carote".





Coppa croccante

Si respira profumo di zucchero e cannella da Gelab a Como grazie al Kurtoskalàcs o Kurtos. "Viaggiando - rivela Marco Cali - è venuta l'ispirazione per proporre alla nostra maniera questo dolce di origine ungherese, ovvero come una sorta di coppa da passeggio". Il Kurtos è preparato in forma conica, invece che cilindrica, è ricoperto di zucchero e cannella ed è offerto caldo appena tolto dallo spiedo, oppure ripieno di panna montata o di gelato. "Abbiamo creato pure la linea Delux con due gusti di gelato, panna montata, salsa e granella". Molto richiesti, invece, per pranzi e cene natalizie sono i sorbetti con frutta acida, come mandarino, limone, passion fruit.



Cura del decoro

Da Il Gelatiere Novara il Natale è un affiatato gioco di famiglia. A Roberto Morani il compito di preparare mantecati, semifreddi, bavaresi; alla moglie Katia quello di creare decorazioni di pasta di zucchero. In vetrina si spazia dalla vaschetta di gelato al pandoro o al panettone, addobbato con mini coni ricoperti di cioccolato e granella o cocco rapè, a torte natalizie e "Paesaggi". Questi ultimi "sono originali creazioni - spiega Roberto Morani - con una base di di pandoro sormontata da un semifreddo, ad esempio di mascarpone e gocce di cioccolato fondevole, e una decorazione di soggetti in pasta di zucchero, gusci di meringa e copertura di cioccolato".

Tra gelati e dolci

Il filo della tradizione lega le diverse proposte di Colibrì a Casalecchio di Reno (Bologna). Mantecati e semifreddi rappresentano il "cuore" delle particolari creazioni di Michele De Somma. "Gianduia, nocciola, pistacchio - afferma - sono di solito impiegati per il ripieno di tronchetti di Natale e lievitati. L'anno scorso è stato molto gradito il Panettone al Tiramisù farcito in tre strati". Crema e cioccolato sono i gusti della versione alternativa della Zuppa inglese, tipica della zona, preparata con la farcitura di gelato. Oltre a torte di pasticceria fredda decorate a tema ci sarà una novità di cioccolateria, il "Bottoncino", pralina di cioccolato e semifreddo dalla forma conica.



Praline iconiche

Nella Cioccolateria Banchini a Parma fra cesti da comporre con champagne, tavolette di cioccolato bean to bar e creme spalmabili, Biscotti della Duchessa con il nuovo gusto Mandorla e limone, gelati artigianali e dolci in barattolo spiccano i Bon Bon. "Sono il nostro prodotto bandiera che ci distingue; - precisa Giacomo Banchini - piccole semisfere di cioccolato ripiene di ganache e cremine ed elegantemente decorate secondo la tradizione dell'alta pasticceria. Vengono confezionate in raffinati cofanetti da regalare o da regalarsi". Un'idea per stupire nelle occasioni speciali grazie a gusti intriganti come Arachide toscana e caramello salato, Caffè croccante, Mandarino.