



ANTICA CORONA REALE **SUA MAESTÀ, IL GELATO**

Di **Nada Afragola**
Photo **Davide Dutto**

In un ristorante stellato nulla è lasciato al caso e, quando il gelato entra nell'offerta, lo fa in modo impeccabile, dopo una formazione d'eccellenza e con materie prime e lavorazioni fuori dal comune. Ecco la storia di un vero Gelato Reale e del sistema virtuoso che ne è la base vitale

È l'ultima creazione nata dalla mente di Gian Piero Vivalda, 2 Stelle Michelin e quinta generazione di chef del ristorante Antica Corona Reale, a Cervere (CN). Si è presentata al mondo nella sua veste migliore, proprio nel momento dell'anno in cui non se ne può fare a meno. Di cosa stiamo parlando? Del gelato, che in questo caso si è fatto Reale. «Abbiamo sempre fatto il gelato, – spiega lo chef – ci mancava un approccio, diciamo, più onnicomprensivo: per questo ci siamo affinati confrontandoci con il Maestro gelatiere Palmiro Bruschi, ci siamo appassionati alla la-

vorazione "antica" e abbiamo iniziato una ricerca specifica e rigorosissima della materia prima, per ottenere un prodotto all'altezza della nostra ristorazione». Ed è proprio questa ricerca dell'eccellenza che ha portato alla collaborazione con realtà di spicco nel mondo della gastronomia, tra cui Agrimontana, Domori, Inalpi, Lavazza e Sparea. Dodici i gusti presentati, sei a base crema e sei sorbetti a base frutta, più tre coppe. Ad accomunarli una qualità eccelsa degli ingredienti. Si parte con i presidi Slow Food: la Fragola di Tortona, Mara dei Boschi e Valle Pesio, l'Albicocca di Valleg-

gia e la Pesca Tabacchiera dell'Etna, fino alla Ciliegia di Pectetto, al Fico Fiorone nero di Terlizzi, simbolo di biodiversità del territorio. E poi c'è il Fior di panna INALPI, il Caffè Kafa Lavazza, una delle qualità più pregiate al mondo, alla Vaniglia Bourbon del Madagascar, al Pistacchio Feudo di San Biagio, al Limone di Noli, al Cioccolato Chuao 75%, uno dei più ricercati sulla Terra, fino naturalmente alla Nocciola Piemonte IGP Tonda Gentile delle Langhe Trilobata Agrimontana. A rendere Reale questo gelato è però la mantecatura giornaliera (eseguita ogni pomeriggio per il giorno seguente) e la con-

[...]



MARTINI LINEA GELATO LA SEDUZIONE DI BLACK KISS



Il brand di Unigrà propone un'esperienza di gusto avvolgente; un inedito "bacio" che seduce tutti i sensi grazie a un'esplosione di liquirizia

La stagione del gelato non finisce mai. Alcuni lo ritengono ancora un alimento prettamente estivo, ma c'è chi ama degustarlo anche nei mesi freddi. Quel che è certo è che quest'anno sarà impossibile non cedere al fascino del gusto deciso di liquirizia, purissima al 35%. È questa l'anima di Black Kiss, il nuovo variegato di Martini Linea Gelato – marchio di Unigrà dedicato ai Maestri Gelatieri e alla gelateria artigianale – che conquista con il suo profumo, il sapore intenso e il colore total black. Una delizia non solo per il palato, quindi, ma anche per la vista e l'olfatto. Senza dimenticare gli aspetti benefici di questa preziosa radice: la liquirizia ha proprietà antinfiammatorie e depurative ed è altamente digestiva. Soluzione versatile in gelateria, Black Kiss è utilizzabile non solo come variegato, ma anche come pasta aromatizzante e permette di

creare tanti gusti originali e portare in vaschetta i sapori intramontabili delle caramelle più famose e apprezzate, sia tra adulti che bambini. Dal toffee alla liquirizia in abbinamento al caramello al burro salato, fino alle combinazioni con la frutta come limone e fragola, senza dimenticare la coppia liquirizia e menta, un classico senza tempo. Il consiglio è di provare a variegare con Black Kiss anche il cioccolato fondente: una vera goduria alla quale nessuno potrà resistere! E non è finita qui: utilizzando Black Kiss come pasta aromatizzante, si otterrà un gelato dal colore grigio argentato che ricorda le "vintage" Terracattù, famosissime scagliette di liquirizia. Disponibile in 2 barattoli da 2,8 kg, è possibile promuovere Black Kiss grazie ai materiali di comunicazione da esporre in gelateria: il segnaposto per la vaschetta e il cartonato pubblicitario da barcone.

DEDICATO AI MAESTRI GELATIERI

Unigrà, fondata nel 1972 da Luciano Martini, opera da oltre 40 anni nella produzione di materie prime e semilavorati per il settore dolciario. L'investimento costante in impianti produttivi, tecnologie e ricerca scientifica ha permesso a Unigrà di diventare oggi leader di mercato e punto di riferimento anche per i settori pasticceria e gelateria. Un'azienda sempre in grado di rispondere a ogni esigenza del mercato con soluzioni innovative, standard qualitativi elevati e il massimo grado di servizio. Forte della sua capacità produttiva e del know-how acquisito in decenni di esperienza e successi nel settore food, il suo brand Martini Linea Gelato offre una gamma ampia e diversificata, in grado di soddisfare tutte le esigenze dei gelatieri professionisti.
www.martinilineagelato.it

IL PASTICCERE E DEI GELATIERI ITALIANI 8/2020