

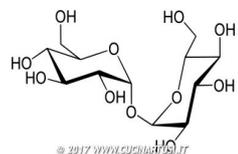
Sherbet 2017, riflessioni e approfondimenti "a freddo"

Scritto da Manuela Barone
Lunedì 09 Ottobre 2017 20:29



Ho recensito molte edizioni di **Sherbeth** negli ultimi anni, assaggiando senza remore i più disparati gusti di gelato per vivere a pieno l'esperienza e ampliare sempre di più il bagaglio di conoscenze da offrire al mio palato, ma posso dire con assoluta certezza che questa nona è stata l'edizione in cui mi sono maggiormente divertita, non soltanto perché ho evitato di dover recensire tutti i gusti, godendomi a pieno la possibilità di provare solo quelli che mi incuriosivano davvero, ma soprattutto perché ho potuto confrontarmi per la prima volta con il discusso mondo del gelato gastronomico, cui quest'anno **Sherbeth** ha avuto il plauso di dedicare un ampio spazio, creando degli show cooking in cui la sperimentazione l'ha fatta da padrona.

Il gelato gourmet, o gastronomico o salato che dir si voglia, non è una novità realizzata da maestri gelatieri annoiati e in vena di sfidare i colleghi cuochi, bensì una preparazione che affonda le sue radici nella storia. Già nel millesettecento si ha testimonianza di acque di sedano o di rose zuccherate e ghiacciate, appannaggio delle classi sociali che potevano permetterselo essendo la neve un lusso per quei tempi, ma è soltanto negli ultimi venti anni che il gelato gastronomico ha avuto grande slancio. La maggior parte di noi tende a storcere il naso davanti ad un sorbetto al pomodoro o un gelato all'olio d'oliva, ma l'errore è concettuale e sta nell'approccio ad una corretta degustazione, ad una "educazione" in questo senso. Il gelato gastronomico andrebbe consumato in piccole dosi, non più di quaranta grammi a porzione, abbinato ad un piatto del quale richiama il sapore e lo esalta, grazie al gioco di contrasti di temperatura e al corretto bilanciamento fra lo zucchero e il sale. È proprio questa intrinseca difficoltà ad avermi affascinata, ossia la ricerca del perfetto equilibrio che mantenga la struttura (visto che il sale, oltre all'alcool, inibisce la formazione del ghiaccio) e preservi i sapori e i profumi della materia prima nonostante la bassa temperatura. In poche parole, una sfida per chi "ama il brivido". Nella ricerca di questo equilibrio, affascinante è anche la necessità di trovare zuccheri con basso potere dolcificante come il "**trealosio**" ad esempio, per non sbilanciare la quota salina.



Giusto per aprire una parentesi e rendere giustizia ai miei anni trascorsi a studiare chimica e biologia, si sappia che il **trealosio** è uno zucchero interessantissimo. Intanto è un disaccaride, formato quindi da due molecole di glucosio e ha la peculiarità di avere meno della metà del potere dolcificante del saccarosio, formato invece da glucosio e fruttosio. Ha però lo stesso potere anticongelante, permettendo il suo impiego in una preparazione prevalentemente salata che necessiti di una corretta quantità di zuccheri che sostengano la struttura. Inoltre, il **trealosio** riesce a trattenere e gestire l'acqua e in natura possiamo trovarlo nei funghi (che se essiccati e reidratati tornano pari pari come erano prima), nel bozzolo di un coleottero del deserto iracheno che i beduini considerano una sorta di manna e nei lieviti. Il problema dell'alcool invece, quando impiegato, è risolto con un escamotage tecnico, introducendo l'elemento alcolico quando il gelato è a temperatura negativa così da non alterare la struttura in fase di mantecazione.



Il mio primo approccio con il gelato allo **Sherbeth** è stato fortunato, perché segnato da un validissimo incontro fra il burger di asina proposto da **FUD** di **Andrea Graziano** ([a cui Maurizio Artusi ha già recentemente dedicato un articolo](#)), un gelato alla senape realizzato da **Osvando Palermo** e un sorbetto alla birra, opera di **Simona Carmagnola**. Ogni binomio "gelato gastronomico-pietanza" è stato infatti accompagnato da un gelato alcolico per richiamare la bevanda più adatta alla degustazione. Nel dettaglio, la struttura del panino oltre al burger prevedeva un patè di olive, una maionese alle acciughe con una punta di senape, del piacentino ennese leggermente scottato per esaltarne il sapore (un po' come si fa con il cheddar), infine lattuga iceberg per conferire

Sherbet 2017, riflessioni e approfondimenti "a freddo"

Scritto da Manuela Barone
Lunedì 09 Ottobre 2017 20:29

croccantezza e leggerezza Anche da **FUD** è possibile acquistare uno "**Shek Burger**" di asina, arricchito però da pomodoro, insalata mista, mozzarella di bufala, funghi, cipolla di Giarratana in agrodolce e salsa barbeque. La carne è del salumificio artigianale "**Il Chiaramontano**" di **Massimo Castro**, che in quel di **Chiaramonte Gulfi** (RG) ha deciso di produrre salumi cotti e stagionati di asino, suino nero siciliano e bufalo con metodo halal, espandendo quindi il suo mercato verso paesi che per motivi religiosi non consumano carne di maiale. L'utilizzo dell'asino ha persino spinto alcuni imprenditori del Sud America a chiedere al signor **Castro** di continuare a produrre salumi da carni non convenzionali o desuete. **FUD** condisce i suoi burger soltanto con sale a differenza degli aromi usati dai macellai e dalla GDO allo scopo di prolungare i tempi di conservazione, ma a discapito della consistenza della carne. Un'altra recente missione di **FUD** è quella di educare i clienti a una carne che non sia sempre "ben cotta" ma che spazi fra i vari gradi di cottura che permettono ai tagli di esaltare a pieno il loro sapore. blue, al sangue, media al sangue, media, media ben cotta, ben cotta. **Oswaldo Palermo** di **Cornaredo** (MI) ha realizzato il gelato alla senape in accordo con **Andrea Graziano**, usando latte, panna, olio di oliva, zuccheri con basso potere dolcificante. **Palermo** racconta di aver anche preparato lo scorso Agosto, in occasione di un evento benefico organizzato da **Slow Food Sicilia**, un gelato al formaggio **Maiorchino** per un primo di maccheroni di **Tumminia** con cicorietta rossa di campo e lime. La senape di **Digione** in crema (consistenza preferita perché facilita l'incorporazione) è aggiunta in fase di raffreddamento, questo permette una maggiore stabilità della struttura impedendo al gelato di sciogliersi rapidamente a contatto con la pietanza calda cui si accompagna. La maionese all'acciuga riposa con le acciughe di Sciacca e poi viene frullata.



Qui c'è un'altra storia interessante da raccontare e su cui riflettere, perché a **Sciacca** si producono le acciughe con la stessa tecnica adoperata per quelle del **Cantabrico**. In realtà, furono gli italiani a insegnare ai pescatori della **Cantabria** a lavorare, conservare ed esportare le loro preziosissime acciughe che gli italiani amavano moltissimo tanto da rendere insufficiente il pescato nazionale. Siamo nei primi dell'ottocento e i pescatori della **Cantabria** abbandonano la pesca d'altura per dedicarsi a quella costiera, dove abbondano queste acciughe grandi e polpose. Loro però non sanno che farsene perché le usano come esca oppure le ributtano in mare. La notizia arriva dalle nostre parti, inducendo molte industrie conserviere a inviare delegazioni per stringere accordi commerciali e insegnare alle popolazioni locali come preparare le acciughe per il mercato italiano. E così, una piccola regione del nord della Spagna che era destinata a soccombere dal punto di vista commerciale perché ricca di un pescetto di scarso interesse come l'acciuga, divenne florida e ricca grazie all'ingegno di un manipolo di italiani che a lungo andare decisero di fermarsi e costruirsi una vita lì, provenendo da **Trapani**, **Terrasini** e... **Sciacca**! Tanto che molti dei loro cognomi sono diffusi tutt'ora tra la popolazione. Le acciughe usate da **FUD** sono dunque un incredibile ricorso storico e a mio parere rappresentano un monito per credere saldamente nelle potenzialità della nostra terra.



Il pane utilizzato per il burger è prodotto da **FUD** con **Ciro Salvo**, che nel 2013 ha realizzato la pizza migliore d'Italia secondo Dissapore. L'impasto è napoletano con lievito di birra, farina 00 italiana e 10-12H di lievitazione. Quello servito durante lo show cooking probabilmente aveva preso umidità, perché non era fragrante, ma conservava ancora la memoria di un buon prodotto. Il "piacente" e "piangente" piacentino ennese è prodotto con latte di pecora di razze autoctone e contiene zafferano, aggiunto nella cagliata ma senza risultare invasivo perché se ne aggiungono 5 gr per 100 litri di latte ottenendo così un effetto cromatico e aromatico non invadente. Il formaggio che, si dice, sia stato inventato su spinta di **Ruggero il Normanno**, intorno al 1090 d.C., per combattere la depressione della moglie **Adelasia**. Pare infatti che lo zafferano sia una spezia energizzante, antiossidante e antidepressiva e come acciuga insegna, tanti giovani hanno iniziato a produrre zafferano su spinta dell'industria casearia che ha portato il piacentino a diventare una dop, la numero mille per la precisione.

Sherbet 2017, riflessioni e approfondimenti "a freddo"

Scritto da Manuela Barone
Lunedì 09 Ottobre 2017 20:29



Il sorbetto alla birra di **Simona Carmagnola**, ex collaboratrice della gelateria artigianale **De'Coltelli a Pisa**, passata dal servire coni al banco ad imparare l'arte del gelato in laboratorio, adesso è la punta di diamante di **Pave' Gelati e Granite a Milano**, dove prepara i suoi gelati leggeri e coerenti con la stagionalità, fra tradizione e innovazione. Per il suo sorbetto **Simona** ha scelto una Indian Pale Ale (IPA) artigianale e profumata, prodotta dal birrifico di **Alessandria CaneDiGuerra**. La IPA, che è una birra piuttosto alcolica (6,7%) e luppolata, si prestava bene ad un sorbetto con un basso tenore di zuccheri che non risultasse invadente e lasciasse la bocca pulita a fine degustazione. La birra rappresenta una grossa percentuale della miscela, ossia il 45%, gli altri ingredienti sono acqua, saccarosio, glucosio e inulina, che estratta dalla cicoria dona struttura al gelato.



Il secondo incontro col gelato gastronomico ha visto **Lillo Gesone**, titolare di "**Assud – Cibo da Strada**" a **Marsala (TP)**, proporre una versione, rivisitata per l'occasione, del "**Rais**" servito nel suo locale, un burger al tonno con rucola e crema di avocado e limone. Va da sé che il nome è un omaggio ai leggendari uomini che governavano il rito millenario della mattanza dei tonni. Il "**Rais-Sherbeth edition**" è servito con cipolla rossa cruda e rucola per smorzare il grasso del tonno, in un pane di tumminia e maiorca, farina aggiunta appositamente all'impasto allo scopo di addolcire il sapore deciso conferito dalla tumminia e rendere più soffice il pane. Un'emulsione di olio si versa sulla tartare e si condisce con sale e pepe, così si fa il burger. Il tonno è parte integrante della cultura gastronomica marsalese, essendo **Marsala** con le aree limitrofe una parte della **Sicilia** a forte vocazione ittica. Il tonno e il pesce in generale sono presenti infatti in molti piatti tipici come "il sugo di tonnina ammutunata con gnoccoli". Filone di tonno rosso usato da Gesone era stato pescato in precedenza e abbattuto, non essendo possibile pescarne fresco per raggiungimento della quota prelevabile secondo decreto ministeriale. Del tonno non si butta via niente come sostiene lo stesso **Gesone**, considerandolo una sorta di "suino del mare", infatti le altre parti del tonno sono la BUZZONAGLIA, la SURRA simile alla pancetta da cui si sta cercando di ottenere la salsiccia, le INTERIORA quindi uova, fegato, cuore e il LATTUME, molto saporito ma ancora un po' tabu' per la sua "imbarazzante" provenienza. **Roberto Galligani** de "**La casa del gelato**" di **Albenga** ha realizzato il gelato al capperone e avocado, aggiungendo al panino un gradevolissimo gioco di contrasti e temperature, sciogliendosi gradualmente sul burger caldo, nonostante il capperone abbia presentato difficoltà maggiori di bilanciamento della quota salina. L'avocado è stato aggiunto per dare corposità e cremosità senza risultare invasivo. Probabilmente l'aggiunta di una goccia di aceto avrebbe permesso di ottenere la perfezione, ma devo dire che il panino fosse già buono così!

Mirko Tognetti della "**Cremeria Opera**" di **Lucca** si è occupato invece del gelato alcolico con un "**Sex on the beach**" fresco e fruttato, perfetto per sgrassare il palato dal tonno e dalla cremosità salata del gelato al capperone. Il **Sex on the Beach** è opera di un barman di **Fort Lauderdale** in **California**, un certo **Ted Pizio**, che decise di partecipare ad un concorso per la creazione di un nuovo cocktail alla pesca durante lo spring break del 1987, fu così che mescolò il liquore di pesca con vodka, succo d'arancia e di cranberry, ottenendo un grande successo. Ancora una volta, la vodka e il liquore alla pesca sono aggiunti a temperatura negativa per non generare difficoltà durante la mantecazione, per quanto **Tognetti** abbia deciso di usare l'azoto liquido per dare maggiore spettacolarità al momento della realizzazione del gelato. Una nube di vapore si è liberata aleggiando sullo stand nel momento in cui l'azoto liquido a -196°C viene versato sul gelato, evaporando e cedendo a questo il freddo. La rapidissima cristallizzazione della miscela permette la formazione di cristalli così piccoli da esaltare la percezione dei sapori fruttati al palato in maniera maggiore rispetto al gelato artigianale tradizionale.

Scritto da Manuela Barone
Lunedì 09 Ottobre 2017 20:29



Ho amato molto il **Pad Thai** della chef thailandese **Pantilia Rattanang**, arrivata a **Palermo** molti anni fa e rimasta per amore. Il **pad thai** è uno dei piatti più conosciuti della cucina thailandese, a base di pasta di riso saltata in padella con alimenti vari, come ad esempio uovo, salsa di pesce, peperoncino, verdure, germogli di soia, gamberi e pollo o tofu. Nella versione di **Pantilia**, una piccante salsa al tamarindo e il profumo della frutta secca tostata hanno creato un'eccezionale esplosione di contrasti di sapori e profumi, al termine della quale un ottimo sorbetto al mojito, realizzato dal Maestro Gelatiere **Stefano Guizzetti** di **Parma**, ha donato pace confortando con la sua freschezza e leggerezza. La sola nota dolente del piatto è stato il suo abbinamento al sorbetto al lime e gamberi del Maestro Gelatiere **Guido Zandonà** della gelateria **Ciokkolatte** di **Padova**, non solo non ha riscontrato il mio gusto personale e quello degli altri spettatori presenti allo showcooking, ma un errore durante l'esecuzione ha richiesto che venisse ripetuto, prolungando i tempi di servizio e la sua degustazione nel momento in cui sia il pad thai che il sorbetto al mojito erano già stati consumati. Probabilmente, per quanto non abbia apprezzato la preparazione di un sorbetto al gambero, se fosse stato servito contemporaneamente al pad thai sarebbe risultato meno terribile, oppure il matrimonio si sarebbe rivelato geniale e perfettamente equilibrato, ma non lo sapremo mai. Il sorbetto, servito da solo, è rimasto da solo, sui tavoli, abbandonato da tutti.



Se **Pantilia** è rimasta a **Palermo** per amore di un uomo, **Fabio Cardilio**, chef di "**Buatta-Cucina Popolare**", a **Palermo** è rimasto per amore della cucina. Fabio lascia **Roma** più di trent'anni fa per raggiungere il fratello **Nello** detto "**El Greco**" che a quei tempi era già il proprietario de "**La Muciara**" di **Porticello** (PA). Dopo un periodo di formazione, **Fabio** ottiene la prima stella Michelin nel 1986 alla guida della cucina del fratello. Forte della lezione appresa a **Porticello**, di rispetto per la materia prima, di onestà verso il cliente, di semplicità delle preparazioni e di consapevolezza della cultura e della storia di un territorio, **Fabio** arriva al timone del **Buatta** dopo aver incontrato **Franco Virga** e **Stefania Milano** (che nella loro Good Company gestiscono oltre a **Buatta** anche **Gagini** e **Bocum**) che lo hanno coinvolto nel loro progetto convinti della sua esperienza e professionalità e della comunione di intenti e visione della cucina. A **Sherbeth** lo Chef ha proposto il suo **Cous Cous**, con la collaborazione di un altro pezzo della storia palermitana, ossia dello Chef **Luca Ezzine** figlio dello stesso **Ezzine** che con "**Al Duar**" ha portato per primo la cucina tunisina a **Palermo** nel lontano 1977. Il **cous cous** di Chef **Cardilio** e Chef **Ezzine** trasmette amore per ciò che la **Sicilia** è davvero: un insieme di razze e di culture, che tutti i giorni convivono insieme e si scontrano ma che detengono il potere immenso di aggiungere ognuna il proprio contributo facendo della nostra terra una realtà unica nel suo genere per varietà, ricchezza e bellezza.



Durante lo show cooking incentrato sul couscous è stato lo stesso **Franco Virga** a porre un accento su quanto sia importante valorizzare le eccellenze artigiane e le materie prime del territorio, a dimostrazione del lavoro portato avanti anche dall'altra punta di diamante della Good Company, ossia il ristorante "**Gagini**", che guidato dallo Chef **Gioacchino Gaglio** si conferma di anno in anno come una delle migliori realtà siciliane nel campo della ristorazione. Abbiamo dunque la semola di grano siciliano, condita con sale e olio, cotta per cinquanta minuti circa dopo essere stata incocciata con un brodo di pesci di fondo come lo scorfano e la gallinella. Gli aromi, ossia l'alloro, la cannella, la carota, l'arancia e il limone, la cipolla e il prezzemolo. Infine i pesci e i frutti di mare: il tonno, il gambero, il todaro cotto a bassa temperatura (65°C), le cozze. A spingere ed esaltare l'essenza di questo piatto-simbolo della cultura gastronomica del Mediterraneo, una polvere di capperi e di scorza di arancia e di limone essiccati.

Sherbeth 2017, riflessioni e approfondimenti "a freddo"

Scritto da Manuela Barone
Lunedì 09 Ottobre 2017 20:29



A chiudere questi giorni dello **Sherbeth** dedicati al gelato gastronomico, a fianco del **Cous Cous di Buatta** è stato servito un sorbetto di pomodorini e basilico, con un risultato azzecatissimo ed equilibrato. Realizzato da **Antonio Mezzalira** della gelateria "**Golosi di Natura**" di **Gazzo Padovano**, avrebbe dovuto impiegare il siccagno, ma non trovandolo al mercato si è ripiegato sul ciliegino, senza però purtroppo togliere buccia e semi, per quanto il risultato finale non sia stato particolarmente compromesso da questo inconveniente. L'elaborazione della ricetta è particolare, perché la componente grassa di questo gelato, che è stato però volutamente definito sorbetto per la presenza di un grasso di origine vegetale, è stata data dall'olio extravergine di oliva utilizzato per soffriggere la cipolla. Sarebbe stato possibile aggiungere polvere di latte per dare struttura quando necessario, ma non in questo caso. I pomodorini vengono saltati nel soffritto e poi frullati con uno sciroppo di acqua e tre zuccheri, nel dettaglio il trealosio, il destrosio e il glucosio. Una volta aggiunto il basilico si porta la miscela a circa novantaquattro gradi ma non a temperatura di ebollizione per non alterare il sapore del ciliegino. Infine il tutto è portato a -9° C prima del servizio, per stabilizzare la struttura del gelato dopo la mantecazione. Fondamentale in questo sorbetto è stata la ricerca della perfetta quantità di sale, che dopo numerosi tentativi è stata fissata a ventotto grammi ogni due chili di preparato. Né un grammo di più né uno di meno. Il sorbetto, gustato poco per volta insieme al cous cous, gli ha conferito maggiore freschezza e brio.



La Maestra **Adelina Iuliano**, formatasi anche lei come **Simona Carmagnola** alla corte di **Gianfrancesco Cutelli** e poi alla **Carpigiani University** dopo la laurea in Economia, apre la sua gelateria a **Benevento** insieme ad **Annamaria Spedicato**. In questa edizione di **Sherbeth** hanno portato un sorbetto di pera con cake al cioccolato fondente al 72% su base di acqua. Per accompagnare il cous cous invece, durante il cooking show, hanno proposto un gelato alcolico a base di vino bianco scegliendo un **Falanghina** a media gradazione alcolica (13%), un antico vitigno campano caratterizzato da note floreali e fruttate e una spiccata mineralità, perfetto quindi per un piatto di pesce. Come già evidenziato in precedenza, il vino è necessario aggiungerlo a temperatura negativa per non denaturare la struttura della miscela, composta da acqua, zest di arancia e limone, saccarosio e maltodestrine (che asciugano la struttura e danno corpo), inulina e xantano, usato come addensante al posto della farina di carrubbe perché riesce a legare meglio l'alcool. Il gelato, se davvero artigianale, è una meticolosa ricerca di perfezione ed equilibrio attraverso la selezione della materia prima, giocando con le temperature e le leggi della chimica.



Una sfida che con il gelato gastronomico sposta l'asticella un po' più in alto, dovendo incontrare anche la cucina, e un'esperienza che spero di ripetere presto. Chi ha vinto lo **Sherbeth**? Beh, accontentatevi di uno stralcio del comunicato stampa ufficiale.

*"Il Sol Levante è il paese vincitore della nuova edizione dell'ambito Concorso Internazionale Gelato del Mediterraneo "Procopio de' Coltelli". Un ex aequo giapponese che porta oltreoceano il prestigioso premio conteso da oltre 45 maestri gelatieri provenienti da tutto il mondo. A vincere la gelateria della città di Abashiri, "Risunomori", con il suo eccentrico gusto "Naghi", una crema in cui il cioccolato bianco, il tè verde matcha e il miele neozelandese Manuka incontrano il passito di Pantelleria. "Un gelato che vuole unire la Sicilia e il Giappone attraverso un ponte immaginario di dolcezza", dice di **Satoshi Takada** ideatore del gusto. Un unico premio per due vincitori: la gelateria di **Taizo Shibano** "Malga Gelato" che si trova nella città di Nonoichi, infatti, conquista invece la giuria con il suo sorbetto di ananas, sedano e mela, "un'esplosione di freschezza che guarda alla salute di corpo e*

Sherbet 2017, riflessioni e approfondimenti "a freddo"

Scritto da Manuela Barone
Lunedì 09 Ottobre 2017 20:29

anima", precisa il suo creatore.

*Secondo classificato il gelatiere messicano **Alfonso Jarero**, con il gusto "me late il corazon", che unisce la forza di una copertura di cioccolato al 64% e la freschezza del succo di lampone. La medaglia di bronzo spetta invece al gusto "stragianduia" di **Stefano Ferrara** del Pinguino Gelateria Naturale di Roma, ottenuto con un'altissima quantità di materie solide soprattutto cacao e nocciole.*

Il pubblico, che ha affollato per quattro giorni il centro storico palermitano, invece, ha premiato gusti differenti da quelli in concorso. Oltre 400 mila le presenze registrate al festival dove i numerosissimi visitatori hanno potuto degustare 53 gusti diversi gusti di gelato, consumando ben 16 mila chili di gelato in quattro giorni."

moocasa_albumid=6471503310771875921