I gelati di Montalbano

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 02 Agosto 2019 10:45



La mia ricerca del gelato realmente artigianale, prodotto senza le famigerate "buste" di preparato industriale, è arrivata fino a **Donnalucata** (RG) approfittando di un giro che mi ha portato fino alla vicina **Pozzallo**. In dettaglio, è stato **Angelo Buscema** ad accogliermi presso la sua **Gelateria Blue Moon** situata praticamente sulla passeggiata del lungomare di **Donnalucata**, set cinematografico della serie di fiction dedicata al **Commissario Montalbano**, notissimo personaggio nato dalla penna del recentemente scomparso scrittore **Andrea Camilleri**.

Angelo Buscema, ha maturato nel tempo il suo prodotto, riuscendo a raggiungere l'artigianalità da lui voluta grazie anche all'ausilio delle moderne tecnologie, in un connubio che solo apparentemente può sembrare blasfemo, mentre invece in pratica è l'uovo di Colombo. Artigianalità, ottime materie prime e rispetto del territorio sono principi tra l'altro condivisi anche con l'**Associazione Culturale Duciezio**, di cui **Angelo Buscema** fa parte, sodalizio che questi valori promuove collegandoli a doppio filo con la secolare tradizione dolciaria siciliana. Questo e tanti altri argomenti, completati soprattutto con le mie degustazioni, le ho fissate durante la registrazione di un video lo scorso **20 Luglio 2019**, registrato proprio su di un tavolino del **Blue Moon** insieme allo stesso **Angelo Buscema**.

{youtube}lHPvsD7UuqU{/youtube}

Sicuramente la cosa che mi ha più sorpreso è stata la sostituzione dei grassi provenienti dalla panna con il burro di cacao, materia prima sicuramente più nobile, molto più costoso e che lascia il palato pulitissimo, inoltre esso essendo insapore permette di non modificare il gusto del caratterizzante aggiunto al gelato, frutta secca o frutta che sia, però permettetemi una deroga, il gelato al caffè va preparato, e possibilmente mangiato, con la panna, quando ci vuole ci vuole!


ALBUM E DOWNLOAD FOTO