

RISTORANTI-BAR

»»»» BOLOGNA

CONI E COPPETTE L'ARTE DEL GELATO

C'era una volta il gelato a Bologna. Cioè, Pino. Ma si, bastava pensare a coni o coppette per correre subito con la lingua penzoloni alla storica gelateria di via Castiglione, dove il cremoso intruglio di uova, latte e frutta era veramente e indiscutibilmente the best in town.

Ora il Pino di una volta non c'è più, ma da via Castiglione bisogna sempre passarci: già, perché lì trovate la pluripremiata Sorbetteria, nota anche fuori città per i suoi icecream da sballo. Il segreto del suo successo? Coppette ipergolose con pochi e classici gusti, tutti super. Ma soprattutto dei titolari che hanno avuto la fortuna di lavorare col vecchio e mitico Pino, imparandone trucchi e mestiere. Tanto da decidere qualche anno fa di aprire una gelateria a uno sputo, o meglio una leccata dal locale che il magico Pino aveva deciso di chiudere: dimostrando così, secondo molti gelatomani cittadini, che a volte il bravo allievo può anche superare il maestro.

E gli altri gelati imperdibili? Ci sono, ci sono: per esempio Ugo in via San Felice, sempre in auge ma un po' in ribasso e spesso chiuso (chissà poi perché?). Oppure Gianni in via Montegrappa, e anche a San Lazzaro, vulcanico inventore di mille gusti diversi ogni due per tre. E anche Capo Nord in via Murri, tuttora vali-

Una volta c'era Pino, mitico gelataio del centro. Oggi la sua arte si diffonde ovunque in città. Con qualche punta di eccellenza. Da leccare



da ma con una qualità che non sembra più quella di una volta, strepitosa. Perdibile invece quello che per tutti gli anni '80 era il vero must dolcesalato in città, la focaccia con panna o

gelato presa in prestito dalla tradizione siciliana: decaduta insieme al suo celebre papà (chi? Il leggendario Pino, avete dei dubbi?), la trovate ancora in qualche gelateria che la

propone a nostalgici e turisti, senza però crederci molto. Peccato: l'idea era veramente ottima (e sfiziosa).

CARLO FRASSOLDATI

SORBETTI PER TUTTI: ECCO I MIGLIORI