

IN VIAGGIO FRA LE GELATERIE 'IN' DOVE IL CONO DETTA LEGGE

Dal gelo piovono i gusti

Ci sono il Titanic al cocco e il Filadelfia con il formaggio. Ma la crema non molla

Anche se la stagione fa i capricci, è tempo di gelati. Per molti bolognesi l'appuntamento con il «cono» serale non si manca neanche in inverno, ma la vera mania dei coni scoppia in primavera. Pioggia permettendo.

La gelateria Ugo, per esempio, apre i battenti del negozio in via San Felice solo a febbraio, per poi riabbandonare i clienti a fine ottobre. Conosciuto in città per i suoi gusti classici, Ugo è da sempre meta di peregrinazioni, tanto che è segnalato anche nell'«Almanacco dei golosi» del Gambero Rosso e sul volume italiano della Lonely Planet. Il proprietario **Gianpaolo Pasqui** ha ereditato dal padre Ugo la ricetta (segretissima) della sua famosa crema. «Ma è il segreto di Pulcinella — commenta — basta usare gli ingredienti migliori e naturali, senza nessuna aggiunta». E infatti mostra il sacchetto di fragoline di bosco che si trasformerà, entro breve, in gelato. «Siamo chiusi il lunedì per riposo settimanale e il martedì per fare il gelato — continua Pasqui —. In piena estate, però, spesso il gelato non basta, quindi dobbiamo chiudere anche il venerdì per rimpinguare le scorte».

Un'altra tappa per i golosi più tradizionali è **Pino di via Castiglione**, che, da qualche anno a questa parte, ha ripreso la produzione artigianale secondo il vecchio stile della gelateria. **Gabriele Urbinati**, che ha rilevato e rinnovato il locale artigianale secondo il

vecchio stile della gelateria. **Gabriele Urbinati**, che ha rilevato e rinnovato il locale quattro anni fa, propone 40 gusti fra i quali la parte del leone la fanno i classici. «Ma andiamo fieri — dice Urbinati — anche della crema d'angelo, a base di mandorle. Ultimamente abbiamo provato anche a lanciare il gelato ipocalorico fatto con il latte di soia, ma non sono in tanti i clienti che lo richiedono». Se poi si parla del punto di forza della gelateria, non c'è dubbio: la focaccia (anche quella prodotta artigianalmente) con la panna. Sempre in via Castiglione, al 44, c'è una delle gelaterie più di moda: la **Sorbetteria Castiglione**, che spopola grazie ai gusti Michelangelo e Ludovico. «Non abbiamo scomodato Buonarroto — spiega il titolare **Giacomo Schiavon** — ma sono i nomi dei miei nipoti. Puntiamo molto sull'uso della frutta secca di ottima qualità: infatti, Michelangelo è un mandorlato, mentre Ludovico è nocciolato». Ma anche per il pistacchio, alla Sorbetteria, non si usano coloranti: solo il pistacchio puro e questa è la ragione del colore verdone - grigiastro del gelato. Tutta la produzione, dalla pastorizzazione alla mantecazione, è a vista. «Questo — dice Schiavon — perché non abbiamo nulla da nascondere, anzi, siamo fieri di fare vedere che il gelato viene prodotto a ciclo continuo, tutto il giorno». Per chi vuole provare un gelato diverso, invece, l'indirizzo giusto è **Gianni**, in via Montegrappa. Qui sono esposti circa 40 gusti fra cui alcuni con i nomi più

strani: ciclone, inferno, diavolo, forse sì forse no e la delizia della nonna. Le ricette, inventate dal titolare **Davide De Simoni** e create dal padre Gianni, sono segretissime, per cui bisogna assaggiarli uno per uno. Da segnalare, comunque, il Titanic a base di cocco, e quindi, ovviamente, bianco come il ghiaccio.

Altra «mecca» del gelato è **Capo Nord**, in via Toscana, aperto praticamente a ciclo continuo: dalle 5 di mattina all'una di notte. Qui si trovano anche parecchie compagnie e, forse per questo, la vendita di gelati, in inverno, cala solo del 20%. Anche Capo Nord serve circa 40 gusti, per la maggior parte di frutta, senza troppe concessioni alle stranezze. «Quando arriva l'estate — continua Fidanzì — produciamo anche le granite siciliane: fatte, cioè nella macchina per i gelati con la frutta vera, e non unendo semplicemente ghiaccio e sciroppo».

L'ultima tappa del nostro tour fra coni e cestine è la **Boutique del Gelato**, in via Saragozza 83. Il proprietario, **Pietro Marrani**, ha creato circa 44 gusti, di cui 32 sono sempre esposti. «Abbiamo anche il gelato di soia (senza latte né zucchero) — illustra il figlio Federico — o il gusto ai cereali e ananas». Un'altra leccornia è il sorprendente Filadelfia, fatto con il formaggio; ma il gusto che richiama più clienti è la ricotta stregata: molto simile alla cassata siciliana con l'aggiunta di zucca candita.

[Erica Zambonelli]