Gelato al pomodoro? I varesini preferiscono il "classico"

Pubblicato: Venerdì 30 Giugno 2006

✘ Sarà per il caldo di questi giorni, solo recentemente attutito da qualche pioggia ma pronto alla riscossa, sarà per l'ansia da mondiali, o sarà semplicemente un bisogno di dolcezza. Qualunque cosa sia, una cosa è certa: quest'anno, più di sempre, è boom per il gelato. Secondo i dati di Aidi (Associazione delle Industrie Dolciarie Italiana) quest'estate gli italiani consumeranno circa **125 milioni di chilogrammi di gelati**, l'equivalente medio di due porzioni di gelato a settimana. Ma come per tutto, c'è chi sa resistere meglio o peggio alla tentazione: secondo l'Istituto del gelato italiano il 56% della popolazione si pone una volta alla settimana di fronte al dilemma cono-coppetta, un successo superiore a quello dei referendum. Altri poi si pongono l'amletico quesito più spesso, visto che **un italiano su tre arriva, nello stesso periodo, a consumare 4 o 5 gelati alla settimana**.

Meglio a casa o a passeggio? I puristi del rito, ovviamente, consigliano di uscire a gustarsi "in loco" un vero gelato artigianale, sempre morbido al punto giusto, genuino e cremoso. Il 35% degli italiani, quindi, è purista, mentre solo il 29% si porta una vaschetta a casa. Che questa stagione sia promettente è chiaro. Ma per conoscere meglio lo stato delle cose siamo andati a chiedere qualche informazione, e un gelato, in una delle gelaterie più note di Varese, la **gelateria Gioria di via S. Martino**.

Allora, il caldo fa veramente bene alle gelaterie? "Sicuramente in questi giorni c'è stata una grande voglia di rinfrescarsi, più con la granita che con il gelato", ci racconta la proprietaria della gelateria, "Nelle giornate più calde diminuisce il numero di clienti nelle ore centrali della giornata, ma si recupera al mattino e nel secondo pomeriggio".

Ma quando inizia, generalmente, la stagione d'oro delle gelaterie? "Di solito nella settimana precedente alla fine dell'anno scolastico, quando i ragazzi iniziano a "bigiare", ad andare a dormire più tardi. Poi un altro mese di grande lavoro è quello di giugno, specialmente al venerdì sera quando i negozi sono aperti e c'è molta gente".

Per il 2006 esistono gusti di moda o delle novità particolari? "In questi anni ne abbiamo viste di cotte e di crude, gelati agli ortaggi, gelati al sapore di primi. Noi abbiamo fatto esperimenti come il gelato al pomodoro e quello alle erbe aromatiche. Abbiamo proposto anche quello al miele di castagno. In realtà funzionano sempre meglio i gusti classici, o alcune varianti. Quest'anno proponiamo un gelato al rhum e amaretto, ovviamente è molto buono".

E per quanto riguarda la frutta? "Se la frutta è di stagione è apprezzata moltissimo. Ad esempio adesso abbiamo preso i fichi, e il gelato al fico è uno spettacolo".

Una domanda mi preme: il gelato al Puffo funziona ancora o gli anni '80 sono veramente terminati? "No no, il Puffo non va più di moda, già nel 2000 quando abbiamo aperto il negozio non l'abbiamo proposto, ormai è percepito solo come un mix di coloranti e anche le mamme non sarebbero troppo contente".

Andiamo sul classico, allora, e mentre mi accorgo di essere realmente vecchio mi consolo con un gelato cioccolato e crema, grazie. E la mia scelta è in sintonia con quella di tutti gli italiani, visto che secondo le ultime statistiche sullo scottante tema il 73% del Bel Paese preferisce le creme, prima fra tutte il cioccolato (27%) al quale seguono a ruota nocciola (20%), limone (13%) e fragola (12%). Tiene duro la pecora nera della tradizione, quel pistacchio che si ama o si detesta, e che ha un buon stuolo di fan (8%).

Un'ultima cosa: non abbiate paura, si tratta di un peccato di gola che rinfresca e non fa male. Il gelato con cono fornisce proteine importanti (quelle del latte) e carboidrati complessi (quelli della cialda, che si bruciano facilmente), anche i grassi presenti sono del tipo a "catena corta", i più facili da bruciare. Poi ci sono tante

vitamine (A, B2, E nel cioccolato). Volete combattere l'invecchiamento? Allora provate il gelato al caffè, ricco di polifenoli che combattono i radicali liberi. Insomma, una passeggiata fino al gelataio più vicino brucerà le **200 calorie contenute in 100 grammi di gelato al fior di latte** no?

Allora buon gelato, ma che sia artigianale, a tutti!

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it