

Da Naselli a Castelbuono nasce il Gelato 100x100 Sicilia

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 05 Agosto 2019 13:04



Era il 1982 quando i fratelli **Rosario** e **Vincenzo Naselli** presero in gestione l'allora **Cin Cin Bar** di **Castelbuono** (PA), ed è ancora così che i loro concittadini chiamano il locale anche se alcuni anni fa si è dato una nuova veste come **Bar Naselli**. Oggi i continuatori di questa gestione sono i figli di **Vincenzo**, **Pierluigi** e **Salvatore**, il primo ha trovato congeniale occuparsi di rosticceria e pasticceria ed il secondo invece dell'arte gelatiera. **Salvatore** però non si è accontentato di preparare un gelato veramente artigianale che lui, giustamente, ci tiene a definire come "tradizionale", cioè realizzato senza l'ausilio di nessun semilavorato, eccezion fatta per alcune paste come quella di pistacchio o di nocciola, comunque selezionando materie prime e decidendone la tostatura, ma negli ultimi due anni, non contento dell'ottimo livello raggiunto dal suo prodotto, ha deciso di iniziare a codificare il **Gelato 100x100 Sicilia**, cioè esclusivamente composto da ingredienti che provengono dall'isola coinvolgendo ben 15 aziende. I gusti sono già una decina, ma l'obiettivo è di superare i 20, con una filosofia che tiene conto anche della salute del cliente poichè gli zuccheri aggiunti sono tutti provenienti dalla frutta inserita o non raffinati o raffinati pochissimo, come quello proveniente dall'uva. Per approfondire questo prodotto e per assaggiare insieme a **Salvatore** i suoi gelati commentandoli nel dettaglio, lo scorso **13 Luglio 2019** mi sono quindi recato a **Castelbuono** per incontrarlo nel bar di famiglia e per registrare il seguente video.

{youtube}mkFVSiNNsnw{/youtube}

Purtroppo non ho trovato l'ormai fantomatico gelato al tartufo madonita, ma **Salvatore** ha il know-how per realizzare questo e un'infinità di altri gusti gourmet dolci-salati che già propone, soprattutto ai ristoranti, concediamogli un altro po' di tempo! Infine, l'idea da me espressa nel video di offrire un menu degustazione dei gelati, nasce dalla mia smania di assaggiare tutto, ma ho notato che anche i normali clienti hanno il dilemma di scegliere un gusto piuttosto che l'altro, sarà capitato anche a voi di trovarvi davanti un bel banco gelati ed essere indecisi su cosa scegliere, potendovi sparare solo una "cartuccia". Il menu degustazione dei gelati che io immagino potrebbe essere un percorso accompagnato da una scheda di descrizione con assaggi tra gusti alla frutta e alla crema o solo frutta o solo crema, in base alla stagione, e potrebbe avere un gusto da ordinare alla fine, di maggiore quantità in modo da soddisfare con il gusto preferito. Chi lo vuole realizzare per primo?



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)