

Qualcosa di dolce ETWAS SÜSSES



Carolina Cenni
carolina.cenni@gmail.com

Coppette, coni, cialde e centinaia di gusti dai nomi stravaganti per cercare di soddisfare tutti i palati. È tempo di gelato, il dessert protagonista indiscusso dell'estate. Già, ma come si fa a riconoscere un buon gelato? È molto più semplice di quanto si possa pensare: "Quando si degusta non deve rimanere in bocca una patina - spiega Tiziano Bonacina, maestro pasticciere, confettiere, titolare della pasticceria Tiziano a Melide e partecipante alla Coppa del mondo della gelateria -. Mi spiego meglio. Quando si finisce il proprio dessert, la sensazione finale deve essere quella del gusto del gelato, che si tratti di fragola, vaniglia, lampone o panna. Quello che proprio non deve esserci è una patina unta, grassa. In questo caso significa che il gelato non è artigianale". Ma trovare un buon gelato artigianale è piuttosto difficile... "Fortunatamente anche in Ticino si sta sviluppando sempre di più la cultura del gelato vero, piuttosto che di quello confezionato - prosegue Bonacina -. Negli ultimi anni sono sorte gelaterie capaci di realizzare un prodotto

È TEMPO DI QUEL **fresco dessert**
PROTAGONISTA INDISCUSSO DELL'ESTATE

Un buon gelato si riconosce così

di qualità. È una bella tendenza. È un po' come tornare indietro nel tempo quando c'era il romantico carrettino dei gelati che girava per le vie dei paesi". Gli amanti del fresco dessert nella pasticceria di Melide possono assaggiare circa una decina di gusti: fiordilatte, vaniglia, lampone, cioccolato, fragola, nocciola, pistacchio, limone, frutto della passione, ... Tiziano Bonacina è innamorato del mestiere e dei gusti genuini: ecco il segreto dei suoi gelati, dal sapore così reale che sembra di addentare il frutto o una barretta di cioccolato vera e propria, solo più fredda e cre-

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

PASTICCERIA TIZIANO
Via alla Bola 4
6815 Melide
Tel. +41 (0)91 649 46 66
info@ciocolateria.ch
www.ciocolateria.ch

mosa. Il tutto, ovviamente, all'insegna dell'alta qualità delle materie prime: "Per fare il gelato alla panna occorrono pochissimi ingredienti: panna, latte, zucchero ed eventualmente qualche legante, rigorosamente naturale, come farina di semi di carruba - continua l'esperto -. E per quanto riguarda il colore deve essere il meno appariscente possibile. Un colore naturale dunque, senza coloranti. Sfatiamo un mito, il pistacchio non è verde acceso". E cosa dobbiamo aspettarci dal gelato del futuro? "Le nuove tendenze fanno scoprire i gelati salati - conclude Tiziano Bonacina -. Gelati da abbinare a primi o secondi piatti. Un esempio: riso venere e salmone con gelato allo zafferano e sale marino". Dolce sì ma anche salato quanto basta, l'importante è che si tratti di gelato.

WIE MAN GUTE GLACE ERKENNT

Becherchen, Waffeln und hunderte Geschmacksrichtungen mit ausgefallenen Namen, um jeden Gaumen zu befriedigen: Es ist Glace-Zeit. Wie erkennt man aber eine gute Glace? Es ist viel einfacher als man denkt: "Wenn man sie probiert, darf im Mund kein Belag zurückbleiben", erklärt der Pâtissier-Meister und Confitiseur Tiziano Bonacina, Chef der Pasticceria Tiziano in Melide und Teilnehmer der Glace-Weltmeisterschaft. "Wenn das Dessert beendet ist, muss die letzte Wahrnehmung der Glacegeschmack sein, ob das nun Erdbeere, Vanille oder Rahm ist. Was nicht sein darf, ist eine fettige Note. Dann handelt es sich um kein handwerklich hergestelltes Eis". Ein gutes, handwerklich hergestelltes Eis zu finden, ist aber eher schwierig... "Glücklicherweise findet man auch im Tessin vermehrt echte Glace statt der abgepackten," fährt Bonacina fort. "Es sind Eisdieleen entstanden, die Qualitätsprodukte herstellen. Das ist eine gute Entwicklung. Es ist ein bisschen wie in die gute alte Zeit zurückzukehren, als es den romantischen Glacewagen gab, der durch die Dörfer zog." Die Liebhaber des kühlen Desserts finden in der Pâtisserie in Melide rund zehn Geschmacksrichtungen: Fiordilatte, Vanille, Himbeere, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Pistazie, Zitrone, Passionsfrucht, ... Tiziano Bonacina liebt seinen Beruf. Seine Glace schmeckt derart echt, dass man in eine Frucht zu beißen vermeint oder in eine richtige Tafel Schokolade, nur dass diese cremiger und kälter ist. Das ist das Geheimnis. Die Qualität der Rohstoffe steht im Mittelpunkt: "Um Rahmglace herzustellen, benötigen wir sehr wenige Zutaten; Rahm, Milch, Zucker und eventuell ein striktes natürliches Bindemittel wie Mehl aus Carruba-Samen. Und was die Farbe angeht", erklärt der Experte weiter, "muss diese so unauffällig wie möglich sein; selbstverständlich ohne Farbstoffe." Wo liegt die Zukunft der Glace? "Der neue Trend sind salzige Sorten. Glace, die zu Vor- und Hauptspeisen passt. Ein Beispiel: Venere-Reis und Lachs mit Safran-Eis sowie Meersalz." Süß ja, aber auch so salzig wie nötig. Hauptsache Glace.

CERNI/PressG.Pulizi