

Cosmo life | Tempo Libero



Il gelato

AL GUSTO PER

C'erano una volta caffè, limone e fragola... Ma che ne dici di un cono cacio e pepe? Una guida spericolata e gourmande **di A. Di Casola**

SE HAI L'ANIMA GREEN

Bacche, erbe spontanee, fiori. Fiordilatte di Udine (via Cividale 53, gelateriafiordilatte.it) lavora solo materie prime che sanno di natura. Il suo **sambuco**, aromatico e dolce, ti lascerà senza parole.

SE NON SEI A DIETA

La montagna è protagonista nel frigo de La Delizia di Belluno (piazza Vittorio Emanuele 9, gelaterialadelizia.it). La specialità? Un mix di **pino mugò e miele di montagna**. Calorico, ma da sballo!

SE SEI FASHIONISTA

Prova il gelato all'**açai**, una piccola bacca rossa, originaria dell'Amazzonia, molto di moda in questo momento per le sue proprietà antiaging. Lo trovi da Artico a Milano (via Lambertenghi 15, articogelateria.com).

SE SEI ECCENTRICA

Gli ingredienti usati allo Chantilly di Moglia, Mantova (via dell'Artigianato 22c, chantillyweb.eu) arrivano da produttori locali e presidi Slow Food. Un gusto per tutti? La **zucca mantovana** (ovvio!) con un pizzico di **sale di Cervia**.

SE ADORI IL SUSHI

Chi tira tardi la sera a Bologna conosce bene Stefino Bio (che da pochissimo ha traslocato al 37a di via San Vitale). È sempre

A SCUOLA DI CONI E COPPETTE

Un corso per fare un ice cream con i fiocchi? Esiste! L'ha creato Carpigiani, l'azienda che costruisce macchine per gelato. Lo trovi ad Anzola dell'Emilia (Bologna) e organizza lezioni di base e di perfezionamento (gelatouniversity.com). Nella stessa sede, poi, c'è anche un bel museo (gelatomuseum.com) che racconta storia, tradizioni e cultura del gelato artigianale "italian style".

Con l'app **MyGelato.it** trovi l'ice bar più vicino a te e abbinati i gusti all'umore! (Gratis, per iOS e Android).

DALLA PASSIONE AL BUSINESS!

Il gelato, oltre a essere buono, può essere anche un business. Se hai fiuto per gli affari (e pensi di essere una brava gelataia) apri un laboratorio in franchising. Crema&Cioccolato, per esempio, ha oltre 300 punti vendita in Italia e ti permette di aprire il tuo negozio con un investimento iniziale molto basso (Info: cremaecioccolato.org).

affollatissimo, ma il suo **wasabi** merita un po' di coda...

SE SEI VEGETARIANA

L'**asparago** di Zambana (vicino Trento) è talmente delicato e dolce che il laboratorio Serafini di Lavis (via Cembra 2, gelateriaserafini.it) lo ha trasformato in gelato. Per chi ama le verdure è davvero il top.

SE AMI LE COCCOLE

La **crema di riso**, con qualche chicco intero da sgranocchiare, è un vero "comfort food". Lo trovi da Carabé a Firenze (in via Ricasoli 60r, parcocarabe.it) e nel Parco Carabé nel Valdarno. E si gusta lentamente.

SE CERCHI IL TOP

Proprio come un masterchef,

Antonio Carboni lavora alle sue creazioni con passione e originalità. La sua ultima creatura è il gusto **zafferano**. Lo trovi a San Benedetto del Tronto (Ascoli) in via Ferri 62.

SE SEI CORAGGIOSA

"Otaleg" è "gelato" al contrario! Ed è anche il nome della gelateria che trovi a Roma in viale dei Colli Portuensi 594, otaleg.com. Osa con una coppetta **cacio e pepe**? Ti sembra troppo? Allora, vai con il sedano...

SE SEI SNOB

L'**annureca** non è una mela qualunque. Delicata e profumata, si raccoglie solo in Campania. E la pasticceria Mennella (in via Carducci 43 a Napoli) l'ha trasformata in gelato. Devi provarne almeno una pallina.

Lo stecco
croccante mi
fa impazzire!

FOTO CONTRASTO, GETTYIMAGES.

E PER UN SEMIFREDDO SEXY... LA RICETTA DELLO CHEF LUIGI OTTAIANO

Ingredienti

500 g gelato allo zabaione
300 g gelato alle nocciole
50 g Baileys
80 g amaretti
100 g panna

Per la ganache:

150 g panna
160 g cioccolato al latte

Preparazione

Fai prima la ganache: lascia bollire la panna e togli dal fuoco. Incorpora il cioccolato sminuzzato e amalgama bene il tutto. Distribuisci la metà del gelato allo zabaione in 4 ciotole monoporzione e cospargilo di amaretti

sminuzzati. Ricopri con il gelato alle nocciole e fai un foro che riempirai con un cucchiaino di Baileys. Metti sopra il restante gelato allo zabaione e cospargi con gli amaretti sminuzzati. Metti tutto in freezer. Prima di servire, ricopri con la ganache e decora con

panna montata leggermente zuccherata.

Attenta a...

♦♦♦ Il gelato deve essere molto compatto per non fare inumidire gli amaretti.
♦♦♦ Scalda la ganache a bagnomaria prima di versarla sul semifreddo.