

Viaggio alla scoperta del mondo delle gelaterie: mode, gusti, tic e tabù di una golosità a cui nessuno si sente di rinunciare

Quando il paradiso si nasconde sottozero

Benvenuti nel paradiso dei golosi. L'estate è alle porte e mai come in questo momento cresce a dismisura la voglia irrefrenabile di gustarsi un bel gelato. Alla cioccolata o alla crema, in un cono o in una cialda non fa differenza. L'importante, assicurano i buongustai, è che sia soffice e fresco. In fondo, nel Belpaese patria dei gelati, bisogna giustamente pretendere il massimo. Pure dai gelati, signore... Ecco a voi comunque i pezzi da novanta, in materia: ovvero le gelaterie che hanno fatto la 'storia' sotto le due torri. Partiamo però con una brutta notizia: il gelataio più famoso e più 'anziano' della città, **Pino** di via Castiglione, progenitore e maestro di una grande scuola gelataia fin dal lontano '37, ha chiuso, definitivamente, dopo una lunga agonia. Di lui non rimangono che i... 'discepoli': in primis la Sorbetteria Castiglione (via Castiglione 44) le cui quotazioni risultano in netta ascesa negli ultimi tempo. Pochi (una dozzina o giù di lì) i gusti di gelato, ma tutti da grande qualità, nel rispetto del 'gelato di una volta'. Una Sorbetteria capace, inoltre, di portarsi a casa il riconoscimento della Slow

Food, casa editrice che ogni anno assegna un premio ai big della gastronomia italiana. Mentre un'altra costola di Pino fa capolino pure alla **Gelateria delle Moline** (via delle Moline 13/b).

In centro si assiste allo scontro tra titani **Ugo** contro **Gianni**. Un match che non può che finire in parità. Da un lato i 12 gusti 12, tutti da 'capogiro', di Ugo: oltre all'arcinota e plurititolata crema, da sottolineare cioccolato, caffè, zabaione, straciatella e il bacio. Ugo, che cominciò l'attività nel '44 nel chiosco ad angolo fra via del Pratello e Piazza dei Martiri e poi

si spostò (dal '58) nell'attuale sede di via S. Felice 24, deriva il nome dal vecchio papà della gelateria, quell'Ugo Pasqui che ha tracciato un profondo solco nel mondo dei gelati petroniani. «A me piace mangiare bene — ripete incessantemente Giampaolo Pasqui, ora titolare della gelateria — e, per farlo, anche il gelato deve essere di grande qualità».

Altro capitolo merita **Gianni** (via Monte Grappa 11/a) che però si caratterizza, oltreché per i gusti tradizionali, anche per la poderosa fantasia del 'boss', il 51enne Gianni De Simoni. Si va dalla **Divina Commedia** (nocciola, panna e cioccolato bianco) al **5° Elemento** (cioccolato svizzero e panna), da **La fame e la sete** (bomboloni e crema con latte di nocciola) al **Titanic** (coi cioccolatini al cocco). I pezzi forti però sono riso, la ricotta stregata (con pan di Spagna imbevuto nello Strega), il Kiss (o bacio, un brevetto di Gianni) e la famosa crema con aceto balsamico. Crema, cioccolato e fior di latte. Sono queste le tre pedine su cui si fonda il credo di

Capo Nord (via Murri 49/b) che da pochissimo ha inaugurato il nuovo gusto 'manna', creato dall'incisione della corteccia del frassino. «La nostra forza, oltre alla qualità — ricorda Stefano Fauni — è un gelato sempre fresco, in continua produzione». Vanno alla grande pure le torte-gelato: cassata siciliana, al bacio, al fragola, ai frutti di bosco e stracchino alla duchessa. Capo Nord inoltre, vanta uno dei primi laboratori di gelato di Bologna.

Altra piccola mecca per gli amanti del buon gelato si chiama **K2 Azzurra** (via Azzurra 57) con la sua crema agli amaretti, lo scaccolato matto (ricotta, mascarpone e pan di Spagna) e la mascherina (con noci e mascarpone). In tema di crema, poi, basta fare un salto a Casalecchio, nel 'mitico' ristorante **Biagi**: un'autentica delizia.

Carlo Frassoldati

