



Anche il riso diventa ghiacciato
La Brigata di Santa Caterina del ristorante The City di Villa San Carlo Borromeo
 di Senago (Milano) propone la sua ricetta per Il Gelato nel Piatto: risotto al prosciutto crudo di Parma e mango alla cannella, crema ghiacciata al Parmigiano-Reggiano, sedano e miele.

Il gelato stellato è servito nel piatto

Sono più di 100 i ristoranti, in Italia e di chef italiani all'estero, che partecipano a **Il Gelato nel Piatto**, la grande festa del gelato in programma fino al 25 luglio. Un evento caratterizzato da due ospiti inattesi come il Parmigiano-Reggiano e il prosciutto di Parma, che saranno serviti abbinati al gelato da uno stuolo di chef di prima grandezza, e che si svolge sotto l'egida dell'Alma di **Gualtiero Marchesi**.

Tra i big che per tutta la settimana propongono nei rispettivi locali piatti inediti e menu a base di gelato ci sono **Italo Bassi** e **Riccardo Monco** dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze e Tokyo, **Corrado Fasolato** del Met Restaurant di Venezia, l'ambasciatore della cucina molecolare **Ettore Bocchia**, **Oliver Glowig**, chef dell'Olivo del Capri Palace Hotel, **Igor Macchia** e **Giovanni Grasso** della Cre-

EVENTI Fino al 25 luglio oltre 100 chef italiani proporranno nei loro locali un menu inedito centrato sull'alimento più goloso dell'estate. Per veri intenditori.

di Ettore Pettinaroli



Superappassionato

Cleto Sagripanti, 39 anni: amministratore delegato dell'azienda di calzature Manas, è un grande appassionato di gelato.

denza di San Maurizio Canavese (To), **Agata Parisella** e **Romeo Caraccio** dell'Agata e Romeo di Roma, **Paolo Teverini** del Tosco Romagnolo di Bagno di Romagna (Fc).

Una parata di stelle (l'elenco completo si trova su www.informacibo.it) la cui abilità rischia di fare passare in secondo piano il vero primattore del palato estivo. Il gelato, appunto. «Macché estivo» protesta **Cleto Sagripanti**, a.d. di Manas. «Ogni giorno dell'anno è giusto per un gelato ed è un piacere a cui non rinuncio in qualunque parte del mondo mi trovi. E non mi pongo limiti di gusto: in Giappone ho assaggiato perfino il gelato al wasabi e al polipo. Uno dei gelati più buoni che ho assaggiato era a base di mandorla, profumato con il fior d'arancio e decorato con datteri freschi, preparato da un gelataio libanese».

Del ristretto novero delle gelaterie imperdibili per Sagripanti, due sono a Milano: Il massimo del gelato, in via Castelvetro, zona corso Sempione, e Chocolat in via Boccaccio, a due passi dal Castello. Il Giro d'Italia continua da Zampolli a Trieste, «spettacolari i gelati alla frutta, sembra proprio di mangiare il frutto vero e poi vanta un irresistibile variegato alla nutella», segnala l'imprenditore, mentre a Torino sceglie Ottimo di via S. Secondo 44. «Accanto ai sapori tradizionali (eccezionale la nocciola e le creme) consiglio le granite e i gusti alla frutta, fico e pera su tutti, preparati senza latte. Tra le tante eccellenti gelaterie delle mie Marche segnalo, infine, la gelateria Pino Bar di Fano il cui segreto sta nella selezione delle materie prime e che da oltre 10 anni ha eliminato i grassi vegetali idrogenati».