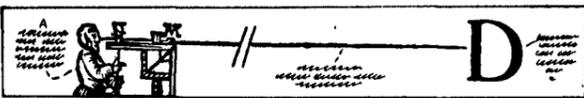
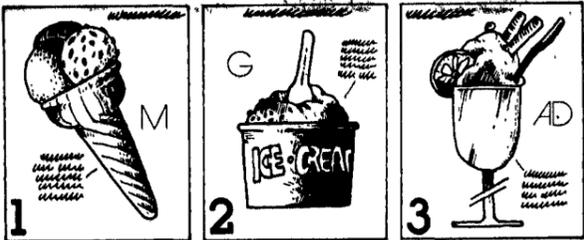


AR il gelato

FOLCO PORTINARI



PRINTED IN ME



Disegno di Andrea Pedrazzini

Curioso destino del gelato. Infatti risponde a uno dei bisogni (o desideri) più «naturali» dell'uomo, compensativo di un opposto eccesso, di calore. Così come accade, analogamente, per il suo altrettanto «naturale» contrario, il bisogno (o desiderio) di un brodo bollente, quando il clima lo richiama. Una necessità fisiologica (però abbondantemente smentita e contraddetta) ma sostenuta da un supporto psicologico di non poca consistenza. Tant'è che gli edenici paradisi, nelle loro varie riproduzioni, prevedono una non interrotta primavera, attraversata da mitiganti zefiri e fresche aurette. Un modello che evita cioè il ricorso alle due estreme compensazioni (là, poi, il cibo è vegetale, frutta soprattutto e, semmai, latte e miele). Si sa che quei paradisi sono finiti da un pezzo, da che Adamo vi fu sfrattato. E Adamo era il primo uomo. Cosa rimase ad Adamo di quella esperienza, da lasciare in eredità? Il guato per le mele e, assieme, il piacere per il sapore dolce, tanto da attribuirgli il valore metaforico del buono e del bello, per estensione. Della festosità giocosa. Del carattere. Del clima...

Mi accorgo che la sto prendendo alla lontana, ma il sta appunto il curioso destino del gelato, nello scarto millenario tra un'esigenza e la sua realizzazione. Perciò mi arrampico fin lassù, nell'ovvio, per dire che gli uomini, da Adamo in giù, hanno sempre desiderato di lenire oppostivamente (e illusoriamente) l'impietosa calura con bevande fredde e rinfre-

scanti. Mettendoci, nell'operazione, ingegno e denaro, a seconda del grado sociale, inventando vari sistemi di produzione e conservazione del freddo: il sta tutto il problema e la storia del gelato. Metodi arcaici, magari, che anticipavano però i principi più moderni. Avvolgere in un panno bagnato il recipiente di coccio che contiene l'acqua, ed esporlo al sole... Le nevalie... Sono le testimonianze di un cammino plurisecolare sulla via del gelato, ultimo e felice e dolce approdo.

Prima del gelato venne il sorbetto, si sa. Succo di frutta e acqua (eccola che rispunta la qualità complementare ed edenica, il «dolce») a vari gradi di condensazione ghiacciata. Prima ancora però ci fu la neve, il prototipo e l'archetipo, l'infantile neve nel bicchiere, nella tazza, addolcita: una sorta di dono divino, celeste, se scende proprio dal cielo.

Lo scarto storico, si diceva. E si discute, per lo più a sproposito e in assenza di documenti, sull'origine storica del sorbetto (se fossero gli

arabi, *sharbat*, o i romani *sorbittum*, i progenitori; se a perfezionar l'idea fossero i siciliani o i napoletani, ecc...). L'unico dato certo è che si trattava di una ricetta preziosa e quindi riservata ai ricchi, dall'epoca rinascimentale in avanti. Dove? Ma in Italia, no! Per espatriare comunque subito, in Francia e in Inghilterra, pur mantenendo il marchio d'origine. E ciò assieme al gelato, invenzione più tarda, fine '500 (anche a questo proposito quante fantasiose e incontrollate leggende mediche), dalla compattezza più omogenea, cremosa, ove all'acqua si sostituisce il latte con lo zucchero e le uova, allargando l'accesso a sapori non solo di frutta acquosa ma agli aromi. In ogni caso le notizie certe sono tutte successive, tra '600 e '700.

La storia del sorbetto e del gelato, da questo momento, corrisponde all'invenzione e al perfezionamento degli apparecchi appositi e all'evoluzione dei sistemi refrigeranti e di produzione artificiale del freddo. È tecnologica. Mentre le formule compositive restano, grosso

modo, le medesime. Credo sia davvero impossibile in così breve spazio seguire e dar conto di quella storia, raccontare come si sia giunti al gelato d'oggi. Come lo sfizio di pochi, il gradevole superfluo, sia diventato un alimento a tutti gli effetti, sostitutivo ed integrativo, diffuso e ormai industrializzato in grandi aziende. Come dal protosorbetto siano discese forme e pezzature infinite, dai parlati al pezzo duro, alla cassata, alle varie coppe, al pinguino... Come, oggi, sia diventato quasi il cibo nazionale americano (e russo: si pensi che là il consumo pro capite è di ben quattro volte superiore a quello italiano).

Potrei mettere in fila delle citazioni. Che so, l'ode che Lorenzo Magalotti dedicò alla sorbetteria, nel '600 («Questa di fino argento / sottile lamiera in piccol cerchio avvolta...»); l'uso del sale come «congelatore»; dar notizia di Nancy Johnson, che nel 1846 inventò il congelatore a manovella, o di Jacob Fussler, l'atlato di Baltimore, cui il caso pose tra mano l'invenzione dell'ice-cream.

No, il mio eroe è un altro. Che sia il cadornino emigrato a New York Italo Marchionni, o Charles Menches, non importa. Il mio eroe è colui che, nel 1904, scoprì come un cono di biscotto rovesciato fosse il miglior contenitore per il gelato. Il gelato, infatti, non è sostanza da mangiarsi, bensì da leccarsi, in quella lenta e meditata operazione erogando il supremo dei piaceri. Nel seguire e assecondare le metaforizzabili volute barocche della crema mantecata, con la molle lingua. Il gelato è quello.

Pravettoni, l'artigiano venuto dal freddo

GIANLUCA SGIANI

Non sempre, secondo quanto prescritto dalla consuetudine ai luoghi comuni, le tradizioni artigianali, entrando in contatto con le nuove tecnologie, sono destinate a soccombere. Vi sono anzi dei casi in cui la commistione produce frutti ancor più positivi di quelli originali. Tra questi vi è senz'altro da annoverare l'esempio della gelateria Marghera, situata nell'omonima via, a Milano. Clientela spiccatamente giovanile, arredi moderni, amorevoli cure artigiane, il locale costituisce un interessante «laboratorio» in cui alchemicamente si cerca di conciliare le odierne esigenze commerciali e «maturi» saperi manuali.

A gestire la mescolta di dolcezza è Franco Pravettoni che diede inizio alla sua attività con una piccola bottega nel '56 a Settimo Milanese. Allora non si andava troppo per il sottile, non vi erano né particolari esigenze qualitative né salutistiche, e quindi non si faceva molto caso alla quantità e ai tipi di grassi usati. La «cultura del gelato» era ancora legata ai «cartellini» e la produzione avveniva in termini del tutto casalinghi. Dopo essersi trasferito in un altro locale, nel '70, sempre a Settimo, Pravettoni scopre l'uovo di Colombo: moltiplicando i gusti si moltiplica la clientela. Forte di tanti anni d'esperienza, nel '79 rileva una latteria in via Marghera a Milano e, superando le molte difficoltà legali imposte agli artigiani che creano un esercizio commerciale, impianta la gelateria.

All'inizio la gamma era di 26 gusti, mentre oggi sono circa 40. Pravettoni, sostenuto dal figlio, si è da tempo convertito alle macchine: si aggira tra di esse come se passasse in rassegna antichi pentoloni di rame e delicate conserve della nonna. Egli è convinto che la tecnologia non vada a discapito della qualità ma che, al contrario, la possa esaltare. Maggiori sono le garanzie igieniche e migliore la «grana» del gelato e, in generale, la sua gradevolezza al gusto. Massima attenzione viene rivolta all'approvvigionamento delle materie prime tutte, in

equal misura, di origine naturale. Franco Pravettoni ha l'aria di chi è seriamente infatuato del proprio mestiere. La passione con cui apoggia l'uso della panna fresca nel gelato lo fa assomigliare a un Paganini assorto nell'elogio del proprio strumento.

Per la produzione dei gelati alla crema vengono sottoposti alla pastorizzazione latte, uova, panna, zuccheri e stabilizzanti (semi di caruba, agar agar). Il preparato viene omogeneizzato, raffreddato e quindi lasciato riposare nei tini di maturazione per un periodo che varia tra le 12 e le 48 ore; in seguito si procede alla mantecazione. Le basi, sempre per le creme, sono dei concentrati degli elementi originali che vengono forniti da aziende specializzate. I gelati alla frutta subiscono pressappoco gli stessi procedimenti ma senza l'uso del latte, cosa che dà al prodotto le caratteristiche di un vero e proprio sorbetto. In questo caso la frutta viene preparata dai Pravettoni che tendono anche a portare ai limiti massimi di maturazione il composto (limiti oltre i quali potrebbero esservi dei rischi igienici) per conferirgli un sapore più rotondo e vellutato.

Il vero e proprio gelato industriale è ancora molto lontano, con le sue grandi quantità d'aria e l'uso di grassi indebiti, dai risultati di questi «artigiani della tecnologia». È con puntiglio e meticolosità che essi «edificano» le loro torri ai cantili o studiano nuove varianti di gusti come il cioco-rhum o il cioccolato all'arancia. Ma nonostante questi «esperimenti» Pravettoni sono convinti che il successo del gelato non risieda nella sfrenata variazione dei gusti. Oltre ovviamente alla qualità del gelato e al posizionamento dei locali, secondo loro notevole importanza riveste l'ampiezza e l'aggiornamento delle vetrine. Il gusto al «puffo» ai Pravettoni non interessa: troppo artificioso. I gusti più richiesti? Fioridillate, tiramisù, bacio e nocciola. Tra i gusti alla frutta, oltre a quelli di stagione, fragola e limone. Più tradizionalmente moderni di così...

Tra il pesce e la carne un sorbetto di limone

DECIO G.R. CARUGATI

Sorbetto al limone o sorbetto di limoncello? Gelato alla crema o gelato di crema? Questo è il problema? Più corretta la formulazione in «sorbetto» è fatto con il limone senza dubbio sarà il «di» a specificarlo. Così la crema se con uova e latte. Se l'essenza sostituirà l'agrumi e il preparato in scatola le componenti naturali sarà il vago «ad» ad indicare il risultato. Pane al pane, vino al vino. Il vecchio adagio rende attenti in epoca di falsi richiami. Per quanto ci riguarda non abbiamo dubbi: sorbetto di limone e gelato di crema. Piuttosto distinguiamo l'opportunità di impiego e la struttura dell'uno e dell'altro.

Inosostituibile, ad esempio, il sorbetto di mezzo per attaccare un piatto di pesce da uno di carne. Se di limone pulisce la bocca e lascia disposizione a nuovo accoglimento. Eccellente il gelato a chiusura di pasto. Se di crema velluta suadente la precisa susseguenza delle vivande.



Il mestiere di cuoco mi porta a giustificare solo a tavola le due preziose delizie. È suggestivo interessante farcire piccoli zucconi di gelato di crema con la frutta naturale o appena scottata nello zucchero fondevole. Quanto alla differenza tra sorbetto e gelato posso dire che il primo è formato da frutta passata al setaccio, acqua e a volte vino e zucchero. Il secondo prevede la cottura e il susseguente raffreddamento di una crema che diventerà morbida e consistente impasto. Entrambi sono gelati ma con preliminari differenti.

Charlotte al limoncello

Procuriamoci una forma da pasticceria lunga centimetri venticinque e alta sette, apribile sul quattro lati. La troveremo facilmente in un negozio da pasticceria. Bagniamola con acqua fredda e scolliamola. Foderiamola le pareti di sorbetto di limone. Riempiamo la parte cava di lamponi spruzzati di distillato omonimo della Selva Nera. Per tradizione è la migliore zona di produzione. Celebre la grappa di pere che generalmente viene servita fredda. Sigilliamo con il sorbetto. Poniamo in congelatore per circa dieci minuti, apriamo la forma, e serviamo a fette, su piccoli piatti piani freddi. Mi raccomando è importante non protrarre oltre il tempo indicato la permanenza a gradi bassi. La frutta potrebbe congelare.

Zucchetto di fragole

Procuriamoci per quattro commensali quattro formine da porzione. Possiamo acquistarle in un negozio di materiali da pasticceria. Bagniamole con acqua fredda e scolliamole. L'operazione facilita l'uscita dallo stampo. Foderiamo lo stesso di gelato di crema. Riempiamo le parti cava di fragole di bosco lasciate macerare per circa un'ora in vino bonarda giovane. Sigilliamo con la crema e riponiamo in congelatore per circa dieci minuti. Serviamo in piccoli piatti piani freddi.

E se lo fate voi essenziale è la fantasia

SERICO MENNA

Fare il gelato in casa, fino a qualche anno fa, era un'impresa disperata che richiedeva strane macchinette, manovelle, sale e fatica. Oggi però non c'è un valido motivo per privarsi della soddisfazione di preparare in casa ottimi gelati e sorbetti di gusto squisito e fantasioso e a prezzi contenuti. L'attrezzo che ha rivoluzionato tutto è la gelatiera elettrica: con 220 mila lire potete acquistare una Simac che fa 800 grammi di gelato, con 270 mila la Gaggia, con tre vasche per ottenere contemporaneamente tre qualità di prodotto, complessivamente un chilo, con soli 20 minuti di lavorazione. A meno di 100 mila lire trovate la Philips, che però è più complicata dovendo prima mettere la vaschetta nel congelatore del vostro frigo. Scegliete come volete: l'importante è che la macchina sia facile da pulire con le parti che contano in acciaio inossidabile.

Ora che avete la gelatiera, è bene dire subito che uno spartiacque rigidissimo separa in due campi contrapposti, e incommunicabili, l'universo dei gelati, molto diversi entrambi da quel mondo a parte che sono i semifreddi. Questo spartiacque è costituito dall'uso del latte. Non lo si usa per i sorbetti di frutta: limone, fragola, frutti di bosco, kiwi, pera, ecc., esso serve invece per le classiche preparazioni alla crema, al cioccolato, alla frutta secca (nocciola e noce), nonché alla banana. La differenza è grande: nei sorbetti il sapore del frutto resta evidente, apicato, e ama congiungersi con liquori come acquavite, vodka, centerbe. Nei secondi invece tutto è più amalgamato e cremoso, e si sposa volentieri al cognac, al whiskey, al grand marinièr o al cointreau. Una prova evidente la si ha con quel gusti che ammettono la preparazione sia con il latte che senza il

caffè, la mela, ma anche la fragola. L'essenziale, era un'impresa disperata che richiedeva strane macchinette, manovelle, sale e fatica. Oggi però non c'è un valido motivo per privarsi della soddisfazione di preparare in casa ottimi gelati e sorbetti di gusto squisito e fantasioso e a prezzi contenuti. L'attrezzo che ha rivoluzionato tutto è la gelatiera elettrica: con 220 mila lire potete acquistare una Simac che fa 800 grammi di gelato, con 270 mila la Gaggia, con tre vasche per ottenere contemporaneamente tre qualità di prodotto, complessivamente un chilo, con soli 20 minuti di lavorazione. A meno di 100 mila lire trovate la Philips, che però è più complicata dovendo prima mettere la vaschetta nel congelatore del vostro frigo. Scegliete come volete: l'importante è che la macchina sia facile da pulire con le parti che contano in acciaio inossidabile.

L'estate offre una gran varietà di frutti e la possibilità di sbizzarrirsi. ananas, papaja, kiwi, pesca, albicocca, melone (non il coccomero), fragole, lamponi e mirtilli (anche misti), more. Potrete suotare i meloni facendone coppa per raccogliere il gelato, o comporre cassate di frutta pressando in uno stampo qualità diverse di gelato, guarnendo con pezzi di frutta e/o bagnando con liquori freddi (menta Sacca, vodka). Sempre buona anche la classica guarnizione con ciliegie sotto spirito, per una divertente conclusione di pranzo, possibilmente vicino al mare, sotto una pergola, in buona compagnia

Al festival di Pinerolo ho mangiato da dio

CARLO PETRINI

Quando un mese fa fu lanciata l'idea del concorso sulle cucine delle Feste dell'Unità, v'era da più parti la convinzione che l'esperienza sarebbe stata foriera di qualche sorpresa. Da un lato si conoscono non poche realtà dove il livello di qualità è elevato, per contro in alcuni casi l'attenzione per le materie prime e il conseguente risultato gastronomico sono abbastanza scarsi. Si disse: staremo a vedere. Il concorso è partito e non sono molti gli iscritti, (la batosta elettorale impone ben altre riflessioni) e adesso vi raccontiamo la prima visita.

La domanda d'iscrizione giunge quindici giorni prima dell'inizio della festa da parte della sezione del Pci di Pinerolo; in essa sono riportate le date di svolgimento (dal 26 giugno al 5 luglio), l'orario di apertura del ristorante; in allegato l'assegno di 50 mila d'iscrizione e in calce la firma: il gruppo di cucina, Rina, Silvia, Nella, Francesca.

Nel più assoluto anonimato entriamo nel bel cortile dell'ex caserma della scuola di cavalleria di Pinerolo dove le rosse bandiere, gli striscioni e i colori della «Pace», i cartelli che denunciano le locali camarille democristiane, fanno da contorno alla classica festa. Alle 21, è prevista la finale della scopa a baranda e le canzoni degli anni '60, la cena alla festa è una cena naturalistica. Ahimè, dico al mio compagno d'ispezione, ci siamo con vegetariani, macrobiotici e quant'altro, pensare che all'indomani avremmo trovato la cena di pesce e in altra serata il menù tipico piemontese! Vabbè! Mettiamoci in fila e andiamo a compilare il menù. Si sceglie antipasto di verdura e uova, riso integrale con melanzane, passato di verdura con crosolini, torta pasqualina, frittatine assortite, formaggi misti e dolci.

La spesa per questo bel pranzetto è di dodicimila lire a testa, dopo l'ordinazione, alla cassa per le vivande, si passa alla cassa del bar per ordinare il vino e obiettivamente due code per andare a cena forse sono un po' troppe. Insomma, s'era psicologicamente già un po' «magonati» e anche il pensiero di piccole pian-

tine fiorite sui tavoli passò inosservato pur essendo un segno già premonitore di chi governava la cucina. Fu così che i piatti ordinati, un servizio gentile e premuroso, risulavano la china di una serata che sembrava mal iniziata. Grande cena non consumata la sera del primo luglio alla Festa dell'Unità di Pinerolo, all'ex caserma del glorioso corpo di cavalleria, per merito di cuoche che trasmettevano la passione e l'amore per la cucina. Il riso era ben cotto, con gustoso sugo di melanzane carnee, ottimi l'insalata di verdure condita con olio extravergine, il passato di verdura era perfetto e venne raggiunto il massimo nei dolci, semplici ma strepitosi. Ricordo il classico «bunet» piemontese che trovi così ben fatto solo in certe casine delle Langhe e del Monferrato, e un'eccezionale torta fatta con grano saraceno.

Tanto entusiasmo non posso confermarlo sui vini che qui si vendevano: tutti di qualità medio-bassa e con ricicchi sproporzionati. Come è mai possibile questa discrepanza? Com'è possibile che una cucina così buona venga abbinata a vini così scarsi? Il mistero è risolto nel simpatico incontro che in cucina segna la fine di questa prima visita. Clelia, insegnante e consigliere comunale, una bella signora dal piglio deciso, ci confessa che il gruppo di cucina temeva questo giudizio sul vino che invece viene scelto dai compagni. Ne è seguito, come direbbe Benigni, un ampio dibattito con, ahimè, ridigestazione dei vini per convincere Sandro, operario di fondana, a rivedere gli acquisti. «Allo stesso prezzo o con poche lire in più si possono comperare vini migliori» dicevo io, «un altro anno il vino lo compriamo noi» rispondevano compatte le donne. **Punteggio per il concorso:** il mio tacuino segna 365 punti su 500. Ottima la cucina, scarso il vino, il servizio e l'organizzazione hanno segnato qualche pecca ma in considerazione che l'allestimento della festa è iniziato il giorno successivo alle elezioni, assegno un generoso ottimo, ambiente e simpatia buono, rapporto qualità-prezzo ottimo

Notizie Arci Gola

Rosmarino - In questi giorni è stato spedito il numero 3 di «Rosmarino», la rivista riservata ai soci di Arci Gola. Chi è interessato a riceverla può richiedere la tessera Arci Gola inviando lire 10 mila per Soci ghioiti, o lire 30 mila per Soci sapienti, presso la sede nazionale in Brà, via della Mendicizia Istruita 14.

Genova - È in via di costituzione un importante centro Arci Gola a Cento (Ferrara), il gruppo promotore organizzato da anni manifestazioni di rievocazione culinaria e ricerca storiografica con la collaborazione di Giancarlo Rovessi e Giuseppe Mantovano. L'ideatore di queste manifestazioni è Alberto Fabbrì con il quale sono state avviate le procedure di affiliazione. La manifestazione genovese si terrà in settembre e quest'anno prevede un omaggio a V. Israeli e alla cucina ebraica interpretata dal noto cuoco bolognese Renato Guasanti.

La centoquaranta - Grande successo di pubblico hanno riscosso due importanti simposi tenutisi la scorsa settimana a Mantova nel contesto della Festa nazionale dello sport ed a Brà per la sera di conoscenza della enogastronomia ligure: hanno partecipato oltre 150 persone.

Genova - L'Arci Gola di Genova dopo il successo del primo tour enologico tenuto il primo maggio con visite alle cantine della Riviera di ponente, ha ripetuto il 28 giugno un'escursione enologica presso le cantine della Colombiera di Castelnuovo Magra. Ottima la guida e l'assistenza di Salvatore Marchese, giornalista enogastronomico e nuovo associato Arci Gola.

Il consenso - È uscito il numero 2 de «Il Consenso», preziosissima rivista trimestrale edita dal seminario permanente Luigi Veronesi. La rivista assolve un compito di analisi e studio delle tematiche enologiche e si pone ad un ottimo livello di informazione specializzata. Il direttore responsabile è Francesco Arrigoni. Chi intende associarsi al seminario permanente Luigi Veronesi può rivolgersi all'indirizzo della nuova associazione per la cultura del vino e degli alimenti in via Sudomo 44, Bergamo.

A CENA DA

Sosta a Fiesole per cucina autentica

È sempre più difficile trovare locali decorosi a prezzi accessibili nelle nostre città turistiche. Roma, Venezia, Firenze straripano di locali a prezzi da capogiro, e condotti da trattori arroganti dalla cucina approssimativa, e in questo terreno di coltura si sviluppa con successo il fast food e l'hamburger. Appena fuori Firenze sulla via Faentina già nel comune di Fiesole ecco la **Trattoria Il Ponte**, indirizzo prezioso per sfuggire alle trappole scchiappaturisti della città del Giglio. Debbo questo indirizzo a fiorentini doc nonché arcigolosi che nelle calde serate estive si spingono fin qui alla ricerca di autentica cucina toscana con piatti squisiti.

La bella parlata locale rivela frutta e verdura cocchicè il melone diviene popone servito per antipasto con la coppa, mentre la pasta ai pentoncelli altro non è che pasta con squisito sugo di melanzane. Ottima la pappa al pomodoro e la ribollita semplicissima zuppe tradizionali che sorrette appena appena da una lacrima di olio extravergine diventano del veri capolavori. Sui secondi oltreché del buon consiglio al finocchio selvatico sono rimasto affascinato dalla leggerezza del fritto di verdura e di schiacciati che vi garantiscono sono piatti strepitosi, per finire una torta al cioccolato fredda e freschissima macedonia di frutta.

Detto ogni bene sul mangiare e sull'ambiente bello, semplice e curato debbo purtroppo constatare la scarsa attenzione per i vini. In questa trattoria viene servito un rosso della casa senza infamia né lode e ogni tentativo da parte del simpatico titolare, signor Sergio Balestri, di rimediare con nuovi assaggi, si infrange con la mediocrità del prodotto. Peccato, perché i locali del genere meritano ben più alta considerazione enologica. Il prezzo è onestissimo poiché si spendono circa 22 mila lire più il vino (che, in questo caso, costa pochissimo).

Trattoria Il Ponte, via Faentina 1, località Ponte alla Badia, Fiesole telefono (055) 599052. Chiuso il lunedì e martedì a mezzogiorno. □ C/P