Il gusto di Cheese per il gelato

Tutti a Brai! È questo il dato di fondo di **Cheese**, manifestazione internazionale dedicata al mondo lattiero-caseario, che in questa edizione, stando ai primi dati, ha richiamato circa 300.000 visitatori, interessati ai 260 espositori di oltre 50 nazionalità, presenti su 9.000 m² di area allestita.

Quest'anno il focus ha riguardato gli "Stati generali dell'latte crudo", tema molto dibattuto negli ultimi tempi e che qui ha riguardato tutti gli ambiti e anche **La Piazza del Gelato**, nata da un progetto di **Alberto Marchetti** e realizzata in collaborazione con l'ufficial partner **Inalpi**, azienda che lavora con latte alpino piemontese al 100% e che ha sviluppato un progetto di tracciabilità totale.

Nella Piazza e nell'aula didattica si sono svolti i Laboratori del Gelato, mentre accanto Marchetti ha animato lo spazio gourmet con la bistellata **Antica Corona Reale** di Cervere, Cn, preparando ricercati dessert con i prodotti dei Presidi Slow Food, tra cui la pesca di Leonforte, En, presentata in forma di quenelle al piatto. Sempre qui, il gelatiere torinese ha proposto, insieme ad **Italia Zucchero**, due tipi di fondibiate: uno con zucchero tradizionale e latte fresco, e un altro con lo zucchero grezzo, così da farne apprezzare differenze e sfumature.

Laboratori di qualità e gusto

Sono stati in molti ad essere coinvolti nei Laboratori del Gelato, tenuti da 14 gelateri della Compagnia e da altri colleghi che hanno narrato e distribuito i loro gelati. "Sicuri, puliti, giusti" e di filiera a provenienza garantita. Questi erano accostati a vari tipi di formaggi a latte crudo, talvolta spiegati dai produttori, come nel caso di **Gianfrancesco Cutelli** di Pisa, accompagnato da **Stefano Buzzi** dell'omonima casseificio di Acciaiolo di Faugliia, Pt, che ha abbinato due gelati, un gusto fior di pesca e un cioccolato con latte crudo delle pecore allevate nel parco di San Rossore, a percorsi realizzati con lo stesso latte.

Dei laboratori segnaliamo alcuni gusti original, come i gelato alle resine d'albero con Asiago stravecchio di **Andrea Martinelli**, della Joia di Formigine, Mo; il sorbetto alla bruschetta con formaggio fiore sardo di **Mirko Tonietti**, della Cremeria Opera di Lucca; il gelato alla Zucca Martella di Sale, AL, al profumo di caffè abbinato al formaggio Montebore di **Andrea Solaro**, della omonima gelateria di Valenza, AL; Alessandria e Trieste; il gelato al fior di miele e rosmarino con Puzzone di Moena di **Simone De Feo**, della Capofriva di Reggio Emilia; il fondibiate britannico con formaggio Cotleck, ermanda prodotti con lo stesso latte della Belvoir Ridge Creamery, presentato da **Matteo Carloni** della Gardarina di Perugia, con **Daniele Taverna** e **Antonio de Vecchi** di Gelato Village di Leicester, U.K. E ancora il gelato al fieno di montagna abbinato al Bitto di **Alessandro Tresso**, dello Albero dei Gelati di Seregno, Monza, Cogliate e New York; il gelato alla zucca e carnelle con i formaggi di Beltrami di Cartoceto, Pu, di **Antonio Lali** della Mali di Fano, Pu; il sorbetto al cioccolato venezuelano con il Cheddar della famiglia Montgomery nel Somerset, UK, di **Paolo Brunelli** di Sangiglia, An. Non poteva mancare un tocco di Sicilia portato da **Maurizio Liperati** di Trapani, con la granita alla mandorla con mostarella di bufala e la granita al fichi con Parmigiano Reggiano.

Laicostere: a confronto con l'ice cream

Nell'aula didattica si è tenuta la presentazione di un evento organizzato da Taverna e De Vecchi di Gelato Village a Leicester, UK, in collaborazione con la **Compagnia dei Gelateri**, il pasticceria di Slow Food U.K. e il supporto di **Agrimontana**. Si tratta di **Gelato in the Square**, manifestazione di tre giorni che si svolge a St. Martin Square, **dal 27 al 29 ottobre**, con una decina di gelateri italiani. L'obiettivo è spiegare e far degustare il gelato artigianale sano, pulito, giusto e realizzato con le migliori materie prime naturali, facendo conoscere le differenze con l'ice cream. Ed è l'occasione per proporre novità agli estimatori inglesi: si pregustano, ad esempio, l'amoretto e il sapore del Natale con il gusto Panettone.

Emanuela Balestrino

PRESENTATA LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI ALTA GELATERIA

Fondata da **Alberto Marchetti** e **Roberto Lobrano**, la **Scuola Internazionale di Alta Gelateria** punta a formare i futuri operatori ad un approccio consapevole del mestiere di gelatiere artigiano. I corsi della scuola, che avrà sede in piazza CLN a Torino, negli spazi di **Casa Marchetti**, inizieranno nel 2018. Il concetto di alta gelateria sarà sviluppato riprendendo dall'alta cucina, partendo dalla selezione di eccellenti materie prime, inventando accostamenti inedti e tecniche nuove. La didattica sarà impostata affiancando alle discorse tradizionali nuovi metodi di apprendimento e visite "virtuali". Sono previsti anche stage di diversa durata, in Italia e all'estero. Due le degustazioni realizzate a Bra, presso la postazione Pop Agro della **IFI**. Cutelli ha presentato una sua ricetta spiegando genesi e tecniche produttive, mentre **Giovanna Musumeci** ha proposto una granita utilizzando ingredienti provenienti da Presidi siciliani. **www.iidea.it**

Gusto sfogliatella

A Napoli nei laboratori della pasticceria **Cuori di Sfogliatella**, dopo la Vesuviella a forma di Vesuvio e la Borbonica con ripieno di ricotta e babà, la sfogliatella riccia diventa un cono gelato. Stesso impasto, stessa forma. La riccia è a tutti gli effetti un goloso **street snack**. Nel cono di sfoglia viene servito un gelato al gusto sfogliatella, guarnito a scelta con cioccolato bianco, gianduia e creme pistacchio, nocciola e cocco. Senza dimenticare la granella, in dieci varianti, tra cui nocciole, mandorle e cocco. **www.cuoridisfogliatella.it**

Gusto sfogliatella

A Napoli nei laboratori della pasticceria **Cuori di Sfogliatella**, dopo la Vesuviella a forma di Vesuvio e la Borbonica con ripieno di ricotta e babà, la sfogliatella riccia diventa un cono gelato. Stesso impasto, stessa forma. La riccia è a tutti gli effetti un goloso **street snack**. Nel cono di sfoglia viene servito un gelato al gusto sfogliatella, guarnito a scelta con cioccolato bianco, gianduia e creme pistacchio, nocciola e cocco. Senza dimenticare la granella, in dieci varianti, tra cui nocciole, mandorle e cocco. **www.cuoridisfogliatella.it**