

Viaggio in Lombardia nelle botteghe dove il sorbetto continua ad essere realizzato secondo le antiche regole

# Gelato, cinque maestri della tradizione

*I milanesi Orsi hanno invaso anche la Versilia, a Brescia i professionisti della frutta, a Bergamo l'inventore della stracciatella*

**NUMERI**  
e indirizzi

TRE SEDI

## Gelateria Orsi

La famiglia Orsi gestisce ben tre gelaterie in Lombardia:  
Lodi: via Secondo Cremonesi 30, tel. 0371.424.301  
Paullo (Milano), via Gramsci 1, tel. 02.906.4164  
Milano: via Torricelli 19, tel. 02.894.010.42

DAL 1900

## Cremeria Italia

Brescia: la Cremeria Italia si trova in via Crotte 23/b, tel. 030.312.154. È gestita dal 1900 dalla famiglia Zecchini

DAGLI ANNI '50

## La Marianna

Bergamo: la gelateria La Marianna si trova in via Colle aperto 4, tel. 035.237.027. Fondata da Enrico Panattoni, oggi è gestita dal figlio Fabrizio

MILANO — Citazioni nelle Sacre Scritture, racconti di storici su Alessandro Magno, leggende dall'Asia Minore: la storia del gelato si perde nella notte dei tempi e forse non si saprà mai chi l'ha inventato.

Certo è che la prima ricetta è stata scritta da Quinto Fabio Massimo e da allora i gelatieri di tutta Italia si sono sbizzarriti con gusti e sapori di ogni genere: ormai li fanno ai fiori, alle verdure e (*trend* del 2003) alle spezie e alle erbe.

La nostra regione può vantare diverse famiglie che fondono la loro storia con quella del gelato. Parliamo ad esempio della Gelateria Orsi: sia che ci si riferisca a Milano, sia che ci si riferisca alla provincia, la stirpe è sempre la stessa e da tre generazioni gli Orsi si occupano di promuovere l'artigianalità della loro produzione iniziato nel 1940.

A Paullo c'è la gelateria del signor Gino, aiutato dai figli, a Lodi c'è un altro ramo della famiglia con il signor Sergio e la moglie; sul Naviglio Pavese di Milano c'è la sede storica, guidata da Clara e Moreno. Adriano invece, anche lui figlio di Gino, si è andato a ritagliare un posto di tutto prestigio al Lido di Camaiore in Versilia.

Tutti sono impegnati personalmente nella gestione e anche nella crea-



**GOLOSITA'** Una ragazza assaggia una coppa preparata alla Gelateria Orsi di Lodi (Bolzoni)

zione di gelati di qualità. «E' con le creme che possiamo esprimere il meglio dell'arte della gelateria, ma in questo periodo, complice anche l'afa, ci chiedono molto i gela-

ti alla frutta», spiega Sergio. La sua passione sono i sapori semplici: nocciola, crema e quel cioccolato che è diventato il protagonista assoluto della specialità di casa,

lo zuccotto, realizzato anche con pan di Spagna, panna montata e pezzetti di torrone.

A Brescia c'è una famiglia che fa gelato fin dal 1900: «Ha iniziato mio

nonno Luigi — dice Alfredo Zecchini della Cremeria Italia — e da allora non abbiamo mai smesso. Adesso qui lavorano i miei tre figli e spero che la tradizione possa continuare a lungo».

Alfredo, che ha iniziato l'attività giovanissimo con un carrettino del gelato davanti alla stazione ferroviaria, oggi è anche presidente dell'Accademia della Gelateria Italiana e come tale rispetta nel suo locale le norme per la buona riuscita del gelato: «Usiamo solo frutta fresca: quando non c'è un frutto, perché non è stagione, non ci sarà nemmeno il gelato. Prediligiamo i gusti semplici, senza seguire le mode. Questo ci ha premiati: produciamo dai due ai 3 quintali di gelato al giorno».

Zecchini propone anche le «mattonelle»: cialde di gelato alla crema, nocciola e cioccolato ricoperte di semifreddo all'amaretto e un cestino di croccante con gelati alle creme e frutti di bosco freschi.

A Bergamo la gelateria *cult* è La Marianna, aperta negli Anni '50. Il fondatore, Enrico Panattoni, ha creato il gusto stracciatella. Ora alla guida c'è suo figlio, Fabrizio, che continua nella tradizione di famiglia proponendo il gelato «invenzione» del locale e tanti altri gusti per la gioia del palato.

Anna Prandoni

## La ricetta

### • INGREDIENTI

Questi gli ingredienti per preparare un ottimo gelato allo zafferano: 750 grammi di latte, 250 grammi di panna, 10 tuorli, 300 grammi di zucchero, 2 bustine di zafferano

### • PROCEDIMENTO

In un pentolino mettere a bollire il latte e la panna, aggiungendo gli aromi: per il gelato allo zafferano aggiungere la polvere e qualche stemma, per un gelato alla vaniglia è invece sufficiente la stecca tagliata in due

con un coltellino affilato. In una bacinella a parte lavorare i tuorli con lo zucchero. Quando il latte avrà raggiunto il bollore versarlo sulle uova e miscelare il tutto. Rimettere sul fuoco e sempre girando raggiungere la temperatura di 85° (quando la salsa vela il cucchiaino di legno). Togliere la crema dal fuoco, filtrarla e raffreddarla in acqua e ghiaccio. Quando sarà completamente fredda versarla nella gelatiera e lasciarla mantecare per il tempo necessario