

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



Creata per essere Prima



Prima Blanca: la prima scelta dei pasticceri.

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N.08/2019 - IP - ISSN 392-4718

ottobre 2019 | n° 313 | Anno 42



CHIRIOTTI  EDITORI



ALLA CARTA

*Rigorosamente artigianale, il gelato di **Geppy Sferra** è protagonista dell'intero menù del suo nuovo ristorante a Roma. Il primo dove in ogni piatto c'è il gelato*

Sincerità e leggibilità sono gli aspetti coinvolti nella personale riconsiderazione di **Geppy Sferra** di quel che significa oggi preparare e consumare un gelato. Già titolare di **Geppy Sferra Gelato d'Essai**, è lui l'idatore del primo **Ristorante di Gelato**, inaugurato nel quartiere Centocelle a Roma.

Il suo *concept* di ristorazione si fonda sul credo della forza dell'artigianalità e della fedeltà dei sapori del dolce freddo e ci fa scoprire "qualcosa del gelato che finora non avevamo mai saputo", tiene a precisare. Perché, se in fatto di tendenze possiamo scegliere tra un gelato gastronomico, gusti alla frutta e verdura

o frutti esotici e abbinamenti dolce-salati, nel suo locale le cose sono un po' diverse. È lui a spiegarci il perché, ma vogliamo anticiparvi quanto di più sta a cuore al gelatiere.

"Per me questo ristorante è l'omaggio più grande che potessi fare a un qualcosa di cui sono innamorato da sempre: il gelato", racconta. Sferra mette al centro del progetto una dirompente originalità ed un grande rispetto verso il prodotto che la ispira. Si fa promotore di una nuova confluenza tra gastronomia e gelateria, in cui gelatiere e chef studiano la percezione che la materia prima selezionata deve esprimere nel piatto. E opera-

no "in purezza", utilizzando le particolari qualità del gelato e mettendole a frutto in preparazioni che, sposando i metodi e i gusti della tradizione culinaria, regalano una nuova modalità di consumo.

Qui non vi è nessuna differenza tra il gelato offerto al banco e quello adoperato per le preparazioni in cucina. Può essere degustato anche a cena, in un menù che rispetta e prende forza dalla sua natura artigianale, e quindi creativa. Con il socio e amico **Alessio Schioppa** e lo chef **Marco Mezzaroma**, Sferra ha elaborato un menù che sfida le abitudini, valorizza l'equilibrio sensoriale degli ele-



In apertura lo staff di Gelato d'Essai. A lato lo staff di Ristorante di Gelato e sotto, una scheda esplicativa e il menù del ristorante.

menti che concorrono al piatto, superando anche la differenza di temperatura tra gelato e cibo. Vi è una costruzione teorica degli abbinamenti basata su affinità sensoriali e culturali, come nel caso del Gelato al cocco con il curry di pollo, oppure su contrasti come nel Merluzzo in oliocottura con sorbetto di passion fruit. E poi vi sono proposte come Carciofo, cialda di patate all'elicriso e gelato alla liquirizia; Pizza farcita con mortadella e gelato al pistacchio di Bronte; Sorbetto al cacao, spigola grigliata e salsa di senape, tartufo e

miele; Gelato al caffè, sgombro al sesamo e spinacino...

GLI AGGETTIVI CON CUI DEFINIRLO

“Il gelato, come io lo intendo, è sincero, nel senso che non cerca scorciatoie, né artifici o camuffamenti per attrarre e magari compiacere un gusto alla moda o una golosità banalizzata dal mercato. Si presenta per quello che è, nell'immediatezza della sua natura artigianale, che è anche la moderna consapevolezza di una tecnica raffinatissima proprio nella sua semplicità.

Non abbiamo gusti variegati o riempiti di farciture; cerchiamo di approfittare dell'artigianalità per arrivare alla più fedele traduzione del sapore dagli ingredienti al gelato. Anche nei nomi che usiamo prediligiamo la sobrietà di una semplice descrizione delle materie: è importante dire il necessario, il resto deve farlo l'esperienza. E, infine, il mio gelato è sincero nel senso che mi sforzo di farlo in modo che mi assomigli, chiamando in causa me stesso come artigiano con una storia, gusti e una sua propria visione del lavoro. Occorre

sincerità nel riconoscere che, se da un lato la tecnica artigianale è definibile in poche regole e strumenti, dall'altro essa apre a tanti possibili risultati. In questo senso l'artigianalità è creativa. Ma l'artigiano è anche responsabile di ciò che fa e condiziona i risultati peculiari di una tecnica generale. I miei gusti incidono sul mio gelato. Evito, per esempio, di lavorare su quelli che non mi appassionano, esercitando costante autocritica, ricerca dei difetti e conseguente lavoro, per risultati migliori sotto tutti gli aspetti: gusto, struttura, materie prime. E infine, parlando di materie prime, la responsabilità dell'artigiano sta nel collegare la sua visione del cibo e della vita con il lavoro: la sfida è trovare il modo per stabilire una relazione fluida tra come io vivo, cosa io intendo per coltivare la frutta, fare la spesa, incontrare i produttori, mangiare, parlare, stare in compagnia, e il lavoro quotidiano di preparazione del gelato”.

L'ETICHETTA PULITA

“La mia **nettezza del gusto** parte dalla cura degli ingredienti, che non si effettua una volta per tutte, ma un impegno costante che coinvolge tanto la ricerca di prodotti di alta qualità, quanto l'accurata messa in opera di un





Filetto di merluzzo con gelato al passion fruit (foto Geppy Sferra).

metodo artigianale che ne restituisca il sapore, senza manipolazioni. Si tratta di avere curiosità e costruire la fiducia con i fornitori e, nello stesso tempo, di migliorare, aggiornandoli, i procedimenti che fanno percepire la differenza tra un buon ingrediente e uno che non lo è. La gelateria di massa o industriale può fare tutto con tutto e non ha bisogno di ottimi ingredienti. Se abbiamo sempre evitato additivi chimici, aromi di sintesi, coloranti, monodigliceridi e grassi idrogenati è solo perché crediamo che la forza dell'artigianalità stia nella fedeltà dei sapori. Da sempre questa sensibilità ci ha contraddistinti. E in quest'ottica lo scorso anno, grazie anche alla preziosa collaborazione con **Antonio e Gianluca Iazzetta**, abbiamo prima sperimentato, e poi compiuto, il passo ulteriore, cioè quello di eliminare qualsiasi elemento che, seppure considerato naturale, rientrava nella categoria degli additivi (quindi, anche la farina di semi di caruba), puntando, per quanto riguarda la realizzazione del neutro, sulle grandi potenzialità della polpa di baobab, su proteine e fibre vegetali, senza limitar-

ci alla sola inulina, già usata da tanti anni. Riuscendo inoltre, sempre grazie alle fibre, a ridurre la quantità di zuccheri aggiunti”.

LA COMUNICAZIONE TRASPARENTE

“La nostra attenzione riservata alle materie prime si esprime anche nelle forme di una comunicazione trasparente ed esaustiva, per la quale impieghiamo molte risorse, e che si traduce nella descrizione di ogni singolo gusto, partendo dall'elencazione scrupolosa degli ingredienti e delle loro caratteristiche nutritive, arrivando a spiegare i metodi, i saperi e le pratiche che stanno dietro alle preparazioni. Lo facciamo con le schede descrittive, disponibili in gelateria e sul sito, e con le tante iniziative tese a spiegare come si fa il gelato e come è possibile consumarlo al meglio.

Perché conoscere a fondo la composizione e le tecniche di lavorazione, la sua natura e le sue incredibili virtù, è parte essenziale del concetto di **Gelato d'Essai** (nostro *pay-off* fino all'anno scorso, ora brand ufficiale). In gelateria come anche in casa, dove le regole sono un

po' diverse, ma niente che non si possa conoscere e mettere in pratica.

Andiamo incontro a un consumo consapevole e aperto a tutti. Le allergie e le intolleranze alimentari non costituiscono una limitazione. Lo diventano solo quando non c'è una giusta informazione. Per questo diciamo che occorre lavorare per un **gelato leggibile**, oltre che consumabile”.

ALLE ORIGINI DEL RISTORANTE DI GELATO

“Molti definiscono la nostra proposta innovativa e originale. Senza dubbio è così, ma a parte il fatto che l'originalità è un po' come la giovinezza, dirompente ma di passaggio, a me piace sottolineare un aspetto fondamentale che è davvero il motore di questo progetto: il profondo, per certi versi smisurato, rispetto nei confronti del gelato, della sua straordinaria storia e della sua tradizione. Il fatto che l'idea di un simile ristorante risulti originale dice molto su quanto ancora c'è da fare e da scoprire circa quest'arte che, nei suoi progressi, ha già sperimentato spazi e modalità di consumo dif-

ferenziati: dalla casa privata alla corte regale; dal teatro alla strada; dal bar alla gelateria, con relative sale e tavolini. E ognuno di questi spazi ha visto l'affermarsi di una forma di consumo: cono, coppetta, piatto tipo cassata o la mitica “spaghetтата”... Si tratta di forme che hanno influenzato, e generato, diverse preparazioni, ricette e sapori. È solo in tempi più recenti che questa crescita di possibilità costruttive ha subito un arresto, una specie di stabilizzazione dei modi di intendere e consumare il gelato. Proporre un ristorante è come sfidare la stagnazione: un decisivo passo in avanti, che è anche un ritorno alla vocazione originale, cioè quella di convivere con ogni tipo di situazione, arricchendosi”.

EVOLUZIONE DI UN PROGETTO

“La formula Gelato d'Essai sintetizza un approccio nuovo al gelato artigianale, basato sulla valorizzazione di tutto ciò che favorisce la conoscenza di una preparazione complessa e la consapevolezza delle varie possibilità offerte da una tradizione che non ha ancora dato tutti i suoi frutti. E una delle novità, che solo la tecnica artigianale permette, insieme a una selezione attenta degli ingredienti, consiste proprio nell'espandere il campo delle modalità di servizio e consumo, che raramente interagiscono alla pari con la gastronomia. Quando ciò è accaduto, come con il cosiddetto “gelato gastronomico”, ossia una tipologia che apre, nella sua composizione, agli ingredienti tipici della cucina salata, esso ha pagato un caro prezzo, abbandonando più o meno le sue caratteristiche peculiari, fra cui la dolcezza e, in alcuni casi, la consistenza.

Il mio desiderio, al contrario, è

quello di ricercare una confluenza tra gastronomia e gelateria, senza snaturare il gelato. Questo significa, per me, non solo limitarsi ad usarne la tecnica – separandola dalla straordinaria storia di ingredienti, gusti e sapori –, ma curarne l'evoluzione nella sua completezza. Ed è appunto questa la caratteristica innovativa del Ristorante della nostra gelateria: nessuna separazione tra i gelati al banco e quelli interpretati in cucina da Marco Mezzaroma. Sono proprio gli stessi. Ma con l'invito a consumarli in un modo diverso, in un menù che cambia a seconda dell'offerta stagionale e che, di piatto in piatto, è in grado di far scoprire la bontà di equilibrati contrasti e abbinamenti che esaltano i sapori e le virtù salutari. Perché il gelato, credetemi, 'sa' tante cose che dobbiamo ancora imparare”.

L'INTERAZIONE NEL PIATTO

“L'idea di partenza era lasciare invariato il gelato già in vendita presso la gelateria e di accompagnarlo con una componente gastronomica. La primissima richiesta fatta a me e ad **Alessio** (mio socio e amico di vecchia data) da Mezzaroma è stata la lista di tutti i gusti che annualmente vengono prodotti. Il secondo passo è stato quello di costruire teoricamente gli abbinamenti, basandoci su affinità sensoriali e culturali oppure contrasti. Ne è scaturita una lista iniziale di circa 80 piatti/accostamenti. Il primo scoglio da superare è stato la diversa temperatura di servizio dei due elementi presenti nel piatto: Marco ha studiato un equilibrio che permettesse al gelato di non sciogliersi troppo rapidamente e di non creare fastidiosi shock termici in bocca. Il cibo viene

Pizza, mortadella, insalatina con gelato al pistacchio di Bronte.



così rigenerato a temperatura controllata con un Roner (dispositivo che permette la cottura a basse temperature, ndr) e poi servito accanto al gelato. La costruzione del piatto è identica a quella di qualsiasi altro menù; una particolare attenzione è posta nell'equilibrio gustativo con gli zuccheri presenti nel gelato. Per avere una bocca “pulita” a fine boccone, giochiamo molto con acidità, sapidità e piccante. La scelta della materia prima è molto semplice: abbiamo deciso di utilizzare il più possibile carni da allevamenti etici e sostenibili, vegetali da agricolture naturali, biodinamiche e al minimo biologiche. La genuinità di questi prodotti ha aiutato molto nel semplificare la realizzazione delle ricette e degli accostamenti, avendo loro stessi un gusto migliore e una riconoscibile qualità organolettica superiore. In questo modo sono richiesti pochi passaggi per la trasformazione e tutto viene lasciato il più possibile 'al naturale, cercando solo di esaltare il tutto. Un ulteriore punto fermo è stato quello della stagionalità, seguita anche in gelateria. La sintesi di tutti questi elementi è un equilibrio senso-

riale per accostamenti salato/dolce e una divertente, ma mai fastidiosa, differente temperatura tra cibo e gelato, più presente nei piatti autunnali e invernali rispetto a quelli primaverili ed estivi, quasi tutti freddi o tiepidi”.

LA GESTIONE DEL LABORATORIO/CUCINA
“A livello operativo cambia molto poco. Il laboratorio si sviluppa in lunghezza e le aree di competenza sono ben distinte: da una parte la zona dedicata alla gelateria – con pastorizzatori, emulsore, mantecatori, armadi frigo... –, dall'altra la cucina, con forno, lievitatore, piastre a

induzione, affettatrice, armadi frigo... Inoltre, anche i piccoli attrezzi sono doppi, dalle fruste alle bilance, ai mixer... Solo l'abbattitore è unico e si trova nel settore gelateria. Ma tutto sommato non è un problema in quanto, per ulteriore comodità di gestione, abbiamo strutturato i turni di lavoro in modo da evitare, di norma, la sovrapposizione: fino alle 16 si producono gelato e pasticceria; nel pomeriggio entra in scena Marco. Insomma è bastato, e basta, un minimo di organizzazione logistica e lavorativa. Davvero nessun problema!”.

Chiara Mancusi



Verdure grigliate e gelato allo yogurt.

Ballotine di salmone e asparagi con sorbetto alla fragola

Sorbetto alla fragola

| | | |
|-------------------------------------|---|-------|
| acqua | g | 700 |
| saccarosio | g | 640 |
| destrosio. | g | 255 |
| sciroppo di glucosio 39de | g | 106 |
| sale. | g | 3 |
| neutro*. | g | 60 |
| purea di fragole fresche | g | 2.200 |
| succo di limone | g | 36 |

Pastorizzare e far raffreddare lo sciroppo base, ottenuto con i primi sei ingredienti. Se possibile, farlo maturare almeno 4 ore. Aggiungere la purea di fragole e il succo di limone. Miscelare bene col mixer e mantecare.

***Nota** Neutro d'essai è un mix realizzato con polpa di baobab, fibre vegetali, proteine vegetali e maltodestrine. Come alternativa, realizzare un mix composto da 10 g di farina di semi di carruba, 7 g di fibra di limone, 7 g di inulina e 37 g di maltodestrine 19de.

Involtini di salmone ed asparagi

Per 4 persone

| | | |
|--|----|-----|
| filetto di salmone fresco | g | 300 |
| asparagi | g | 250 |
| brodo vegetale | ml | 100 |
| maizena | g | 7 |
| olio extravergine d'oliva, sale, pepe bianco | qb | |

| | |
|------------------------------------|---------|
| foglie di menta | qb |
| purea di fragole fresche | g 2.200 |
| succo di limone | g 36 |

Per prima cosa, mondare gli asparagi e cuocerli a vapore per 8/10 minuti (a seconda del diametro). Sfogliare il filetto di salmone per ricavarne delle fette di 2/3 mm di spessore e di forma rettangolare. Tagliare gli asparagi 1 cm più corti delle fette di salmone ricavate.

Per la salsa, frullare gli scarti di asparagi con il brodo, un goccio di olio, sale, pepe bianco, 2 foglie di menta e la maizena. Porre in un pentolino sul fuoco, a fuoco medio, rimestando di continuo, finché la salsa non si addensa. Tenere da parte.

Salare e pepare le fette di salmone e formare gli involtini, avvolgendo con il pesce le punte di asparagi tagliate a misura e un po' di menta. Prestare attenzione che un lembo di salmone di almeno 1 cm si sovrapponga. Cuocere al vapore per circa 10 minuti.

Montaggio

In un piatto, porre un po' di salsa agli asparagi, gli involtini tagliati in tre e il sorbetto alla fragola. Guarnire a piacere con punte di asparagi eventualmente avanzate e qualche foglia di menta.

Geppy Sferra

Roma

gelatodessai.it

Foto Andrea Di Lorenzo

