Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 02 Agosto 2024 08:52



, palermitano, già a 13 anni vendeva gelati a Mondello nel bar gestito da un parente, rimanendo affascinato da come si potesse creare del gelato attraverso una "polvere" industriale. Da adulto Vincenzo si è poi impegnato in mille diverse attività, ma la svolta è arrivata quando è tornato al gelato iniziando a lavorare nel laboratorio de Il Gelatone di Peppe Cuti, è stato così che ha scoperto che il gelato si può realizzare senza le buste di preparato industriale.

Tra studio e gavetta **Vincenzo** ha accumulato una grande esperienza nel suo settore, ma la collaborazione con una pasticceria a Palermo ha definitivamente delineato il concept che ha poi utilizzato in **Sardisco Ice Bakery** aprendola pochi mesi fa in **Via Serradifalco n.254**, ed è li che lo scorso **21 Luglio 2024** sono andato a trovarlo.

L'ambiente che mi ha accolto era pervaso da tenui colori pastello, la luminosa saletta non era molto grande, ma riusciva ad assorbire, per tutta la sua lunghezza, il banco dei gelati ed un mini bar, infatti l'offerta non è composta solo da gelato e qualche dolce come in estate, ma all'occorrenza in inverno essa si popola con the e cioccolate, colazioni salate e dolci, insomma, un vero punto di ritrovo in cui rifugiarsi e trovare ristoro sia nella stagione calda che in quella fredda.

Sin da subito **Vincenzo** mi ha precisato che il gelato artigianale si può realizzare con le buste di preparato industriale, oppure con il metodo manuale che impiega lui, bilanciando ogni volta la preparazione tra zuccheri, grassi e riducendo al minimo gli ingredienti. Oggi da **Sardisco** non viene più utilizzata neanche la naturalissima farina di semi di carrube, un addensante largamente impiegato indispensabile per il gelato, tuttavia da lui sostituito con delle fibre naturali ricavate dal bambù, piuttosto che dagli agrumi!

Questa capacità di poter bilanciare i propri prodotti genera anche la libertà di poter trasformare in gelato quasi qualsiasi materia prima, sia frutta, alcolici, ingredienti salati, ecc. ecc. Per poter capire meglio il lavoro di **Vincenzo**, abbiamo selezionato e assaggiato quattro elementi della sua offerta estiva.

Ho iniziato con il gelato alla nocciola, ma non la solita, infatti il frutto **Piemonte IGP**, la migliore al mondo, era stata tostata a 145 gradi, invece dei soliti 165. Abbassare la temperatura di tostatura, già con soli 20 gradi in meno, consente di non bruciare eccessivamente le sostanze aromatiche del frutto, modificando in meglio il suo spettro gustativo, apparentemente sembrerà meno intenso, ma sicuramente sarà molto più ampio. Purtroppo in Sicilia e più genericamente al Sud, viene preferita la tostatura più intensa condotta a 165 gradi, così facendo la nocciola è solo più bruciata e perde gran parte delle sue sfumature terrose.

Con il gelato pere e caciocavallo, **Vincenzo** ha sfoggiato la sua capacità di abbinare dolce e salato, ma soprattutto di saperne gestire gli equilibri, infatti all'assaggio era un continuo rimpiattino tra i due protagonisti, con un caciocavallo che per tutto il tempo ha fatto da cuneo di sollevamento al latte del gelato.

Abbiamo parlato di pasticceria, e quindi non potevamo esimerci dall'assaggiare il re della prima colazione, il cornetto, anzi, nel caso di **Sardisco**, il **Croissant**. La differenza tra i due risiede principalmente nella composizione dell'impasto, più ricco di uova e zucchero per il cornetto italiano, e più leggero nel caso del croissant francese, comunque in entrambi deve dominare prepotente il burro. Il **Croissant** di **Sardisco** rispettava le regole con una buona sfogliatura, esso viene rigorosamente servito vuoto, perché su richiesta può ovviamente essere farcito con il gelato.

Da **Sardisco** il burro di pasticceria regna sovrano in tutti i dolci in cui è possibile inserirlo, infatti era abbondantemente presente, oltre che nel croissant, anche nel **Pan d'arancio**, la cui ricetta è stata modificata con l'aggiunta di farina di mandorle e altre piccole variazioni, rispettando la mania di Vincenzo di doversi distinguere dagli altri a tutti i costi.

In conclusione, **Sardisco Ice Bakery** è una risorsa unica a Palermo, con un'offerta altrettanto originale, in continuo adattamento alle stagioni e alle materie prime che le caratterizzano, ma soprattutto con una formulazione del gelato con etichetta "pulita", senza additivi, coloranti, e anche senza addensanti, guardate il video con le mie impressioni di degustazione e ve ne renderete conto da soli.

{youtube}K18O0dGTG5c{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO