



Massa Martana

IL FRESCO NEL PALATO

È la stagione in cui si consumano maggiormente gelati e sorbetti. In Umbria c'è una sagra sul tema



Nella pienezza dell'estate, vi segnaliamo una bella sagra dedicata al gelato, che si svolge nello splendido centro storico di Massa Martana, al centro dell'Umbria, uno dei più bei borghi d'Italia, dall'8 al 15, e ha sede nella "piazza del gelato" dove si servono prodotti di alta qualità artigianale in una miriade di gusti. L'occasione ci dà lo spunto per proporre ai nostri lettori qualche chicca in tema di gelati, suggerendo alcune ricette da realizzare a casa.

Per convenzione, si parla quasi sempre di gelati comprendendo fra questi anche i sorbetti e i semifreddi ma è bene chiarire che le tre specialità sono assolutamente diverse fra loro. Il gelato è costituito prevalentemente da una base di crema preparata con uova e latte o panna. Il sorbetto è la combinazione di uno sciroppo di zucchero con polpa e/o succo di frutta. Il semifreddo è costituito dalla combinazione di un gusto particolare (crema, cioccolato, nocciolo succo o polpa di frutta) con

panna montata senza uso della gelatiera. Il sorbetto è il progenitore di tutti i gelati, e la sua storia risale a tempi molto lontani.

Anticamente, nelle case patrie, esistevano ghiacciaie interrate in cui era posta la neve che si conservava per lungo tempo ed era utilizzata per mantenere fresche le vivande e per essere gustata con l'aggiunta di sciroppo o succhi di frutta. Nei secoli, grazie alle esperienze importate dall'Oriente, la preparazione subì alcune modifiche che la trasformarono nell'attuale ricetta.

I gelati furono, invece, diffusi in Europa da maestri italiani nel corso del XVI e del XVII secolo, diventando i protagonisti della pasticceria estiva. Anche i semifreddi

hanno una storia antica; nel Rinascimento erano chiamati "perfetti" (da cui l'attuale termine di origine francese "parfait") per l'equilibrio tra gli ingredienti e per le bellissime forme che i maestri pasticceri ottenevano dalla combinazione dei prodotti con la panna montata.

Nella stagione estiva è la frutta che si rivela il prodotto più adatto a essere utilizzato, in particolare nei sorbetti e nei semifreddi, con una ricchezza di colore e di sapore che risultano inimitabili. Nelle ricette che seguono, abbiamo voluto suggerire un classico sorbetto di frutta, in questo caso le fragole, e un'originale e raffinata soluzione per la piccola pasticceria estiva. ■

SORBETTO DI FRAGOLE

► **Tempo di esecuzione:** 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone: 350 g di fragole mature e saporite; il succo di mezzo limone; 125 g di zucchero; 1,5 dl d'acqua.

Versare in un tegame l'acqua, aggiungere lo zucchero, porlo sul fuoco, portarlo a ebollizione e farlo bollire per 5-6 minuti finché lo zucchero sarà completamente sciolto; togliere il tegame dal fuoco e far raffreddare lo sciroppo. Nel frattempo, lavare rapidamente le fragole in acqua ghiacciata, scolarle, asciugarle delicatamente con un canovaccio, oppure con carta assorbente da cucina, e privarle del picciolo. Metterle nel bicchiere del frullatore, unirvi il succo di limone e frullarle brevemente; passarle al passaverdura oppure al setaccio, raccogliendo il passato in una terrina; unirvi lo sciroppo preparato e mescolare accuratamente con un cucchiaino di legno. Versare il composto di fragole nella gelatiera e programmarla per il tempo indicato dalle istruzioni. Mettere il sorbetto in una tasca da pasticceria con bocchetta dentellata e distribuirlo in coppe, tenute in precedenza nel congelatore affinché risultino fredde. Decorare ogni coppa con fettine di fragole disposte in modo armonico e servire subito.



► **Tempo di esecuzione:** 50 minuti oltre il tempo di raffreddamento e di macerazione.

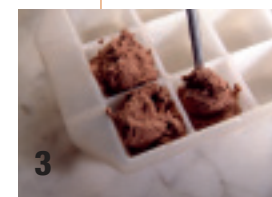
Ingredienti per 6 persone: mezzo litro di latte intero; 5 tuorli; 120 g di zucchero; 120 g di cioccolato fondente; un baccello di vaniglia; buccia d'arancia grattugiata.

Per la buccia d'arancia candita: 50 g di zucchero; la buccia d'arancia non trattata (solo la parte arancione).

Tagliare la buccia d'arancia a listarelle sottili, scottare in acqua in ebollizione per eliminare il gusto amaro e scolarle. Versare in un tegame un dl d'acqua, aggiungere zucchero, portare a ebollizione e far bollire finché lo zucchero sarà sciolto; unirvi le bucce d'arancia scottate e continuare la cottura a fuoco dolcissimo per 20 mi-

CUBETTI DI GELATO D'ARANCIA

nuti circa, finché le bucce saranno lucide, trasparenti e il liquido sarà evaporato; scolarle sopra una griglietta e raffreddare. Preparare il gelato: in una casseruola bollire il latte con la vaniglia. Mescolare i tuorli con lo zucchero e la buccia d'arancia grattugiata fino a ottenere un composto ben amalgamato; versarvi, a filo, il latte bollente dopo aver eliminato la vaniglia (foto 1), riportare quasi a ebollizione a fuoco moderato, mescolando continuamente, finché il composto velerà il cucchiaino. Togliere dal fuoco, aggiungervi il cioccolato tritato a parte (foto 2), farlo riposare per qualche minuto, quindi mescolare facendolo sciogliere. Raffreddare il composto mescolandolo spesso, versarlo nella gelatiera e programmarla per il tempo indicato dalle relative istruzioni. Con un coltellino affilato, dividere la metà delle listarelle d'arancia candite a cubetti piccolissimi e unirle al gelato qualche minuto prima del termine della lavorazione. Distribuire il gelato in una vaschetta per il ghiaccio con gli scomparti di circa 3 cm di lato (foto 3) stendendolo bene con una spatola e porlo nel congelatore per almeno tre ore. Immergere per un attimo la vaschetta in acqua calda e sfornare i cubetti di gelato (foto 4); guarnire la superficie con le listarelle di buccia d'arancia candite rimaste e conservarle nel congelatore fino al momento di servire.



A TAVOLA CON I CORDONS BLEUS

Mangiateli subito ma mai tra una portata e l'altra

Per restare in tema, ecco come conservare e come servire gelati e sorbetti.

COME CONSERVARLI

I gelati e i sorbetti dovrebbero essere posti in contenitori con chiusura ermetica. In mancanza di questi, potranno essere utilizzati i contenitori adatti al congelatore e coperti con pellicola trasparente. Il tempo di conservazione è piuttosto breve. Sia i gelati sia i sorbetti dovrebbero essere gustati appena preparati o in giornata. Tuttavia, quando ne viene preparata una quantità superiore alle necessità, è possibile conservarli anche a lungo in congelatore. Al momento di utilizzarli è bene, però, estrarli dal congelatore almeno con mezz'ora di anticipo e lavorarli fino a quando saranno morbidi e omogenei. I prodotti industriali si conservano più a lungo ma al momento di utilizzarli è bene osservare la stessa procedura.

QUANDO SERVIRLI

Il gelato è un dessert e può sostituire qualsiasi dolce. Il sorbetto è ottimo a fine pasto e nei pranzi di un certo impegno può precedere il dessert. Non è consigliabile servirlo tra portate di pesce e carne come fanno in alcuni ristoranti, poiché la bassa temperatura potrebbe creare problemi digestivi. L'abitudine di servire il sorbetto a metà pasto è antica ed era tipica al Sud, in particolare in Sicilia, dove vengono preparati i migliori sorbetti del mondo. L'usanza serviva a distanziare le due parti principali di un pranzo impegnativo con numerose portate. Prima di servire il sorbetto, è bene mescolarlo rendendolo così più morbido e meno ghiacciato. I contenitori ideali sono i calici o le coppe di vetro trasparente, tenute per almeno mezz'ora in frigorifero prima di essere utilizzate. Il sorbetto potrà essere posto nei calici con un dosatore a palline o con un cucchiaino da tavola.