

il pasticcere e GELATIERE

IL GELATIERE

A cura di **Anna Celenta**

MARTINI LINEA GELATO **AYMARA, IL FONDENTE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP**

L'esperienza decennale del gruppo Unigrà e di Martini Linea Gelato incontra la tradizione siciliana, dando origine a un gelato al cioccolato fondente dalla granulosità e dal gusto irresistibili.



Eccellenza della pasticceria siciliana, il Cioccolato di Modica ha una consistenza sabbiosa e friabile. Ottenuto con un particolare tipo di lavorazione rimasto invariato nel corso dei secoli, ha un gusto senza uguali: il palato è sorpreso dai granelli di zucchero che si sfaldano delicatamente, addolcendo il cacao amaro. Il segreto sono ingredienti semplici, poco trattati e lavorati artigianalmente a freddo: le fave di cacao vengono tostate e macinate, fino a formare una massa che viene miscelata con zucchero semolato e riscaldata a 35°-40°C, in modo che i cristalli di zucchero rimangano intatti e possano donare al prodotto la tipica texture grezza e ruvida.

Un'eccellenza vera e propria che Martini Linea Gelato ha deciso di portare in gelateria utilizzando il vero Cioccolato fondente di Modica Igp acquistato direttamente dal luogo d'origine grazie alla collaborazione con i piccoli produttori locali. Il risultato è il kit Aymara Fondente Grezzo con Cioccolato di Modica IGP composto da due prodotti: una base completa e già perfettamente bilanciata, disponibile in 7 sacchetti da 1,8 kg di mix in polvere, e una Stracciata



con inclusione di cioccolato modicano, disponibile in barattolo da 1,4 kg. Per dosarlo al meglio è sufficiente unire 1 sacchetto di mix in polvere a 2,2 kg di acqua bollente e successivamente variegare con 200 g di Stracciata di Modica. Si ottiene così un gelato al cioccolato fondente inconfondibile, in cui la cremosità

avvolgente del gelato si sposa con il crunch tipico del Cioccolato di Modica.
www.martinilineagelato.it

UN'ESTATE DI FRUTTA E TERRITORIO

Dai sorbetti con erbe aromatiche e cialde di frutta secca al gelato al melone Cantalupo della Bassa Sabina fino alla proposta frutta, zenzero e verdure per il gelato a pranzo. E ancora la pesca Tabacchiera della Sicilia, le fragoline di Terracina, i fiori e le erbe aromatiche bagnati dall'Adda o la pesca nettarina Igp di Romagna. La quarantena ha portato consiglio e queste sono le fresche novità dell'estate appena trascorsa. Lo dice "l'Osservatorio Sigep di Italian Exhibition Group" che ha fotografato le tendenze della gelateria in Italia. I frutti e la territorialità hanno vinto su tutto, forse proprio perché quest'anno ci si aspettava uno spostamento lungo lo stivale e non oltre confine. "Confido nella lealtà degli Italiani nel viaggiare in Italia e gustare tutto ciò che il nostro paese ha da offrire. A partire dai prodotti biologici stagionali, che sto utilizzando per una selezione di sorbetti freschi, chiamati "Italy - il Bel Paese", impreziositi da infusi di erbe aromatiche del mio orto biologico e arricchiti con cialde di frutta secca. Tra questi, uno dei più

richiesti è il sorbetto alla pesca Nettarina di Romagna Igp con infuso di timo e croccante di semi di sesamo nero". È Sonia Balacchi a dirlo, Campionessa Mondiale di Pasticceria nel 2012, prima donna al mondo in questa categoria e unica italiana nominata ambasciatrice della pasticceria del Belpaese all'ONU nel 2015. I colori caldi e vitaminici faranno dunque ritrovare il sorriso sotto la mascherina. Anche grazie all'eccellenza delle materie prime. Melone Cantalupo della Bassa Sabina, fragolina di Terracina; oppure un più raffinato sorbetto di gelsi, more selvatiche con caviale di limone come quello firmato da Eugenio Morrone. Per arrivare alla crema di ricotta con mirtillo e variegato con salsa di pesche macerate nel vino di una cantina locale di Sergio Colalucci. "Dopo l'en plein delle creme e del cioccolato, che hanno rappresentato circa l'80% delle vendite con il delivery durante il lockdown, ora proponiamo frutta, zenzero e verdure per il gelato a pranzo", dice Candida Pelizzoli, presidente dei Maestri della Gelateria Italiana.
www.sigep.it