

LINDA E ANTONELLO VIANELLO DI SAN BARTOLOMEO AL MARE HANNO OTTENUTO IL PREGIATO RICONOSCIMENTO

Un gelato premiato dal Gambero rosso

Il Negozietto inserito tra le 60 migliori gelaterie tradizionali

S. BARTOLOMEO AL MARE- Arrivano in totale anonimato, ordinano, assaggiano, pagano e se ne vanno. Poi, a sorpresa, qualche gestore di attività in ambito alimentare o eno-gastronomico si trova protagonista in un numero della prestigiosa rivista su cui questi 'critici del gusto' scrivono le proprie recensioni: il Gambero Rosso.

E' successo a San Bartolomeo al Mare a Linda Berio e Antonello Vianello, da ormai quattro anni infaticabili promotori dell'originale manifestazione Natale ad agosto (il 25 di quel mese) e dal 2001 appassionati gestori de Il Negozietto del Gelato a San Bartolomeo al Mare, che hanno centrato il prestigioso e importante riconoscimento a livello nazionale: l'inserimento dei loro prodotti, per l'appunto, nell'autorevole rivista specializzata 'Gambero Rosso'.

L'affiatatissima coppia da tempo suggerisce ai suoi affezionati avventori una vasta e selezionata gamma di gelati dai gusti più classici a quelli più originali come cannella, violetta, ginseng, biscotto di Meliga, e molti altri.

Una delle proposte più interessanti che il duo ha ideato per spuntini freschi e veloci all'ora di pranzo: il gelato al miele servito in piatto con Castelmagno, gelato al melone con prosciutto crudo, gelato ai fichi con salame e gelato alle noci con gorgonzola. Ma qui si trovano anche la vera granita siciliana, come vuole la tradizione:



I coniugi Vianello, titolari del Negozietto che ha ricevuto il riconoscimento dal Gambero Rosso

cannoli di ricotta e castanine, frappé e affogati al caffè, all'amarena, al liquore.

Nel caso specifico il Gambero Rosso, oltre che per l'intera produzione sopra citata, li ha elogiati per l'intrigante gelato al pistacchio di Bronte leggermente salino per riproporre il classico pistacchio salato e tostato per l'aperitivo e non dimenticando di citare il territoriale gelato alla crema servito con olio extravergine d'oliva, basilico e pinoli.

A cosa è dovuto questo successo già prima di pubblico e ora di critica. Antonello così lo spiega "Tutte le mattine, all'alba, il latte fresco della centrale, ci viene consegnato ed è riposto nell'apposita cella frigo. Quando arrivo preparo la base del gelato, ossia, metto a bollire il latte nel

pastorizzatore, aggiungendo gli zuccheri e portandolo nel minor tempo possibile a 0° gradi. Finita questa operazione, passo alla vera e propria lavorazione del gelato, la preparazione dei gusti, le varie creme... Si comincia con il fior di panna, poi con la stracciatella, poi la crema pasticcera e così via... per far questo emulsiono le varie ricette aziono un macchinario che si chiama "mantecatore". Per il gelato alla frutta, la preparazione è diversa. Per fare il gelato alla frutta, non ci vuole il latte, ma tanta frutta fresca di stagione, acqua oligominerale e un po' di zucchero. Una ricetta semplice, ma che assicura a chi gusta il nostro gelato, il piacere e la sicurezza di un prodotto genuino' Il gelato del Negozietto è in produzione conti-

nua, ciò significa che dal mantecatore è trasferito direttamente nella vetrina di vendita al pubblico e che il gelato è sempre cremoso e fresco per deliziare il palato dei clienti.

Antonello, il mastro gelataio è un vulcano di idee e dalle sue mani esperte e dalla sua grande fantasia e passione, nascono gelati e granite.; Linda, la moglie, cura la parte creativa del locale, la vendita, ma soprattutto il contatto con il pubblico, creando con i clienti un'atmosfera amichevole. Un'atmosfera che certamente anche i 'degustatori' del Gambero Rosso hanno apprezzato insieme ai loro gelati per conferire al Negozietto del Gelato l'ambita citazione tra le sessanta migliori gelaterie tradizionali e innovative d'Italia.

Viviana Spada