

SAPORI E SAPERI

Gazza Golosa

ilVino

di **LUCA GARDINI** Campione del mondo del sommelier 2010

RONCO DEL GELSO, TOC BAS LA FINEZZA DEL FRIULIANO

Tutto il carisma del vitigno friulano (l'ex tocai). Lo ritrovate nel Rive Alte, Friulano Toc Bas 2012 della cantina Ronco del Gelso, di Giorgio Badin, che da 25 anni produce vini di qualità a Cormons (Gorizia).

Inebriante sin dal colore giallo dorato, con un profumo di grande finezza: mandorla fresca, fiori bianchi con richiami agrumati e balsamici. L'avvolgenza al palato è essenziale e ricca di stile, la grande freschezza richiama sapidità e frutti gialli... In fondo sentirete anche una piacevole nota di mineralità.



RONCO DEL GELSO, RIVE ALTE FRIULANO TOC BAS 2012, Cormons (Gorizia)
www.roncodegelso.com. UVE: friulano 100%. **PREZZO: 11,6 euro** (everywine.biz)

Il voto 91/100 **Rapporto Qualità/prezzo:** Vantaggioso *****

Si abbina alla grande con: Spaghetti con bottarga di muggine

Degustare ascoltando: Leonard Cohen: «Going home»



ilDolce

IL PINGUINO PEPINO BUONO E STORICO

(f.v.) La storia nasce a Torino nel 1884 con Domenico Pepino. La tradizione continua con la famiglia Cavagnino. Perché il Pinguino di Pepino, nato nel 1939, è lo stecco più antico del mondo. Ed è amato, non solo dai torinesi. Ricoperto di cioccolato, è prodotto da sempre in sei gusti: crema, nocciola, gianduia, menta, viola e caffè.

www.wgelatipepino.it
A Milano da Eat's a 2.50-3 euro
A Torino in piazza Carignano 8



ilTema

RASSEGNE E ATTORI IN PIAZZA TUTTI PAZZI PER IL GELATO

Maltempo e crisi rallentano le vendite, il settore reagisce e va incontro alla gente. Le industrie fanno concorrenza agli artigiani con vip e stecchi da personalizzare

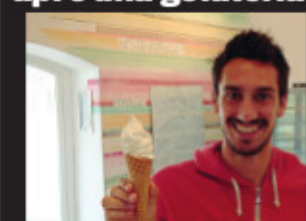
FRANCESCO VELLUZZI

Il maltempo poté più della crisi. Gelatai e aziende sono furibondi. L'industria del gelato, che fattura 4 miliardi di euro all'anno, è sotto del 10%. Colpa del tempo bizzarro, dell'estate che non arriva. Si soffre. «L'80% del fatturato si fa nelle 16 settimane estive», racconta Leonardo Bagnoli, giovane ad di Sammontana, seconda industria italiana (col 18%) nel confezionato in un mercato dominato da Algida (43%) e in cui Motta ha il 16%.

Iniziativa Nonostante ciò il gelato è un must. Che attira i bambini, ma coinvolge i grandi che apprezzano la creatività degli artisti che puntano a diventare famosi come gli chef. E in questo senso le iniziative si moltiplicano. Nel primo weekend di maggio Roma ha ospitato «Gelato World Tour», una fiera competizione voluta da Carpi-giani Gelato University. «Una solenne imitazione del nostro evento», sbotta Gabriele Poli, imprenditore fiorentino che da 4 anni riempie di gioia il centro città con un maggio fiorentino goloso. Ha fatto festa, vincendo una battaglia col comune, fino al 26 e questo weekend (fino al 2 giugno) approda in Piazza Castello a Milano. Dal 7 al 9 sarà Piazzetta Reale di Torino a ospitare il carrozzone di «Gelato Festival» e dal 21 al 23 la Terrazza del Pincio a Roma. Poli, che vende una card da 5 assaggi, propone le attrazioni: spicca il track de «Il Buontalenti», un



LA CURIOSITÀ
Astori, lo stopper apre una gelateria



L'idea è nata nella sua Bergamo dove il concept già esiste. Ora Davide Astori, difensore del Cagliari, apre la gelateria artigianale Cremoso. Ci saranno nove gusti, uno yogurt e otto granite.

laboratorio mobile che prende il nome dal gusto di gelato creato da Badiani. All'interno c'è «Trittico», una macchina multifunzionale che fa tutto. L'evento fiorentino è incentrato sulla partnership con Sammontana (nelle altre città c'è Algida) che devolve l'incasso, 100 mila euro in 3 anni, all'ospedale Meyer e ha appena prodotto il corto «Storia di un sorriso» e ha ideato il gusto Cantuccio.

Confezionato «Siamo i più grandi artigiani tra gli industriali», spiega Bagnoli che combatte col confezionato l'esplosione degli artigiani. L'esempio Grom (che, dicono, cederà a Illy) ha creato concorrenza. «Noi puntiamo su stabilimenti balneari e centri estivi»,

dicono quelli del «confezionato». Che risponde all'esplosione di nuovi fenomeni. Il più grande esempio a Milano col Magnum Store, aperto fino a settembre. Già testato all'estero, permette di personalizzare lo stecco (4 euro). La campagna è stata imponente: eventi e attori. «Non vogliamo essere antagonisti degli artigiani, ma abbiamo idee, come il «Magnum 5 kisses», dice Tommaso Vitali, brand manager di Algida. Le star gradiscono e c'è chi pensa al proprio futuro. A Cagliari il difensore della nazionale Davide Astori è rimasto folgorato dal gelato e a metà giugno aprirà in centro il concept «Cremoso». L'ex ciclista Paolo Fornaciari ha aperto «Ultimo Kilometro» a Montecatini. A Brescia da «Geloso» fanno il gelato col vino di Andrea Pirlo.

1. Il laboratorio mobile Buontalenti a Gelato Festival: da oggi a Milano;
2. Tre attori al Magnum Store di Milano: da sinistra Fiammetta Cicogna, Nicolas Vaporidis e Maddalena Corvaglia;
3. Piazza Repubblica a Firenze con lo stand Sammontana

Pagina a cura di **PIER BERGONZI E DANIELE MICCIONE**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Taste of Milano

UN FESTIVAL DOVE ASSAGGIARE I PIATTI DI 14 GRANDI CHEF



Gli chef di Taste of Milano FICO

(mic) Milano questa settimana sbarca nel pianeta del gusto con Taste of Milano, il più grande Restaurant Festival del mondo. Si tratta di un circuito che tocca 20 città e 4 continenti. In Italia c'è a Milano (60 mila visitatori in tre edizioni) e Roma (26-29 settembre). La novità principale del 2013 è la sede che si sposta al chiuso, al Superstudio Più di via Tortona 27. Una scelta saggia visto il tempo capriccioso. La formula è semplice, si paga il biglietto d'entrata (15 euro) e poi si carica una carta che servirà a pa-

gare le proposte dei 14 «ristoranti». Il costo va da 4 a 6 euro a piatto e consente un viaggio nella cucina moderna italiana senza svenarsi. I menù (che si trovano sul sito www.tasteofmilano.it) sono stuzzicanti. Qualche suggestione: la zuppetta di ceci con triglie, gamberi ed estratto di rosmarino di Viviana Varese (Alice); Roberto Okabe (Finger's Garden) fa un cono di sushi con catalana di King Crab; Luigi Taglienti del Trussardi alla Scala «Patata e caviale»; Christian Milone (Zappatori di Pinerolo) prepara la «Panna cotta sbragliata con nocciola e senza latte». Ci sono anche degustazioni, show cooking, verticali. Ma forse la cosa più originale è il Blind Taste! dove gli chef guidano il pubblico in insolite degustazioni al buio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

girotonno a Carloforte

COME TI PREPARO IL TONNO: I CUOCHI DI 6 PAESI SI SFIDANO



La mattanza di Carloforte SABA

(mic) I tonni seguono da sempre le stesse rotte, entrano nel Mediterraneo spinti dall'istinto della riproduzione e percorrono invisibili autostrade marine. L'uomo li intercettando mettendo dei mortali caselli sul passaggio: le tonnare. Quella di Carloforte, sulla splendida Isola di San Pietro, nel sud della Sardegna, è in attività (ininterrotta) dal 1738, anno di fondazione della città. Male tracce rimandano a fenici e romani e fanno di questo centro fondato dai genovesi provenienti dalla colonia ligu-

re di Tabarka, in Tunisia, la tonnara più antica di cui siano state trovate testimonianze. Il Thonnus Thynnus è il protagonista di «Girotonno», la manifestazione di Carloforte giunta alla 11ª edizione in programma fino a domenica: cucina, arte, musica, spettacoli e dibattiti. E una gara gastronomica internazionale con chef di 6 Paesi: Argentina, Francia, Giappone, Mauritius, Spagna e Italia. Una sfida tra modi diversi di gustare il tonno. I piatti saranno giudicati da una giuria di giornalisti e gastronomi presieduta da Paolo Marchi, ideatore di Identità Golosa e da una giuria popolare di 80 persone. Il programma comprende degustazioni di piatti e prodotti locali, ed esibizioni compreso il taglio del tonno dello chef Ichikawa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il consiglio

Potrai dirvi che il cioccolato più buono non esiste, è quello che piace, ma ci sono dei consigli che mi sento di dare per conoscerlo meglio e per trarre sempre più piacere nel mangiarlo. Normalmente i grandi estimatori sono legati al fondente, perché ha più provenienze, più percentuali di massa di cacao, carattere insomma in termini quantitativi non trascurabili, rispetto al cioccolato al latte, gianduia o bianco (anche se tecnicamente non potrebbe essere definito cioccolato per la mancanza della massa di cacao). Conservatelo sempre in luoghi freschi e non fategli subire sbalzi di temperatura, il cioccolato deve avere sempre un colore omogeneo e quando viene morso deve fare 'toc'! Buon cioccolato a tutti.

Il cioccolato fa parte della mia vita in modo indissolubile da 30 anni e continuo quotidianamente ad imparare qualcosa e stupirmi della straordinarietà di questo prodotto. La sua duttilità lo pone all'utilizzo a 360°, liquido, duro, freddo, caldo, dolce, amaro, per preparazioni dolci e per quelle salate, insomma una vera perla gastronomica. Lo utilizzo sia come unico attore, per la pralineria e le tavolette di cioccolato, sia come co-protagonista nelle torte, nelle mousse e nei biscotti, ma negli eventi non dimentico mai le sue origini e lo inserisco nel menù salato. Perché il cioccolato nasce salato e le prime tracce storiche risalgono ai Maya e all'utilizzo del cioccolato in una zuppa. Da qui nasce tutta l'evoluzione che è arrivata fino ai nostri giorni, varietà, crù e luoghi differenti con un minimo comune denominatore, la cabosse, il frutto della pianta del cacao.

sostiene loChef

DI ERNST KNAM



IL CIOCCOLATO LO USO ANCHE SALATO PROPRIO COME I MAYA

Ernst Knam, 50 anni, tedesco di nascita e milanese di adozione, è il protagonista del reality «Re del cioccolato». Andate all'«Antica arte del dolce» di via Anfosì ad assaggiare un cioccolatino caramello e sale o una mousse ai tre cioccolati e capirete che stavolta la tv non esagera per niente...

