MENSILE: LA PROVA DEL CUOCO
settembre 2017

Sulla bocca di tutti

Mille modi per dire gelato

È uno degli alimenti più consumati d'estate, ma sul gelato c'è da sempre una competizione su chi riesce a declinarlo nella variante più creativa. A Napoli, Antonio Ferreri, fondatore della storica Cuori di sfogliatella, lo serve in un cono fatto, appunto, come una sfogliatella riccia, da cui prende il nome: il Konosfoglia. A Bergamo, la gelateria Pandizucchero si è spinta oltre, creando una fedele riproduzione della lasagna, con tanto di besciamella, ragù, pasta e parmigiano, tutto rigorosamente dolce e freddo. E a Palermo poteva mai mancare il cannolo gelato? Certo che no!
La storica gelateria Gallo ha proposto il Tipicò, arricchito con i bordi al cioccolato. Un altro must, questa volta proveniente d'oltreoceano, è il gelato nero. L'insolita tonalità deriva dal carbone attivo estratto dalla cenere di cocco. E ancora i "nuovi insoliti" di quest'anno come il "due mandorle e gorgonzola" o "albicocca e rosmarino" proposti da "Scirocco", storica gelateria di Bologna. Noi della Prova del Cuoco non potevamo tirarci indietro da questa golosissima tendenza, e allora eccovi la gustosa ricetta del macaron Marie Antoinette del maestro Sal De Riso, farcito col gelato!

dipuntostudio