



[home](#)



[la rivista](#)



[la filosofia](#)



[la redazione](#)



[gli indirizzi di Buongustando](#)



[gli amici di Buongustando](#)



[Golagustando 2007](#)



[Buongustando Point](#)



[iscriviti alla Newsletter](#)



[contattaci](#)



[abbonamenti](#)



[Torna all'elenco delle news](#)

ATELIER DEL GELATO

Dopo gli appuntamenti con il mondo dello champagne, del profumo e del caffè, a Villa San Carlo Borromeo, venerdì 30 maggio, protagonista è il gelato.

Pare che il gelato fosse già noto, seppur in una forma arcaica, ai tempi della Roma imperiale, e che per realizzarlo si utilizzasse la neve proveniente dal Vesuvio. Bisogna però aspettare il Cinquecento per assistere al trionfo di questo alimento. In particolare, è Firenze a rivendicare l'invenzione del gelato "moderno", che per primo utilizza il latte, la panna e le uova.

Il primo gelato come lo intendiamo oggi pare sia stato inventato da un tal Ruggeri per le nozze di Caterina de' Medici con Enrico d'Orléans, futuro Re di Francia, il 28 ottobre 1533. Più tardi Ruggeri, divenuto famoso, emigrò in Francia dove diffuse la tecnica del gelato, poi perfezionata a Parigi dal siciliano Procopio De' Coltelli, che scoprì che l'aggiunta di sale al ghiaccio permetteva una più lunga conservazione del prodotto. A Procopio fu concesso una patente reale da Luigi XIV che lo rendeva esclusivista del gelato alimentare. Trasferitosi a Parigi alla corte del Re Sole, aprì il primo caffè-gelateria della storia, il tuttora famosissimo Café Le Procope. •

L'Atelier del gelato, ideato per gli amanti di una delle preparazioni alimentari più golose e guidato dal critico enogastronomico Davide Oltolini, si propone come un percorso unico e sofisticato, alla ricerca di saperi, sapori e consigli sulle giuste modalità di degustazione.

Si dice che il gelato italiano sia il migliore al mondo. Ma come fare per valutarne la qualità? La degustazione del gelato, al pari di quella del vino, ha

regole e modalità, e proprio queste saranno il tema della serata che avrà come splendida cornice Villa San Carlo Borromeo.

Un evento unico, orchestrato sapientemente, in cui si combinano cultura, tradizione dell'arte gelatiera italiana, ottimo vino, pittura e scultura. A margine dell'Atelier, la trecentesca dimora alle porte di Milano che ospita un hotel 5 stelle lusso, un celebre Museo sede di una collezione permanente e di importanti mostre temporanee, sorprenderà gli ospiti con la visita alla mostra La Festa del Paradiso, dedicata alle opere di Antonio Vangelli, allestita nella nuovissima Sala delle Muse. Dopo quattro anni di restauro è stato infatti restituito all'antico splendore il celebre "Salone delle Feste", di cui nei secoli hanno parlato scrittori, poeti, ambasciatori e ministri.

A seguire una cena al Ristorante The City dove i piatti, approntati dallo Chef di Villa San Carlo Borromeo, saranno abbinati a gelati dai

gusti particolari.

Una fresca idea estiva, un'occasione per scoprire la cultura del gelato nelle sue varie e molteplici sfaccettature: la storia, i modi di lavorazione, le tecniche di degustazione (proprietà visive, olfattive, gustative), gli abbinamenti.

Copyright © 2005 **Alteregocomunica** | **Buon Gustando** - Vivere meglio orientandosi con gusto | Tutti i diritti riservati. e-mail: info@buongustando.it

| Powered by **Consorzio Cottonbit**