Il Gelatone di Peppe Cuti

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 11 Ottobre 2011 17:44

Difficilissimo, oggi, trovare un gelatiere che prepara i propri gelati con ingredienti freschi, sono infatti diffusissime le molto più comode "basi". Cos'è la "base" del gelato? Parafrasando le parole di **Peppe Cuti**, titolare de "**Al Gelatone**", la "base" si potrebbe genericamente definire come "**il nucleo del gelato che oggi permette a qualsiasi persona di aprire una gelateria**". Per poter preparare un buon gelato bisogna saper effettuare il cosiddetto "bilanciamento" tra zuccheri e grassi, evidentemente, utilizzando prodotti freschi, con un contenuto variabile di queste due principali componenti, è molto difficile riuscire a dosarli. La "base" viene incontro a queste variabili imponderabili, contenendo gli ingredienti già bilanciati industrialmente, necessari a preparare un gelato "perfetto". Viene facile pensare che, in tale caso, non si utilizzerà latte fresco, frutta fresca, zuccheri e grassi nobili, con un'evidente differenza organolettica e nutrizionale rispetto al prodotto realmente artigianale.

Trovare un gelatiere, appassionato, che preparari un gelato alla maniera dei nostri nonni è quindi, come già detto, difficilissimo, ma qualcuno resiste ancora, è relativamente più facile trovarlo in provincia ma anche in città, in piena **Palermo**, si può mangiare un ottimo gelato. A tal proposito, mi era stato segnalata una gelateria sita in via **Autonomia Siciliana** gestita da **Peppe Cuti**, professionista del settore che mi ha raccontato le sue esperienze in un video, registrato durante una mia occasionale visita presso il suo locale.

{youtube}6hOBy2DngY4{/youtube}

Peppe è il classico uomo che si è fatto da sè, universitario senza lavoro, poco più di 10 anni fa, esso scoprì la passione per il gelato ed iniziò a frequentare l'ambiente dei gelatieri. Sin da subito, però, nacquero dei contrasti con le aziende fornitrici del settore che, cercando di fare proselitismo, lo invitavano a utilizzare le "basi". Peppe rimase insoddisfatto dalla qualità del prodotto finale, praticamente industriale, e cominciò quindi a studiare per preparare questo benedetto gelato alla maniera antica. Con maestri d'eccezione, come **Luca Caviezel** e **Franco Palmieri**, facilitato dai suoi studi universitari su alimentazione e chimica, con grande sacrificio e cercando di conoscere al meglio le materie prime, **Peppe** è infine riuscito nel suo intento, ricevendo così numerose conferme di pubblico. **Peppe Cuti**, oggi, è un maestro gelatiere come ce ne sono pochi, esso insegna come fare un buon gelato artigianale nel nord Italia ma si occupa anche di consulenze per l'estero, inoltre, sta attivamente partecipando alla stesura di quel famigerato disciplinare che consentirà, finalmente ed una volta per tutte, di poter distinguere il vero prodotto artigianale dagli omologhi preparati con le "basi".

Come riconoscere un buon gelato artigianale? Innanzi tutto date uno sguardo al banco frigo dove, di solito ben allineate, sono esposte le vaschette di gelato, i colori devono essere smorti, diffidate dalle tinte sgargianti, in tal caso qualcuno starà tentando di distrarvi! Poi è importante che il gelato, nel cono, nella coppetta o nella brioche, si sciolga! Anche in pieno inverno, il vostro gelato, deve colare e sporcarvi le mani, diversamente vorrebbe dire che grassi idrogenati e altre meraviglie della tecnologia alimentare lo stanno tenendo su in una infinita lotta con la leggi della fisica e la chimica. Infine, un buon gelato deve essere di sapore piacevole e con gusti ben definiti, corrispondenti alla realtà, e non deve mai lasciare strane patine di grasso sul palato.

Dulcis in fundo, i prezzi di **Peppe** sono inaspettatamente più bassi rispetto alle più blasonate gelaterie cittadine e non, comunque produttrici di gelato "artigianale" preparato con le "basi" industriali, quindi da oggi: occhio al bancone e aguzzate le papille gustative, non fatevi fregare palato, fegato e portafoglio, fate qualche chilometro in più, cercatelo su CucinArtusi.it o provatelo voi stessi sul campo, scegliete il vero gelato "artigianale".