

Il Gelatiere di Palermo

Scritto da Manuela Barone
Mercoledì 27 Luglio 2016 09:47



Qualche giorno fa, esattamente lo scorso **31 Maggio 2016**, mi sono ritrovata nuovamente ad esplorare una delle gelaterie più note a **Palermo** e che mi sento di definire a pieno titolo “artigianale”. “**Il Gelatiere**” apre a **Palermo** nel 1987, utilizzando il marchio omonimo di una nota gelateria di **San Donato Milanese** in cui **Antonino Genduso** apprende l'arte della gelateria negli anni che precedono la nascita della sua creatura palermitana. **Antonino**, rimasto in ottimi rapporti con **Silvano Albanese**, suo maestro che gli concede l'uso gratuito del marchio, da **San Donato** ritorna a **Palermo**, dopo aver rinunciato all'idea di aprire una gelateria a **Mantova** in società con sua madre. Da allora la sede è rimasta sempre la stessa di **via Scobar**, con varie modifiche nella planimetria del laboratorio che da poco è tornato alle dimensioni più ridotte del 2002, per ragioni sia pratiche che logistiche.



L'azienda coinvolge tutta la famiglia **Genduso**, con le giovani figlie di **Antonino** che stanno apportando pian piano idee nuove e nuove energie. **Antonino** è un artigiano del gelato in senso stretto, in quanto avendo abbandonato le “buste” circa sette, otto anni fa, ha scelto un approccio decisamente empirico nella costruzione quotidiana del suo gelato. Così ogni giorno è una scommessa che però trova basi solide in una lunga esperienza e nella consapevolezza di un prodotto genuino e fedele al proposito di non utilizzare neutri di derivazione industriale.



Quando parliamo di neutro, indichiamo una miscela di emulsionanti, che impediscono la separazione fra acqua e grasso, e di stabilizzanti o addensanti, che assorbono l'acqua rendendo il gelato più denso e permettono la percezione di una maggiore cremosità. In una miscela densa i globuli di grasso non risalgono a galla, inoltre con meno acqua libera il gelato sarà meno freddo e potrà assorbire più aria. Questi sono gli effetti della maturazione che è una delle fasi più importanti nella preparazione del gelato. La miscela è lasciata riposare per almeno sei ore ad una temperatura di 4-5 gradi, così da permettere al neutro di fare il suo lavoro. Un gelatiere artigianale elabora un neutro che risponde alle sue esigenze, preferenze e gusti e ogni gusto richiede un proprio bilanciamento, a secondo che si parli anche di una base crema o frutta.

Nelle miscele di **Antonino Genduso** troviamo la lecitina di soia come emulsionante e le farine di guar e carrube come addensanti. Il destrosio e le maltodestrine sono gli zuccheri. Il destrosio definisce una particolare struttura del glucosio, mentre le maltodestrine sono polisaccaridi, carboidrati complessi derivati dagli amidi di mais, grano, avena, riso. Essendo polisaccaridi sono composti da lunghe catene di destrosio, ma i legami fra le varie molecole sono deboli, rendendo questi zuccheri molto ben tollerati e rapidamente utilizzabili dal nostro organismo, motivo per cui rappresentano una fonte di energia molto amata dagli sportivi. Gli altri ingredienti, ovviamente oltre alla caratterizzazione responsabile del gusto, sono la panna, il latte e il latte in polvere, quest'ultimo serve a bilanciare i solidi totali di una miscela.



Tra i tanti gusti proposti da “**Il Gelatiere**” ne ho assaggiati diversi, ma mi hanno colpito moltissimo il limone e il melograno per la loro freschezza e leggerezza, perfettamente equilibrati e adatti a combattere la calura estiva. Il pistacchio e la nocciola li ho trovati ineccepibili, con una menzione speciale per il primo, ottenuto per tostatura del pistacchio e frullatura nella base crema, quindi non aspettatevi un bel pistacchio verde fluo. Tra i gusti alla frutta secca anche una delicata nocciola cruda, che per quanto non incontri le mie preferenze essendo io

Il Gelatiere di Palermo

Scritto da Manuela Barone
Mercoledì 27 Luglio 2016 09:47

una convinta sostenitrice della tostatura, credo non deluderà certi palati particolari. Lode al caffè, rotondo e morbido.

Ovviamente questi gelati, privi di neutri industriali, si sciolgono in fretta ed è per questo che il banco de "**Il Gelatiere**" mantiene una temperatura un po' più alta, intorno ai 12-13 °C. Fra i pochi gelatieri a **Palermo**, se non forse l'unico (se così non fosse vi invito a segnalarmeli), **Antonino** sforna ogni giorno delle brioche senza "tuppo" e senza uova, soffici e profumate, pallide secondo alcuni polemici, sufficienti però ad accontentare i pochi che arrivano in tempo perché purtroppo si tratta di una produzione a tiratura limitata. Dunque il mio consiglio è: andate da "**Il Gelatiere**" , ma se volete la brioche, andate presto!

moocasa_albumid=6290970272011151313