

# RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE

pagina a cura di **Andrea Cuomo**

**G**elato, cibo per eccellenza della bella stagione (ma chi scrive lo mangia tutto l'anno). Ecco le nuove tendenze dell'estate, ognuna con una gelateria simbolo.

**Macchia mediterranea.** Estate all'insegna dell'italianità quella di Ciacco, la gelateria di Parma (con affollatissima succursale al centro di Milano) che ha in Stefano Guizzetti la sua anima. L'ispirazione per i nuovi gusti arriva da aromi e sapori della vegetazione mediterranea: Notte di fiori (sorbetto alla camomilla e capperi canditi), Foresta di Burgos (gelato di ricotta di pecora con miele di elicriso e confettura di mirto), sorbetto alla susina e rosmarino, Sogno di una notte di mezza estate (crema al latte con infusione di foglie di fico), sorbetto alla albicocca e timo, sorbetto alla pesca e salvia, sorbetto al limone e ginepri, gelato al latte di pecora con infusione di alloro e confettura di fichi caramellati. Molti sono anche vegani. **Ciacco, viale Mentana 91, Parma; via Spadari 13, Milano**

**Alcolico.** Una delle tendenze è quella di trasformare in gelato i cocktail. In giro per l'Italia si trovano gusti con lo Champagne (con il pompelmo, idea del mac-

TENDENZE DELL'ESTATE

## Alcolico, mediterraneo e pure col panettone

### Il gelato non sta fermo

*Chi lo propone retrò, chi lo fa gastronomico, chi punta sull'estetica pop e chi sul territorio*

stro gelatiere Sergio Dondoli), il Campari&Lampone, creazione di Matteo Spinola a Chiavari. E poi c'è Alessandro Scian a Cordenons, da anni nel radar delle migliori gelaterie d'Italia, che propone il gusto «Quint'Essenzia», all'amaro **Nonino**. **Scian l'insolito gelato, via Sclavons 75, Cordenons (PN); corso Vittorio Emanuele 21/1, Pordenone; via Udine 34, Lignano Sabbiadoro (UD)**

**Con il panettone.** L'idea di Simone De Feo, maestro gelatiere di Cremeria Capolinea a Reggio Emilia è lanciata una collezione di panettoni a edizione limitata, uno per ogni mese

dell'estate, da binare a gelati e granite. A luglio impasto al cioccolato con albicocca candita e cannella, ad agosto profumato al lime con mandorla e canditi di zenzero.

**Cremeria Capolinea, viale E. Simonazzi 14, Reggio Emilia**

**Rétro.** Sceglie uno stile d'antan non solo nei gusti, tradizionali e storici, ma anche nel décor anni Venti (ma del secolo scorso) della boutique e della comunicazione, la nuova apertura milanese, Crema, nuova avventura della famiglia Bulgari.

**Crema, via Giovanni da Procida 29, Milano**

**Originario.** FEBS, ovvero Fisico, Emotività, Intelletto e Spirito, le quattro parole scelte da Anna Sartori per definire il proprio gelato e che rappresentano anche altrettante categorie in cui sono suddivisi i vari gusti. Lei non usa ingredienti tecnici come stabilizzanti, semulsionanti e zuccheri raffinati e preferisce andare all'origine dei prodotti e delle macchine usate.

**Sartori, via Volta 8b, Erba (CO)**

**Non convenzionale.** Si definisce così il gelato di Selina in via Ostiense a Roma, che fa

un crossover tra il tipico gelato italiano e i dolci po americani. Il risultato sono i Cake pops, serviti su stecco, i Pancake, la Coppa Brownie, i Bubble waffle. Non proprio un affare da puristi, ma ci sta anche questo.

**Selina, via Ostiense 387, Roma**

**Gastronomico.** Il gelato lo ha sempre fatto per il suo menu Gian Pietro Valda, chef dell'Antica Corona Reale di Cervere (Cuneo), due stelle Michelin. La novità di quest'anno è valorizzarlo con un lavoro ad hoc condotto assieme al maestro gelatiere Palmiro Bruschi e realizzato nella classica Carpigiani con ingredienti freschi e locali. Altre caratteristiche la mantecatura giornaliera e la conservazione in pozetti a glicole. Solo sei gelati e sei sorbetti per iniziare.

**Il Gelato Reale, via Fossano 13, Cervere (Cuneo)**

**Territoriale.** Prettamente milanese la scelta di Articol, gelateria a due passi dal Duomo, che punta tutto sulle eccellenze lombarde e su gusti locali come il torrone di Cremona, il Ris e Lat, la torta di polenta, il Pan de Mein e la Charlotter à la milanese.

**Artico, via Dogana 1, Milano**

TAPAS

LA NUOVA APP

### Trento doc da «navigare»

55 case spumantistiche, 200 punti di interesse, 175 schede tecniche. Questo è tanto altro nella app dell'Istituto Trento Doc (su Apple Store e Google Play), che oggi consente di scoprire la terra di una delle migliori bollicine italiane. «Riteniamo importante dotarci di uno strumento che faciliti gli appassionati Trentodoc in ogni situazione», spiega Sabrina Schenck, direttrice dell'Istituto.

DAL 28 OTTOBRE

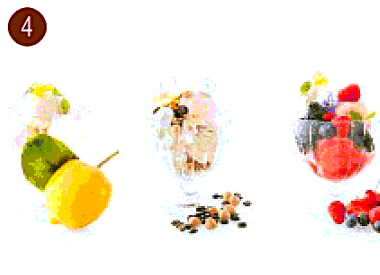
### Golosaria, ricca e virtuale

Sarà virtuale ma ancora più ricca di contenuti l'edizione 2020 di Golosaria, che si avvale di uno straordinario palinsesto di eventi, live e non, che saranno messi a disposizione su una innovativa piattaforma online con grafica 3D e la possibilità di acquisto diretto di prodotti selezionati nell'area e-commerce. Dal 28 ottobre al 2 novembre ma contenuti fruibili fino al 20 dicembre.

CROSTA LAB A MILANO

### Ecco la pizza a portafoglio

La pizza a portafoglio è un'umile regina dello street food di rito napoletano, che sbarca a Milano con l'apertura di Crosta Lab, in via Melzo 5, a 300 passi da Crosta, forno di crescente successo. Il LAB di Simone Lombardi, pizzaiolo di Crosta, sarà una finestra su strada aperta dalle 19 fino alle 0,30: un rito notturno santificato dall'iconica «stufa» a vista.



PER TUTTI I GUSTI

1. Il sorbetto all'albicocca e timo proposto dalla gelateria Ciacco a Parma e a Milano;
2. Il gelato servito con il panettone, l'idea della Cremeria Capolinea di Reggio Emilia. Ogni mese estivo sarà proposto un differente lievitato;
3. L'Ice Cheesecake, uno dei gelati pop all'americana della gelateria Selina nel quartiere Ostiense a Roma
4. Tre coppe della Gelateria Reale di Cervere (Cuneo): Sorbetto al limone di Noli, Coppa reale con caffè Kava Lavazza e nocciola Piemonte IGP e Frutti di bosco;
5. L'amaro **Nonino**, utilizzato dalla gelateria Scian-L'insolito gelato di Cordenons (Pordenone) per uno dei suoi gusti «alcolici»

Anna Muzio

LA SAGRA CHE NON C'È

## Goro e il «far west» delle vongole

*Storia (e colpi di scena) del mollusco scoperto nel '68 nel delta del Po*

■ Pochi grammi di sapidità, ma che delizia: un bel piatto di vongole ed è subito estate. Il nome, usato in realtà per definire decine di varietà edibili di molluschi bivalvi diffusi in tutto il mondo, della famiglia dei Veneridae, è in origine napoletano, così come la ricetta dei noti spaghetti e si riferisce alla Venerupis decussata, quella vera, cioè vera, tradizionale. Spesso è sostituita dall'affine Venerupis philippinarum (il nome tradisce le origini) introdotta a fini di allevamento e ormai naturalizzata.

La vongola come molti mitili fa parte dell'alimentazione dell'uomo fin dal Paleolitico, a Napoli entra a far parte anche del luculliano - ma «di magro» - cenone della vigilia natalizia.

È però più recente la storia che vi

vogliamo raccontare, quella della vongola verace di Goro, porto peschereccio del ravennate al confine nord-orientale del Parco Regionale del Delta del Po. Da 22 anni qui a fine luglio di tiene la sagra della vongola verace: quest'anno causa Covid è stata rinviata. Si farà, forse, «appena le condizioni saranno propizie». Non mancano però i motivi per gustarla e raccontarne la storia, dettagliata nel libro di Davide Scarpa «Goro 1968-2018», perché ha aspetti degni di un vecchio film western, tra scoperte di ricchi filoni e dissipazioni di patri-

moni, colpi di scena e d'arma da fuoco, rivalità campanilistiche ed eroi senza macchia che risolvono situazioni drammatiche.

La sacca di Goro è un'ampia laguna racchiusa tra il Po di Goro e il Po di Volano con fondali sabbiosi poco profondi, in costante mutazione per le vicende del fiume e del mare. È delimitata da una lunga striscia di sabbia chiamata «scanno» o più poeticamente «Isola dell'Amore», dove sorge un suggestivo faro metà di gite in barca.

L'habitat è ideale non solo per uccelli acquatici ma anche per lo sviluppo

di molluschi. Eppure solo nel 1968 e un po' per caso pescatori «foresti» vi scoprirono il più grande banco di vongole veraci dell'Adriatico. La notizia si sparse e centinaia di barche di pescatori arrivarono a far man bassa, dal Veneto e dal ravennate. Tanto che pochi anni dopo la riserva preziosa, in assenza di ripopolamento, si esaurì. Il neocostituito Consorzio pescatori di Goro, sentendosi defraudato di un bene locale, puntò sull'allevamento, favorito anche dall'epidemia di colera del 1973 a Napoli. Il nuovo business per anni assicurò ricchezza. Poi, come

in un tragedia greca, inquinamento ed eccessivo prelievo portarono le vongole alle soglie della scomparsa. Ma ecco un deus ex machina. Francesco Paesanti, biologo con una soluzione: l'introduzione della vongola filippina. Parte una seconda corsa all'oro. Sotto forma di un mollusco all'apparenza povero ma in realtà assai redditizio.

Goro è tanto sicura del suo prodotto ormai orgogliosamente locale da proporre una sua ricetta, che bandisce peperoncino e pomodori. I diktat per cucinare la gustosa conchiglia sono sempre quelli però: prima della cottura, eliminare le vongole rotte o aperte; dopo la cottura quelle che restano chiuse. Per evitare la presenza di sabbia lasciarle a bagno qualche ora in acqua fredda salata prima di cucinarle. Infine per sicurezza filtrare il fondo di cottura. L'oro di Goro è pronto.