

DOLCE LA VITA

Gigi Padovani



## Il gelato è nel piatto

19/7/2010

In abbinamento con Parmigiano-Reggiano e prosciutto di Parma

Prende il via domani sera, martedì 21 luglio, una grande kermesse di sei giorni che ha per protagonista il gelato in abbinamento con Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma. Fa caldo? E allora l'arte fredda dell'ice-cream ci dà una mano a rendere più piacevoli i piatti della tradizione italiana, con prodotti che continuano a rendere l'Italia famosa nel mondo. Che dire per esempio di un risotto al prosciutto crudo di Parma e mango alla cannella, crema ghiacciata al Parmigiano-Reggiano 24 mesi, sedano e miele? Qui sotto trovate la ricetta, e sarà il piatto con il quale si aprirà la serata di gala della manifestazione, al ristorante The City di Villa San Carlo Borromeo a Milano. (nella foto, una ricetta di Galileo Reposo, del Park Hyatt di Milano)



"Tutto ciò che è commestibile può essere trasformato in gelato", era la frase di Enzo Vannozzi, fondatore dell'Accademia della gelateria: e lo diceva già negli Anni Settanta. In questi anni di tour gastronomici per l'Italia e l'Europa mi è capitato molte volte di assaggiare gelati o sorbetti abbinati a piatti salati, come il bicchierino con sorbetto di timo con un arrosto, lo splendido gelato di Parmigiano Reggiano che inventò molti anni fa **Fulvio Pierangelini**, un grande bicchierino di riccio di mare da **Mauro Uliassi**, e tanti altri esempi, da **Ferran Adrià** in giù. Ora "Informacibo", la rivista di cibo diretta da Donato **Troiano**, si è fatta promotrice di questa iniziativa che ha coinvolto fior di cuochi e non solo in Italia, grazie al gruppo di "cuochi virtuali" all'estero. In questi sei giorni saranno un centinaio i locali che offriranno questi piatti, particolarmente graditi durante la canicola.

Dopo il "Firenze gelato festival" svoltosi dal 28 al 31 maggio scorsi, in ricordo del gastronomo **Bernardo Buontalenti**, al quale nel 1565 si fa risalire - presso la corte dei Medici - l'invenzione del gelato, questa bella rassegna riporta al giusto merito uno dei prodotti per i quali siamo più conosciuti all'estero. Al Sigep di Rimini esiste da tempo un Campionato del mondo, in cui vi sono anche piatti salati. E ormai siamo davvero abituati a trovarci qualcosa di freddo nel piatto. Purché non sia troppo "famolo strano"...

E' interessante, per esempio, che chef e gelatieri collaborino nel realizzare nuove proposte. E' successo nel Torinese, con **Igor Macchia** della Credenza di San Maurizio Canavese, che ha creato con il gelatiere di Torino **Alberto Marchetti** un nuovo piatto, il "sandwich gelato", messo in carta del ristorante per questa settimana: "Nei nostri test con i clienti - dicono - ha avuto grande successo".

Ecco una delle ricette, riportata dal sito "Informacibo"



**Risotto al prosciutto crudo di Parma e mango alla cannella, crema ghiacciata al Parmigiano-Reggiano 24 mesi, sedano e miele**

Per 4 persone

**Riso carnaroli 280 gr**

Prosciutto di Parma tagliato a quadretti 0,5 cm per lato 60 gr  
Mango tagliato a cubi 0,5 cm per lato 50 gr  
Burro per mantecare 80 gr  
Brodo vegetale qb  
Cannella in polvere qb

**Per il gelato**

Parmigiano reggiano 24 mesi grattugiato 150 gr  
Yogurt intero 480 gr  
Miele d'acacia 120 gr  
Sedano tagliato a quadretti 3 mm per lato 70 gr

Mischiare gli ingredienti e realizzare il gelato con l'apposita macchina

ULTIMI ARTICOLI | SEZIONI | LINK

19 luglio 2010  
Il gelato è nel piatto

8 luglio 2010  
Italia d'argento

27 giugno 2010  
Eataly New York in anteprima

21 giugno 2010  
N.Y.C. capitale Usa del cioccolato

> tutti gli articoli

CERCA

FEED RSS

PUBBLICITA'

Il nuovo canale viaggi  
**LA STAMPA.it**

SPAZIO DEL LETTORE

BLOG LETTORI > tutti i blog

**Denunciano casi di appropriazione di neonati durante il franchismo**  
Rotta a Sud Ovest

**La visione pomeridiana**  
Scrivere i risvolti

**Eurabia, mito o realtà?**  
Journal intime

**Questa estate**  
Ciocole e altro 2

ANGOLO DEI GIORNALISTI

**Me ne vado nello spazio**  
Roberto Giovannini  
Obama si fa riscrivere il pi...

**Straneuropa**  
Marco Zatterin  
La clausola dell'anima

**Dolce la vita**  
Gigi Padovani  
Il gelato è nel piatto

> tutti i blog dei giornalisti

PUBBLICITA'

**CERSAIE**  
BOLOGNA • ITALY  
28 SETTEMBRE - 2 OTTOBRE 2010

Il giornale su iPhone

**LA STAMPA**  
Il tuo abbonamento