

# Gelato, il gusto dell'eccellenza italiana

MARCO GEMELLI ■■■

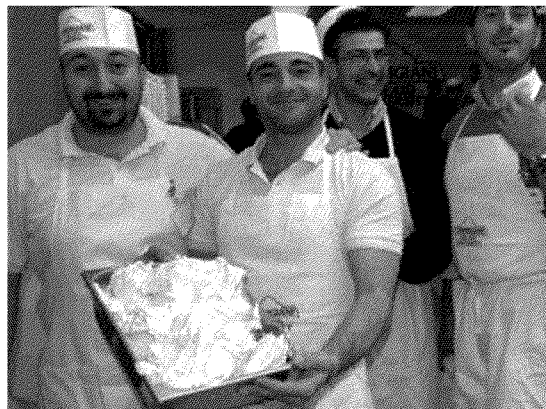
**D**all'Università del gelato alla prima «vetrina» rotante, fino al gelato a chilometri zero o al connubio tra arte e dolci da passeggio: tra gli stand che animeranno il Firenze Gelato Festival - il programma da mercoledì a domenica nelle strade e piazze cittadine - ci sono le eccellenze del made in Italy e alcuni esempi di come dietro coni o coppette si celino storie di passione, tradizione, innovazione e ricerca.

Partiamo da Carpigiani, che ha fondato la prima Università del Gelato, la scuola più famosa al mondo per chi vuole imparare l'arte del gelato artigianale. Tra i suoi "studenti" professionisti dei settori più diversi, accomunati dalla voglia di scoprire i trucchi del mestiere oppure aprire - grazie a un progetto *ad hoc*, il "Pioneers" - un proprio negozio all'estero. Non a caso, la «Carpigiani Gelato University» raddoppia ogni anno gli iscritti ai suoi corsi. E dire che a creare questa scuola sono stati dei metalmeccanici italiani. Metalmeccanici d'eccellenza, certo, perché la Carpigiani (nata nel 1946) si occupa di produzione di macchine da gelato. Ma tra pro-

durre mantecatori, pastorizzatori o mixer e portare nel mondo la cultura del gelato artigianale c'è una bella differenza. I visitatori del Firenze Gelato Festival potranno partecipare - gratis - a lezioni tenute dai maestri della «Carpigiani Gelato University» e provare l'esperienza di diventare gelatieri per un giorno producendo il loro gusto di gelato artigianale alla frutta.

Chi ha saputo portare nel campo dell'arte gelatiera un tocco di design è Gianfranco Tonti, titolare della «Ifi» di Tavullia. L'imprenditore ha rivoluzionato il modo di servire il gelato creando una vetrina completamente diversa, al limite dell'irrealizzabile: si tratta della «Tonda», la prima vetrina rotonda e rotante. Merito anche di Makio Hausikie, uno dei più famosi industrial designer al mondo, che ha realizzato la vetrina trasparente e semovente. Col risultato che oggi la «Tonda» - inclusa nella collezione Farnesina Design - si trova in oltre 50 Paesi. E Firenze? Beh, 15 vetrine tonde sono state messe a disposizione da Ifi e verranno presentate durante il Festival, usate dai migliori gelatai in piazza Pitti. Chi ha voluto unire l'arte al mondo del gelato è invece Fabbri, che sarà al Rondò di Bacco con i suoi prodotti e una mostra - pittura, scultura e fotografia - con una selezione di opere appartenenti alle prime tre edizioni (2005, 2007 e 2009) del premio «Fabbri per l'arte». E se Confesercenti ha organizzato il gruppo dei Maestri gelatieri fio-

rentini che presenteranno il gelato a chilometri 0, prodotto con materie prime del territorio, al festival saranno presentati il «Ytalia Trid'O», creato e realizzato dal cuoco pop Davide Oldani in esclusiva per Sammontana, il «Temaki e Sushi ice», realizzato con l'esperienza giapponese unita alla sapienza artigiana fiorentina, o ancora il gelato cocktail. Nei giorni del festival fiorentino arriverà infine in città una tappa del tour di eventi gastronomici «Momenti d'autore» Negroni. L'appuntamento è presso la gelateria Carapina (piazza Oberdan, 2R), dove venerdì dalle 15 alle 22 si terrà un'anteprima per scoprire le creazioni di Carapina e Negroni, che hanno accettato una sfida impossibile: abbinare gelato e salumi. Per due settimane, fino al 12 giugno, curiosi e appassionati potranno provare quattro esperienze fuori dall'ordinario.



Gli allievi della «Carpigiani University», la scuola che insegna a preparare il gelato artigianale

*Al festival fiorentino  
sono presenti  
perle del «made in Italy»  
come l'Università  
che sforna gelatieri,  
la prima vetrina rotante  
al mondo e il cono a km 0*

