

Ad ogni estate spuntano con i nomi stravaganti e dal gusto originale. Ma questo sembra l'anno della soia

Musica nuova in gelateria

di Raffaello Bolognesi

Se, sul filo della memoria, Paolo Conte canta 'Un gelato al limon', i giovani cantautori dovrebbero ispirarsi a 'un gelato alla soia' o a 'un gelato al coccomero'. Cambiano i tempi e anche i gusti. Anzi, si moltiplicano: ai classici crema, nocciola, cioccolato, panna, limone, fragola se ne sono aggiunti decine e decine, sia nelle gelaterie tipicamente estive, le baracchine, che in quelle per tutte le stagioni (e c'è qualche gelataio 'fisso' che, in estate, si concede il lusso di andare in ferie).

Per chi vuole provare un gelato dal gusto insolito e dal nome fantasioso l'indirizzo giusto è sicuramente Gianni, in via Montegrappa. Adesso o mai più, La fame e la sete, Ti-

tanic o l'ultimo arrivato Eclissi a base di cioccolato, arancio e more: ecco solo alcune delle creazioni di Gianni, che passa intere giornate in laboratorio a studiare nuovi gelati. E' imminente l'uscita, prevista per settembre, di un nuovo gusto che sarà a base di crema, salsa di limone, aceto balsamico e fichi freschi. "Facciamo dai 3 ai 4 quintali di gelato al giorno", spiega Davide, figlio di Gianni e titolare della gelateria. Il suo fiore all'occhiello è il gelato al pistacchio, fatto solo ed esclusivamente con pistacchi puri. Qui la leggenda racconta che, una volta, un cliente si sia mangiato da solo un cono con un chilo di gelato. Complimenti anche al cono.

Altra tappa obbligata per golosi è la gelateria Fini, in via

Pochi mastri gelatai si affidano ai sapori tradizionali. E c'è chi lancia l'«instant-cono»: come «L'eclisse»

Massarenti, che dall'alto degli oltre 30 anni di esperienza del titolare, sforna gelati come il Susi (semifreddo con panna e zabaione) o la ricotta stregata (con il liquore Strega). Altro gelataio storico è Mario, in via D'Azeglio. "La nostra specialità sono i frappè e i frullati con la frutta fresca o gusti misti come l'hawaiano, fatto con il cocco, la banana e l'ananas", spiegano le due titolari Cristina e Monica, gelaterie ancora giovanissime quando aiutavano il padre Mario,

ora in pensione, nel chiosco a porta San Mamolo. Specializzato in gelati alla frutta è Wally, in via Biancolelli, dove all'ombra del gazebo si possono assaggiare gusti come la mela verde, il pompelmo rosa o l'uva fragola, certamente non più originali ma pur sempre gettonatissimi.

Oltre dieci tipi di granite si possono invece gustare alla gelateria delle Moline, dove dietro al banco c'è Benito che 48 anni fa iniziò a lavorare nella storica gelateria Pino, in via Castiglione.

Altra mecca del gelato è Capo Nord, in via Murri. Circa 40 gusti a disposizione giorno e notte (la specialità è la «crema antica»). La gelateria chiude infatti all'una e riapre alle cinque del mattino. Per i salutisti è poi possibile trovare in quasi tutte le gelaterie il gelato fatto con il latte di soia, come da Zanzibar, in via Genova, dove viene utilizzato per gelati alla vaniglia o al ginseng. Ma il premio del gusto più strano e fantasioso spetta sicuramente a Oliviero, in via Sacco e Vanzetti. Una volta nella vita non si può non assaggiare il gusto Manna, fatto cioè con la resina del frassino siciliano. Molto quotato alla borsa dei pala-

ti fini è poi il gelato di Ugo, in via San Felice, segnalato nell'Almanacco dei golosi del Gambero Rosso Alla Sorbetteria di via Castiglione, infine, tutta la produzione, dalla pastorizzazione alla mantecazione è a vista. Unico inconveniente: Ugo e la Sorbetteria, in agosto sono chiusi per ferie.

La nostra panoramica sulle gelaterie bolognesi, forse incompleta, si esaurisce qui, anche se qualche chiosco estivo meriterebbe molte stellettole. Ma il sapore del gelato all'aria aperta non dipende soltanto dagli ingredienti. Era così anche per Lucio Battisti. Ricordate? «Il corretto passava e quell'uomo gridava: gelati...»

