

NOVITA' IN CREMERIA Un gelato al formaggio Nel cono trionfano i vini e creme <<speciali>> ma l'ultima invenzione e' la coppetta cogna' confezionata con crema e mostarda d'uva

Pubblicazione: [29-04-2001, STAMPA, TORINO, pag.47] -

Sezione: In citta'

Autore: DEL SANTO ELENA

ELENA DEL SANTO

L'ultima invenzione e' quello alla <<cogna'>>, con crema e mostarda d'uva, la stessa <<confettura>> che solitamente accompagna le formaggette nostrane. Anche il gelato ha le sue mode e le sue follie e in vista dell'estate i gelatieri liberano la fantasia. Silvano Moschini, che ha appena ottenuto il titolo nazionale di <<Gelatiere dell'Anno>>, ha sempre la coda davanti al suo negozio di via Nizza: <<Tra le mie novita' - dice - c'e' la crema di riso che sta andando fortissimo. Poi la crema ai pinoli, il sorbetto al Brachetto, il gelato al moscato (d'Asti doc) preparato con il mosto d'uva>>. **Miretti** di corso Matteotti annuncia la nascita dello yogurt alla vaniglia che andra' ad arricchire la carta estiva nella quale gia' figurano il Nocciolino (il sapore e' quello dei tipici dolcetti di Chivasso), l'After Eight (cioccolato e menta) e la crema-arancio: <<Ci basiamo molto sulla stagionalita' e presto serviremo anche il sorbetto dissetante e digestivo alla menta e salvia>>. La tendenza, secondo Alfio Tarateta del Comitato Gelatieri Piemontesi piu' che sulla novita' dei sapori punta al miglioramento della qualita', e alla presentazione del prodotto. Lo ha capito da tempo Marco Marigo dell'Eurocrem di via Pietro Giuria, che al rilancio del cono e della vaschetta risponde con la sua frutta ripiena e ghiacciata da asporto e con i gelati al vino, Champagne e Barbera, preparati su ordinazione. Una tentazione, quella delle variazioni al nettare di Bacco, che verra' ampiamente contemplata ad ottobre nel Salone dell'Arte Dolciaria in calendario al Lingotto, ma che gia' molti artigiani stanno anticipando. <<E' una novita' legata all'enogastronomia del territorio - spiega Tarateta - basti citare che nel Veneto si confeziona il gelato alla polenta; a San Geminiano, nel Senese, quello allo zafferano, mentre la Sicilia e' patria del gusto alla carruba>>. Va da se' che in Piemonte, terra di vitigni doc e docg, spopolano le sperimentazioni ai vini. A cominciare dalle cremerie della citta': moscato da Umberto in corso Moncalieri, barbera alla Copa Rica di via Cernaia, e persino zibibbo da Zu Pinu in corso Leone. In quel di Oleggio, Roberto Sachetti e' stato il primo a lanciare il gelato all'uva fragola; a Canelli la pasticceria Giovine e' divenuta tappa d'obbligo per gustare il gelato al Barbera, Moscato e Malvasia; a Chivasso,

Bonfante propone da tempo il sorbetto al Passito di Caluso. Nel Roero, Strumia di Sommariva Bosco annuncia che la sua variante alla cogna' (richiestissima) a giorni verra' affiancata dal sorbetto <<pere e caffe'>> e crema al <<Barolo chinato>>. A Mondovi', la gelateria Lurisia si e' lanciata nella preparazione di gelati al Raschera e al Bra che <<conservano tutto il gusto del formaggio>>.