Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 21 Settembre 2010 12:30

Poche settimane fa avevo già scritto di gelato, grazie alla mia visita presso la gelateria di **Antonio Cappadonia**, il quale mi aveva gentilmente invitato per l'allora imminente **Sherbeth Festival**, di cui esso è da tempo direttore tecnico. In effetti, già da un paio d'anni lo Sherbeth destava in me un certo interesse, ma non ero mai riuscito a recarmi in quel di **Cefalù** a causa dei classici impegni dell'ultimo minuto.

Ma perchè una festa del gelato a Cefalù ? Questa è stata una delle prime cose che mi sono chiesto, il motivo è semplice quanto ovvio: gli arabi, storicamente riconosciuti come coloro che introdussero in Sicilia il gelato o meglio lo "Sherbeth", da cui il nome "sorbetto", in mancanza di frigoriferi utilizzavano la neve delle Madonie per realizzare il loro prodotto e Cefalù, trovandosi alla fine della catena montuosa in questione, in breve diventò un importante centro di smistamento di neve e sorbetti.

Il 17 Settembre, finalmente, sono quindi riuscito a programmare questa mia visita alla quarta edizione della manifestazione che, negli anni, ha costantemente aumentato i suoi numeri e quindi le sue aspettative di crescita. Forte delle sue 150.000 presenze del 2009, quest'anno lo Sherberth, ha contato più di **200.000** visitatori, grazie anche ad un consistente aumento degli espositori, oggi arrivati a 31. Un buon risultato per l'ottimo lavoro condotto negli ultimi anni dalla **Iris Communication**, ente organizzatore dell'evento cefaludese.

Ognuno dei gelatieri partecipanti, in degustazione ed in concorso, ha presentato un solo gusto, frutto della propria esperienza e spesso del proprio territorio, vero leitmotif della manifestazione. Guarda caso il territorio è anche la "fissazione" del direttore tecnico Cappadonia, grande promotore dei prodotti tipici, soprattutto di quelli che si trovano nei pressi della sua Cerda, famoso il suo gelato coi limoni verdelli, al carciofo, coi gelsi di Monreale, per Antonio Cappadonia ogni occasione è buona per "gelare" il territorio. Ma quest'anno oltre alle tipicità locali l'attenzione di Iris si è spostata anche sull'arte e quindi sulla cultura che circorda il gelato e la cittadina stessa di Cefalù, argomento, secondo me, ormai inscindibile da qualsiasi manifestazione che abbia un target nell'ambito turistico.

Arrivato in un caldo e assolato pomeriggio di Settembre, sono stato accolto dall'infaticabile addetto stampa della manifestazione, **Claudia Santoro**, che con professionalità ha soddisfatto tutte le mie domande ed esigenze.

Presso l'**Ottagono Santa Caterina**, di fronte il celebre e spledido Duomo di

Cefalù, ho iniziato la mia avventura partecipando a "**DivinGelato**", una degustazione guidata di gelato e vino a cura del giornale online Cronache di Gusto. Il conduttore della degustazione **Fabrizio Carrera**, nonchè direttore del giornale stesso, è stato coadiuvato dai rappresentanti delle cantine e dai gelatai autori dei vari gusti, accompagnando la platea lungo un dolce percorso come descritto qui di seguito.

Dalla **Libia**, **Farida Haggiagi**, della "**Gelateria Farida**", ed **Elisabetta Lipari**, di **Feudo Arancio**, hanno presentato: **Mandorla al fior d'arancio** con **Hekate 2008**.
La mandorla del gelato, solo leggermente tostata, si fondeva con l'aroma delicato dell'arancia; l'Hekate, vendemmia tardiva mista, sprigionava fiori bianchi, quasi una zagara d'arancio, e miele, accoppiandosi perfettamente col gelato.

Da **Cefalù**, **Maurizio Calabrese,** di "**Antica Porta Terra**" e **Tonino Guzzo,** di **Gorghi Tondi**, hanno presentato: **Torroncino siciliano** con **Oro di Dora 2007**.
Il gelato, carico di vaniglia e sentori di miele, secondo me un pò stucchevole, si è comunque fuso molto bene con l'Oro di Dora, unica vendemmia tardiva siciliana con muffa nobile che, al naso, non prometteva molto, evidentemente puntando poi tutto alla bocca, con finali lunghi di mandole tostate e miele, assolutamente non stucchevole, ha pulito bene l'eccessiva dolcezza del gelato.

Da **Gubbio**, **Paolo Bettelli**, de "**L'arte golosa**" e **Marcello La Monica,** delle cantine **Florio,** hanno presentato: **Noce e fichi** con **Morsi di luce 2007**.
Il gelto in bocca esprimeva benissimo i due frutti noce e fichi, con una persistente e lunga presenza di latte pannoso, i fiori bianchi del Morsi di luce, uno zibibbo surmaturo liquoroso, con il suo leggero sentore di vaniglia, si è legato alla perfezione con la base lattea.

Da **Pisa**, **Gianfranco Cutelli**, della gelateria "**De' Coltelli**" e **Nino Caravaglio,** della cantina omonima, hanno presentato: **Pistacchio di Bronte** e **Malvasia delle Lipari 2008**.
Nonostante la provenienza da Pisa, Cutelli non tradisce le sue origini siciliane e ci ha regalato il suo pistacchio di Bronte crudo, dove la mancante tostatura ha permesso al latte fresco intero di emergere con tutta la sua forza. L'acidità della Malvasia delle Lipari, ammorbidita dal miele e dalla frutta secca, a dispetto della sua eccellente qualità, secondo me, non si è accoppiata benissimo col gelato ma stiamo comunque discutendo di due eccellenze.

Da **Torchiara**, in provincia di Salerno, **Raffaele Dal Verme**, della gelateria "**Di Matteo**", e **Alessio Planeta,** della cantina omonima, hanno presentato: **Mandorla** e **Moscato di Noto 2008**.
Ancora Sicilia grazie alle mandorle tritate aggiunte alla base di latte intero di Raffaele che ha abilmente ravvivato il tradizionale gusto con qualche mandorla amara. I fiori bianchi del Moscato di Noto hanno ripreso la base lattea per pulirla con note agrumate e elegantemente accompagnarla con le note dolci del miele.

Da **Perugia**, **Alice Cianuri**, de "**Il Gelato di Mastro Cianuri**", e **Nino Alessandro**, di **Alessandro di Camporeale**, hanno presentato: **Bacio** e **Kaid 2008**, vendemmia tardiva di Syrae.
Le note di cioccolato morbido ma aromatico, probabilmente una blend di sudamericano e africano, delle nocciole tostate e del latte pannoso, sono state magistralmente accompagnate dal Kaid trovando una valida spalla nei suoi fiori di campo, prugne e finale al cacao.

Dopo le 6+6 degustazioni e l'intervento del Direttore dell' IRVV, **Dario Cartabellotta**, **Giancarlo Timballo**, gelatiere ma anche organizzatore della Coppa del Mondo di Gelateria e Presidente Co.Gel.Fipe, ci ha fatto assaggiare altri due gusti, realizzati per l'occasione con due vini siciliani: l'**Etna Rosso** e il **Passito di Pantelleria**.
L'Etna Rosso è diventato un piacevole sorbetto che tradiva ampiamente le origini del vino, infatti prugna matura e note alcoliche lo richiamavano perfettamente. Dopo la freschezza del sorbetto un'ottima chiusura con una vera e propria crema al passito quasi masticabile grazie alla sua densità, il forte gusto pannoso dava un ottimo supporto al passito che, ogni tanto, su di esso, faceva capolino.

Subito dopo "DivinGelato" ecco un'altra degustazione: "**Gelati e sorbetti dell'unità d'Italia**". L'evento ha visto la conduzione del giornalista del Corriere della Sera **Mauro Remondino**, la partecipazione dei due maestri gelatieri **Antonio Cappadonia** di Cerda e **Alfio Tarateta**, torinese di origini pugliesi, della storica del gelato **Luciana Polliotti** e, infine, **Giancarlo Timballo** in rappresentanza dei gelatieri d'Italia.

Si è iniziato da Tarateta con **Gianduia** e **Bunet di Garibaldin**, quest'ultimo ricavato da un dolce tipico piemontese, per poi passare a Cappadonia con il **Limone verdello**, i **Gelsi di Monreale** e il **Melone Giallo di Gibellina**. Inutile fare un paragone tra le due scuole, esprimono semplicemente territori diversi, entrambe ai vertici della qualità. E' da rimarcare però come la semplicità dei gelati di Cappadonia abbia potuto gareggiare così bene con un maestro gelataio di grande esperienza e levatura come Alfio Tarateta, ma di questo ho già parlato in un mio precedente articolo su Antonio. Con spirito campanilistico, non posso fare a meno di soffermarmi sul Limone Verdello che, grazie alla spremitura a mano, aveva inglobato una parte degli oli essenziali presenti nella buccia, conferendo al gelato un profumo che, nonostante la piccola coppetta, si sentiva già a distanza di diverse decine di centimetri; indimenticabile quel Gelso quasi masticabile, pieno e gustoso, il poco zucchero ha esaltato al massimo la frutta.
In chiusura una "**Sorbetta**" al limone realizzata con un'antica ricetta del 1670 che sinceramente non mi ha entusiasmato.

Terminati i laboratori del gusto mi sono attardato, fino a notte fonda, gironzolando tra le vie del centro storico. Dopo aver visto come si preparava il gelato con il ghiaccio tritato delle **Dolomiti** con gli strumenti di una volta e aver fatto la conoscenza di un gruppo di gelatieri in pensione del paese di **Forno di Zoldo**, in provincia di **Belluno,** mi sono finalmente diretto verso i chioschetti "monogusto" degli espositori/concorrenti dello Sherbeth. Il pass ricevuto mi ha consentito di assaggiare quasi tutti i gusti esposti consentendomi di conoscere l'elevato livello dei concorrenti e quindi della manifestazione tutta. A questi livelli, una preferenza di un gusto rispetto ad un altro è da ritenersi puramente soggettiva, essendo totalmente svincolata da qualsiasi dubbio sulla bontà degli ingredienti utilizzati. Ognuno ha interpretato il gelato a modo proprio e ha contribuito a quella festa di sapori freddi, in bocca ma non nell'animo, che è lo Sherbeth.

Ho visitato:

Da **Hout Bay, Capetown, Sudafrica**, gelateria "**Ice Dreams**" con il gusto **rooibois**.
Il rooibois è un arbusto senza foglie tipico del deserto sudafricano, ma considerando il gusto poco piacevole che avrebbe avuto per il palato italiano è stato addizionato con zenzero e cardamomo e, non conoscendo l'odore dell'arbusto in questione, proprio questi due profumi ho sentito nel mio assaggio.

Da **Randazzo**, **Catania**, "**Gelateria Musumeci**" con le **granite di limone**, **mandarino**, **fragola** e **cioccolato**.
Di **Tuccio Musumeci**, dopo più di sei mesi, ho ancora vivido il ricordo del suo **Oro Verde di Sicilia**, un pistacchio di Bronte al mandarino, morbido, vellutato, avvolgente e saporito. Le granite presentate allo Sherbeth non sono da meno, è come mangiare la frutta del gusto scelto ma gelata !

Da **Nicosia**, **Catania**, "**Antica Gelateria Granata**" con il gusto **cedro**.
Delicatamente profumato al limone, mi ha colpito l'estrema finezza dei suoi cristalli, quasi come un gelato all'azoto liquido.

Da **Modica**, **Ragusa**, "**La Fenice**" con il gusto **'mpanigghia modicana**.
Il poliedrico titolare del locale, che è anche ristorante e pizzeria, mi ha raccontato che il suo è un gelato notturno, infatti, quando tutti vanno via ed il locale si svuota di clienti e collaboratori, ecco che **Ignazio Blanco**, detto **Giorgio**, si chiude da solo in laboratorio e inizia i suoi esperimenti. Dopo tante prove, così è nato questo gusto, che riprende esattamente i profumi e i sapori dell'omonimo dolce tipico di Modica, con un ripieno a base di carne. In bocca inizia il cioccolato

e la cannella per poi finire al palato con la carne, tutti i sapori erano ben amalgamati, un ottimo lavoro.

Da **Gazzo Padovano**, **Pordenone**, "**Golosi di natura**" con il gusto **coffee breack**.
Un ottimo gelato al caffè, i suoi granelli, aggiunti al gelato, hanno sapientemente aromatizzato la pannosissima base al latte, è stato come bere una tazzina di caffè e panna. Molto piacevole e di... colore leggermente avorio: alla faccia dei coloranti !

Da **Lecco**, "**Esquiman**" con il gusto **mela e finocchio**.
Ormai il gelato lo hanno fatto con tutto ma mela verde e finocchio è proprio una novità, chi ci poteva mai pensare. La freschezza della mela verde è evidente ed è la prima cosa che si sente al naso, in bocca i la trama della mela e finalmente arriva delicato il finocchio. Un gusto molto fresco e adatto a quella torrida serata cefaludese.

Da **Belluno**, "**La Delizia**" con il gusto **orzo bellunese**.
Apparentemente lo si potrebbe sottovalutare, ma il gusto e la complessità di questo gelato rende onore al suo inventore. Al naso ed in bocca ricorda il caffè, ma con una tostatura delicata e le tipiche sfumature dell'orzo, poi sul palato rimane una piacevole e lunghissima sensazione di caramello. Notevole, ottimo lavoro.

Da **San Cipirello**, **Monreale**, **Palermo**, "**Soleado**" con il gusto **treis acra**.
Un gelato di mandorle variegato con crema di pistacchio e marmellata di agrumi, un gusto bello complicato, quasi barocco, forse anche troppo per un minimalista della cucina come me, ma... la titolare, Antonina Grillo, mi ha raccontato che i gelati da loro prodotti vengono realizzati solo coi prodotti coltivati da loro stessi, pistacchi e mandorle compresi. Uno di questi giorni dovrò sicuramente andare a trovarli per approfondire la cosa.

Da **Cefalù**, **Palermo**, "**La Gelateria della Scuola Alberghiera Mandralisca**" con il gusto **fichi d'india**.
Complimenti ai ragazzi ed ai loro insegnanti dell'alberghiero di Cefalù, non è facile lavorare i fichi d'india, sono stati usati quelli a polpa rossa, e di essi infatti il gelato profumava abbondantemente, la loro dolcezza, in bocca, veniva sfumata molto bene da un finale acidulo.

Da **Donnalucata**, **Scicli**, **Ragusa**, "**Blue moon**" con il gusto **carruba**.
Angelo Buscemi, da buon gelataio siciliano, si è fatto scrivere sul chioschetto dello Sherbeth il nome "carrubba" con due b, poteva mai tradire le suo origini ? il suo gelato era molto aromatico, di gusto pieno sembrava di mangiare carrubbe, pardon, carrube con la panna, senza però il fastidio delle bucce e dei semi !

Da **Terrasini**, **Palermo**, "**Friend's Bar**" con il gusto **gelsi**.
Premetto che, secondo me, la base latte in un gelato di frutta è sempre un azzardo, inoltre, dopo aver gustato i gelsi di Monreale di Cappadonia, dove sembrava di mangiare il frutto gelato con pochissimo zucchero e un concentratissimo aroma, passare a quello presentato dal friend's Bar devo dire che mi ha deluso un pò. Naturalmente, anche qui vale il discorso da me fatto in pecedenza a riguardo della qualità dei prodotti utilizzati ma la base di latte ha parecchio smorzato i profumi e i sapori del frutto. Probabilmente sono troppo tradizionalista di fronte a certe tipicità siciliane ma mi piacerebbe assaggiare anche gli altri gusti della gelateria di Terrasini.

Da **Calizzano**, **Savona**, "**Gelateria Pinotto S.A.S**" con il gusto **castagna essicata**.
Non so come la chiamano a Calizzano ma noi, a Palermo, la chiamiamo "**cruzzitella**", se essiccata totalmente senza buccia, e "**castagna del prete**", se essiccata in forno intera. In effetti il gusto si collocava a metà strada tra le due, c'era infatto il sapore della "cruzzitella" ma anche il leggero affumicato della "castagna del prete", tutti i sapori e i profumi erano innestati sulla solita base di latte pannoso.

Da **Civitanova Marche**, **Macerata**, "**Maga Cacao**" con il gusto **tartufone**.
Al naso arriva subito il cioccolato amaro, poi la nocciola, sacrificata però sull'altare del cacao, ottimo il retrogusto di liquore che pulisce e invita al prossimo boccone.

Da **Aosta**, "**Gelato Pazzo**" con il gusto **mela renetta**.
Ottima interpretazione della mela renetta della quale, oltre a sentirne i profumi, se ne masticava l'abbondante polpa. I ragazzi di Gelato Pazzo mi han n o racocntato che ad Aosta producono anche piccole quantità di gelato di gelsi, grazie ad un agricoltore che ha pochi alberi di questo mediterraneo frutto.

Da **Valenza**, **Alessandria**, "**Soban**" con il gusto **nocciola Igp**.
L'anno scorso ho avuto la possibilità di assaggiare una nocciola Igp del Piemonte appena tostata, la sua croccantezza e l'aroma percepibile già ad una discreta distanza mi è subito tornato in mente durante l'approccio con il gelato di "Soban", dal gusto pieno e sicuramente una degna espressione della nocciola piemontese.

Subiaco, **Roma**, "**L'Ape Regina**" con il gusto **subiachino**.
Dall'omonimo dolce tipico di Subiaco, il subiachino, sottile biscotto a base di mandorla con una glassa che si consuma accompagnato con delle meringhette. Il gelato ripropone i sapori del dolcetto con l'aggiunta di un finale al miele.

Cefalù, **Palermo**, "**Al solito posto**" con il gusto **limone**.
Un fresco limone, molto pastoso e fortunatamente poco zuccherato, decorato da una crema,

anch'essa al limone, probabilmente a base di grassi che una volta a contatto con il freddo del gelato induriscono creando una simpatica croccantezza.

Propabilmente, in questa mia spedizione allo Sherbeth, ho dimenticato di visitare qualche stand, ma l'ora era tarda ed ero stato già stato messo a dura prova dai due laboratori di gelato e vino.

Nella giornata di Domenica 19 Settembre, una nutrita giuria, capeggiata dal Maestro Gelataio **Luca Caviezel**, ha decretato il gusto cedro della "Antica Gelateria Granata" di Nicosia come il migliore della quarta edizione dello Sherbeth Festival; al secondo posto si è classificata la nocciola Igp di "Soban" di Valenza; infine, al terzo posto, un gusto che a me è piaciuto sicuramente più dei due precedenti: l'orzo bellunese de ""La Delizia" di Belluno.

Proiettandomi già verso l'edizione del prossimo Settembre 2011 che chissà cosa ci riserverà. rifletto su una sola delle cifre di quest'anno: ben **25 tonnellate** di gelato prodotto in soli 4 giorni !

Dopo aver assaggiato tali eccellenze, sorge spontaneo un moto di rivolta: prestate più attenzione a dove acquistate il gelato, ormai è sempre più difficile trovarlo artigianale e con ingredienti freschi, pretendetelo buono, non accontentatevi, punite gli speculatori di materie prime non comprando più da essi e, se necessario, fate qualche chilometro in più per godevene uno genuino, ne vale la pena.

moocasa_albumid=5518506353526873137