

## » GASTRONOMIA

mercoledì 14 luglio 2010, 09:53

# A Milano scoppia la mania per il gelato

di Paolo Marchi

Vota      Risultato

*Nel capoluogo lombardo ogni anno aprono decine di nuove gelaterie e in Italia è sempre più di moda il gelato salato, anche al prosciutto e al parmigiano. I casi opposti di Grom, dall'Italia al mondo, e Amorino, dal mondo a Milano*

### Strumenti utili

- Carattere Stampa
- Salva l'articolo Rss
- Invia a un amico
- Condividi su Facebook
- Condividi su Twitter

A Roma, il Comune, per difendere il centro storico dall'assalto di bar e paninerie senza qualità, ha reso titanico aprire nuove gelaterie, bisogna infatti rilevare la licenza di un pubblico esercizio, a Milano invece basta il benessere della Asl e uno può «gelatizzare» in poco tempo. Una settimana fa, all'ombra della Madonnina l'ultima inaugurazione, in via Ponte Vetero a ridosso di Brera, dove dal 1954 brillava la stella solitaria di Toldo e dove ora il titolare si è ritrovato come vicino un suo collega, il Lato G. Il lato gelato dopo il Lato B delle signore più belle, il Lato C degli allenatori più fortunati, ma anche dei maestri cioccolatieri, e il lato D dei pasticciere più dolci e

bravi.

Milano si ritrova così a dettare di nuovo la tendenza, in questo caso gelatosa, come negli ultimi anni ha fatto con i sushi e l'happy hour. Non che la città non abbia mai conosciuto le ottime gelaterie. In piazza Cantore era una leggenda Pozzi (aprì nel 1895, una delle prime in Italia; l'ultimo erede, dopo il trasloco in piazza Agrippa, ha venduto nel 2008) così come in piazza Cinque Giornate ecco Umberto piuttosto che Viel, più figure con questo cognome a partire dal capostipite Giulio nel secondo dopoguerra e dai suoi figli, con Paolo Viel che ha chiuso lo storico Frutteto Viel in via Paolo da Cannobio, tra il Duomo e piazza Diaz, e tra un paio di settimane aprirà in via Sciesa 2, zona Cinque Giornate.

Traslocare è un destino di molti leader, vedi anche Nonno Grasso, da via Andrea Doria a viale Lombardia con Antonio Grasso. I nuovi volti per ora aprono e appena possono si clonano. L'esempio assoluto è quello di Grom, del duo piemontese formato da Federico Grom e Guido Martinetti. Partiti da Torino nel 2003, raddoppiarono con Milano nel 2005 mentre New York nel 2007 è stato il primo posto all'estero. Oggi Grom vale un'azienda media visto che con 48 gelaterie, delle quali 5 nella sola Milano, impiega circa 500 dipendenti per un fatturato 2009 di 12 milioni di euro (furono 7 l'anno prima).

Se LatoG ha appena raddoppiato così come il suo vicino di vetrina, Toldo, che l'anno scorso ha aperto nei nuovi spazi dell'ospedale San Raffaele, c'è una storia che è opposta a quella di Grom. È quella di Amorino, l'insegna di due soci di Reggio Emilia, Cristiano Sereni e Paolo Benassi, che nel 2002 aprirono all'Ile Saint-Louis a Parigi, arrivando a Milano, a Brera, l'autunno scorso dopo avere inaugurato una 40ina di posti nel mondo, Cina compresa.

Nel 2007 gli artigiani di gelati e sorbetti iscritti alla Camera di Commercio milanese erano 1.308 in tutta la Lombardia, dei quali 511 nel capoluogo. Ormai è un dato superato. Nel 2009 furono rispettivamente 2146 e 554 e nel 2010 ancora di più: 580 a Milano e 2226 nella regione.

Il gelato va di moda, anche nella ristorazione in versione salata tanto che ad Asti hanno fondato l'Accademia del Gelato Salato mentre a Senago, alle porte di Milano, il 21 luglio **Villa San Carlo Borromeo** celebrerà la kermesse battezzata "Il Gelato nel Piatto", sponsor Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma che diventeranno ingredienti come vaniglia e cioccolato. Prima provare e poi esprimere giudizi.

Ma cosa spinge tanti a diventare gelatieri? Ha detto Guido Martinetti: «È un mestiere che permette di esprimere se stessi in chiave artistica, come avviene con lo chef, solo che diventare cuochi richiede impegno e tirocinio ben più lunghi. Nel gelato ci si può improvvisare un po' di più». E anche incassare di più, mediamente 4 euro per un kilo di gelato artigianale venduto a 20.

### Commenti

Condividi la tua opinione con gli altri lettori de ilGiornale.it  
Leggi tutti i commenti (1)

Log in / Registrati alla community e lascia il tuo commento

aiuto

Invia

Diventa nostro fan su facebook

più letti | più votati | più commentati

- » L'auto blu al mare: figuraccia...  
di Gabriele Villa
- » Alfano sbugiarda...  
di Redazione
- » Bossi sprona il premier a cacciare i...  
di Adalberto Signore
- » Meglio il salotto del solito palazzo  
di Marcello Veneziani
- » Eolico, Alfano: "No caccia alle...  
di Redazione