

IL TRENDY

Nomi e gusti folli: è subito gelato-mania

«Ci vuole la mozzarella di bufala?». «Sì, grazie». Non stiamo parlando di una pizza. Ma di un gelato. Sì, avete capito bene. Si chiama **Uomo del duemila** ed è fatto con mou, pinoli, nocciola e bufala. Lo si può trovare da **Gianni**, la gelateria di via Montegrappa, insieme ad altri numerosissimi gusti dai nomi sfacciati tipo **Ma tu chi sei** o **Cosa vuoi da me**, oppure il richiestissimo — a detta degli inservienti — **Avvocato del diavolo** con nutella gianduia, wafer e cacao tartufato. Il Michelangelo? Un famoso scultore del 1500. No! Una delle specialità della **Sorbetteria** di

via Castiglione, a base di crema di mandorle e mandorle pralinate, che oltre ai tradizionali cestini, lo serve nei «moretti», dei gelati da passeggio ricoperti di cioccolato. E' scoppiata quindi la «gelatomania». Con il sopraggiungere delle belle giornate e della primavera, arriva anche la voglia di gelato, e L'uomo del duemila è sempre più esigente, creativo e desideroso di nuovi gusti. Le gelaterie, con l'avvento del nuovo Millennio, si lanciano verso orizzonti sempre più ampi, lasciando le strade tradizionali di fare il gelato, per percorrerne di nuove ed esotiche. Così, da **Mario** o da **Capo**

Nord, si potrà chiedere una coppetta di gelato «caldo», un semifreddo a base di panna che stempera l'effetto del «freddo». Oppure da **Gianni**, un cono alla **Luna Rossa** (anche qui la coppa America di vela ha i suoi strascichi) con pistacchi, amarena e scaglie di cioccolato. Per chi poi preferisce sapori più «esotici» da **Pino** si può trovare il gelato alla soya. I «naturalisti» potranno sbizzarrirsi ordinando gusti allo yogurt di tutti i tipi che sono richiestissimi. Altra grossa novità sono i gelati al sorbetto alla frutta, privi di latte. Un esempio il **Copacaban** di **Capo Nord**, un misto di frutti tropicali.

I. t.

