A Carini, Le Gelaterie Alberto Mannino

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 16 Agosto 2013 19:57



Nel comprensorio palermitano, la gelateria è forse scesa più in basso della pasticceria, anche in questo campo i semilavorati sono diventati la norma, in pochissimi si salvano e su questo sito mi sono occupato più volte dell'argomento. Chiunque oggi può aprire una gelateria, basta acquistare una bilancia, dei grandi bicchieri graduati ed un mantecatore per trasformare anonime polveri e acqua in accattivanti gelati, roba da far invidia ad un famoso esperto di miracoli vissuto circa 2000 anni fa! Ricordo a tutti che un buon gelato non è quasi mai abbinabile ad un attraente nome di locale alla moda, soprattutto se è una catena in franchising molto pubblicizzata, oppure ai colori sgargianti e alle "montagne" che di solito si vedono tra le vaschette dei banchi frigorifero. I criteri di riconoscimento del gelato giusto da mangiare sono spesso in antitesi a questi, pertanto colori smorti, nessun gelato "gonfiato", un nome del locale anonimo, spesso celano una lavorazione senza le cosiddette basi, molto più artigianale rispetto agli altri, il tutto si può riassumere con il detto: "**brutto da vedere, buono da mangiare**". Diversamente da ciò, qualcuno sta cercando di distrarvi con i cosiddetti "**effetti speciali**", quindi, occhio!

Leggermente migliore è la situazione in provincia, dove è relativamente più facile trovare un buon gelato artigianale, preparato con ingredienti di buona qualità. A tal proposito, lo scorso **7 Agosto 2013**, ho trascorso un intero pomeriggio all'interno del laboratorio di gelateria e pasticceria de "**Le Gelaterie Alberto Mannino**" sito a Carini (PA), di cui ho assaggiato i gelati e trascorso un pomeriggio nell'attrezzato e grande laboratorio.



Alberto Mannino è figlio del classico emigrante che, sbarcato in **Colombia** tantissimi anni fa, fece fortuna mettendo su un'avviata azienda di produzione di pasta, sia fresca che secca. **Alberto** stesso è mugnaio e pastaio, ma tornato nella sua **Carini** nel 1992 con famiglia al seguito, a causa di sgradevoli vicende accadute in **Colombia**, si è voluto dedicare a qualcosa di radicalmente diverso rispetto alle sue competenze: la gelateria ed anche un po' di pasticceria, scegliendosi come maestri due ottimi esponenti delle rispettive arti: **Peppino Mortillaro** e **Giovanni Pace**.

Alberto Mannino si è specializzato nel gelato mignon, con cornettini e "ascaretti", nonchè nelle torte, semplici ma genuine, per le ricorrenze più svariate, ovviamente, dando un'occhiata al banco dei gelati si nota subito la "carenza" di colori! I gusti disponibili variano in base alla stagionalità dei prodotti, soprattutto per la frutta, tranne che per alcuni casi, come la fragola per esempio, essa viene acquistata in notevoli quantità, durante il periodo di maturazione migliore, e quindi abbattuta e poi stoccata nella capiente cella frigorifera del laboratorio, in modo da poterne disporre tutto l'anno, come se fosse stata appena raccolta. Altri ingredienti difficilmente utilizzati nelle altre gelaterie sono: il latte fresco intero e la panna fresca, consegnati giornalmente a **Mannino** dai suoi fornitori, ma anche le ottime paste e coperture al cioccolato. L'unico neo di **Alberto** è però costituito dalla panna, montata tramite il classico distributore direttamente sul gelato, invece che a frusta

A proposito di panna fresca, molti non sanno che a parità di qualità di fiordilatte utilizzato, quello montato a frusta e quindi da spalmare con la classica paletta, ormai letteralmente introvabile, incorporando meno aria, possiede un gusto molto più pieno e pannoso rispetto a quella prodotta dal classico distributore, sistema indubbiamente più pratico ed economico per il gestore, perchè così la panna è sempre soffice e se ne risparmia anche un po', poichè in essa viene inserita più aria, anche se ciò va a discapito della percezione organolettica. Qualcuno potrebbe obiettare che meno panna e più aria potrebbe essere più dietetico, ma considerando le piccole quantità in gioco, siamo tutti sicuri di voler rinunciare al lussurioso piacere di una buona e gustosa panna in cambio di una marginale promessa salutistica? Già immagino l'ottimo gelato al cioccolato di **Alberto** con sopra la panna montata a frusta!

A questo punto, non voglio certamente convincervi sulla bontà del gelato di **Alberto** rispetto all'offerta che si può trovare in città, perchè basterà farsi una passeggiatina in direzione **Carini**, subito dopo il notissimo **Bivio Foresta** appena entrati sulla Provinciale che conduce al paese, facendo attenzione alle omonimie presenti in zona, ed assaggiare i suoi gusti perchè qualsiasi palato, anche se non esperto conoscitore, possa rendersi conto della differenza del prodotto. Troppo distante dal centro città? Bene, vi rifarete alla cassa, perchè il rapporto qualità-prezzo è veramente elevato.

moocasa_albumid=5909512592657349841