Madonie tour: Gelateria Cappadonia

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 06 Settembre 2010 00:00

Il gelato: croce della nostra linea e delizia del nostro palato. Ma chi lo ha detto che il gelato fa ingrassare ? Sicuramente qualcuno a cui non piace, ovvero qualcuno che non ha mai assaggiato il gelato di **Antonio Cappadonia**. Ebbene si, in questo mio giro sulle **Madonie** di fine Agosto potevo mai, sulla via del ritorno, non concedermi una deviazione verso Cerda ? Il gelato, se ben fatto con materie prime fresche e senza additivi e grassi aggiunti, è quasi dietetico ! Il caldo era opprimente sulla statale che si raccordava con l'autostrada e il pensiero di un buon gelato, magari lontano dall'afoso mare mi solleticava parecchio. Inoltre, da tempo ero incuriosito dal personaggio che prometteva di essere **Antonio Cappadonia**, da diversi anni deus ex machina della manifestazione cefaludese dedicata al gelato artigianale Sherbeth Festival.

Non è stato facilissimo trovare la gelateria, su internet non esiste l'indirizzo preciso o un numero di telefono. Il nome del locale, prima conosciuto come **ExtraBar**, oggi è cambiato in **Gelateria Cappadonia**, entrambe non esistono sugli elenchi telefonici online. Insomma, avevo solo due informazioni certe: nome, cognome, paese e indirizzo senza numero civico. Per fortuna in una centro piccolo come Cerda, circa 6000 abitanti, non è difficile scovare una gelateria conoscendo anche solo il nome del proprietario. Infatti così è stato ! In men che non si dica mi sono ritrovato a passarci davanti. Adesso però gli ho aperto una bella scheda nella mia sezione cibi genuini con tutti i suoi riferimenti e contatti. Una volta entrato nel bar di **Cappadonia** sono stato accolto proprio durante una degustazione di gelati con dei suoi amici e per **Antonio**, senza neanche aver avuto il tempo di presentarmi, è stato naturale inserirmi tra le sue gustose palettine che dispensava a destra e a manca.

Certo, qualche dubbio sulla mia presenza nel suo bar l'avrà avuta, infatti mentre assaggiavo, essendo sprovvisto del mio taccuino, ho iniziato a prendere appunti, sotto i suoi occhi, sul primo tovagliolino di carta che mi è capitato sotto mano: quando si dice lo spirito di adattamento.

Qui di seguito i gusti da me assaggiati.

Limone di Cerda: delicato e profumato, setoso in bocca, dai semplicissimi ingredienti.
Cantalupo di Agrigento: profumatissimo, a tratti inebriante.
Variegato di pesca e arancia: una base di fiordilatte impreziosito con una salsa alla pesca e arancia.
Variegato di frutto della passione: come il precedente ma con una salsa al frutto della passione.
Stracciatella: un'ottima base alla crema con una granella di cioccolato 70% di cacao.
Bacio di Dama: qui ci avviciniamo all'apoteosi, mandorle tostate e crema alla Nocciola Gentile delle Langhe IGP, il suo segreto ? La leggerissima tostature della frutta secca per non pregiudicarne il sapore e la fragranza.
Caffè: fatto con l'espresso del suo bar !
Cioccolato: ottimo, profumato ma non pesante, non eccessivamente amaro grazie alla percentuale di cacao ridotta al 45-50%. Ci aggiungerei che forse si trattava di un cacao di provenienza sudamericano o caraibico, era molto morbido, quasi abboccato, non credo si trattasse di un'africano.

Tutti i gelati di **Antonio** sono realizzati con prodotti freschi, latte compreso, tranne che per la paste a base di nocciole, pistacchi, cioccolato etc ma anche in questo caso è in grado di controllarne la provenienza, le sue infatti sono paste fatte quasi su misura con provenienza degli ingredienti certificata come da lui richiesto all'azienda produttrice. Ed ecco che le mandorle sono siciliane, i pistacchi vengono da Bronte, le nocciole dalla Langhe piemontesi, insomma, dopo i fratelli **Badamo** dell'omonimo panificio, che sia la giornata dei fissati più fissati di me ?

La brioche che ho mangiato con il gelato era un pò particolare, un pò più asciutta del solito e poco dorata sulla sommità, probabilmente era stata realizzata con un basso contenuto di uova ma si accoppiava bene col gelato grazie a questo suo sapore un pò più neutro del solito.

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 06 Settembre 2010 00:00

Ma qual'è la storia di **Antonio**? Come si raggiungono tali eccellenze con tanta semplicità di realizzazione? Io conosco solo una strada: quella della passione. Quasi 25 anni fa, il padre di Antonio, avendo a disposizione un locale, ha spinto il figlio ad aprire un bar e a dare sfogo alla sua passione di gelatiere. **Antonio**, ha abbandonato la facoltà di giurisprudenza e, coadiuvato dal fratello **Giuseppe**, ha iniziato da autodidatta a fare il gelato, con tutte le difficoltà che tale tipo di approccio comporta. Poi ha seguito dei corsi per affinare la sua tecnica e ha continuato il suo percorso di qualità nella scelta degli degli ingredienti, spesso finalizzato alla valorizzazione del suo territorio, famoso infatti il suo gelato al carciofo. Lungo la strada il fratello preferisce l'impiego in banca ma lui con la passione che lo anima, rimane e finalmente ecco i primi riconoscimenti al **Sigep di Rimini**, conosciutissimo salone del gelato artigianale. Infine, recentemente, Antonio si è espresso al meglio nell'organizzazione dello **Sherbeth Festival** di **Cefalù**, manifestazione di cui è direttore da alcuni anni e che gli ha dato altra notorietà.

Tante cose avrei voluto approfondire con **Antonio** ma per un improvviso suo impegno, in fin dei conti ero arrivato senza avvisare, non ho potuto continuare la piacevole conoscenza ma ci saranno altre occasioni, in primis il prossimo **Sherbeth** a **Cefalù** o magari un'altra mia puntatina a **Cerda**

In conclusione, se cercate una gelateria scintillante, ricca di effetti speciali, luci, specchi e con un'infinità di gusti, vaschette ricolme, colorate e invitanti dove il gelato conviene mangiarlo solo con gli occhi: NON andate da **Antonio Cappadonia**. Se invece il gelato ve lo dovete mangiare e gustare con piacere, sicuri degli ingredienti utilizzati, magari conversando amabilmente con chi lo ha realizzato, creato e pensato, allora dovete farvi OBBLIGATORIAMENTE un viaggetto a **Cerda**: da **Antonio** !