L’Albero dei gelati… una Storia d’amore per la Terra!

> Questa nostra Terra ha bisogno d’amore e di salvaguardia. Come dice Carlo Sgorlon, la terra è madre, la terra è il principio e la fine, e tutto il resto non è che una favola. Tornare a vivere in armonia con la natura, seguendo i suoi ritmi, nel rispetto dell’ambiente, si può ancora. Si deve, perché ne facciamo parte, perché tradirla è come tradire noi stessi.

L’*Albero dei gelati* ne è un concreto esempio. Una realtà nata sette anni fa impegnata nello sviluppo della cultura ecosostenibile, che ha fatto suo elemento distintivo la promozione dei piccoli produttori della Brianza, senza però trascurare le eccellenza del nostro territorio. La **ricerca delle materie prime, la rivalutazione del concetto di stagionalità, il km 0, la conoscenza diretta dei produttori a filiera corta, la riscoperta dei sapori perduti, l’utilizzo di fonti rinnovabili per l’energia necessaria in gelateria…** sono i motivi che mi hanno portato alla loro conoscenza.

Ho avuto modo di incontrarli la prima volta ad una manifestazione a Milano nella quale si sono presentati con il loro ***“carretto a pannelli solari”***. Ideato con la collaborazione di giovani ingegneri, raffredda i loro gelati con i raggi del sole. Monia e Alessandro hanno sviluppato la loro passione e creatività dando continuità alla tradizione familiare. Prima con la sede a Barlassina, poi a Seregno e infine a Cogliate. Monia mi ha raccontato di un loro sogno che a breve si realizzerà… l’apertura di una nuova sede a New York.

Era venuto il momento di andare a trovarli. E quindi come dico io, pronti… via!

Andai da loro un caldo pomeriggio di una domenica di qualche settimana fa. La prima impressione al mio ingresso fu il ricordo di una bottega di campagna dall'atmosfera dei bei tempi. Qui e la vasi di piantine, libri sparsi, un angolo dedicato ai bambini per insegnare loro la differenza tra un frutto biologico e un frutto trattato. Per avvicinarli alla natura anche con gesti semplici, come quello di regalare in primavera delle bustine contenenti semi da piantare nelle vaschette biodegradabili del gelato.

Monia e Alessandro mi guidarono nella visita raccontandomi la loro storia e soprattutto la loro filosofia. Quando poi arrivammo a parlare degli ingredienti dei loro gelati, si alzò letteralmente la mia famosa "antenna". Si, perché andammo a toccare un argomento a me molto caro, le erbe benefiche e i frutti dimenticati.

Non mi credete? Leggete un po' qui…

- Gelato alle **erbe aromatiche di Montevecchia.**
- Gelato alla **Salvia Ananas,** una specie di Salvia dal profumo di ananas.
- Gelato all'**Azzeruolo**, un frutto dimenticato.
- Gelato al **Frassino da manna,** antica coltivazione dalle proprietà decongestionanti del fegato e dall'azione sedativa della tosse.
- Gelato alla **Viola del pensiero,** dalle proprietà benefiche per l'apparato renale.
- Gelato al **Garofano cinese,** utile per prevenire le vertigini, il nervosismo e le palpitazioni.
- Gelato alla **Bocca di leone,** utilizzata per fare i gargarismi nelle ulcerazioni della bocca.
- Gelato alla **Spirulina,** un'alga coltivata da un unico produttore in toscana, e che in Africa è chiamata *l'**Alga della vita*** per le sue proprietà.

I gusti dei loro gelati rispecchiano la loro creatività. Una continua evoluzione dal dolce al salato, dai più classici ai

più sorprendenti… Come per il gusto ai formaggi locali della tradizione di piccoli produttori, o a quello agli ortaggi di stagione, o alla panna acida e salmone inacidito con verdello di Siracusa (varietà di limoni).

Un gusto molto particolare è quello della "**Spiga e Madia".** Questo gelato ha trovato ispirazione dal progetto sviluppato in Brianza di coltivare mais per ricavare farina integrale. Un gelato con un latte che deriva da un cereale antico ricco di folati, sostanze che prevengono il rischio d'infarto.

Non hanno dimenticato neanche chi, per **intolleranze al lattosio**, poteva gustarsi solo i gelati alla frutta. I gusti alle creme preparati con latte vegetale sono dedicati a loro. Per ora sono dolcificati con il fruttosio, ma tra poco lo saranno con la stevia. Sapete che pianta è la **Stevia**? Con l'amico Giustino Catalano recentemente ho pubblicato un pezzo che ne racconta delle belle! Ne consiglio vivamente la lettura!

Ma ora voglio farvi conoscere meglio Monia e Alessandro. A loro la parola…

- **Le nostre origini, tutto parte da lì… Cosa vi ha spinto ad intraprendere l'attività di artigiani del gelato?**

Siamo una seconda generazione di gelatieri, anche se abbiamo capito che era il lavoro che volevano veramente fare, dopo che ognuno di noi figli ha seguito percorsi universitari diversi. A un certo punto la passione ha chiamato, e abbiamo seguito il cuore che ci diceva di "fare gelati" secondo una filosofia molto precisa: materie prime biologiche di piccoli produttori che conosciamo e abbiamo visitato personalmente, frutta maturata sulla pianta dal sole e colta solo nel suo momento migliore, filiera corta, km0, prodotti equosolidali, tutto nel pieno rispetto della natura compresi i packaging che utilizziamo, rigorosamente biodegradabili. E' nato così l'**Albero dei gelati**.

- **Tradizione ed innovazione… Utilizzate ancora pratiche tramandate dall'esperienza familiare?**

Sì moltissimo, è ancora molto attuale come le infusioni per alcuni gusti e la lavorazione delle uova. Poi fortunatamente la tecnologia "del freddo" ha fatto passi da gigante e ora ci aiuta molto di più rispetto a 30 anni fa.

- **Un "bugiardino" goloso: p*osologia e modalità d'uso del… gelato*?**

Assumere in grande quantità tranquillamente ogni giorno! Se un gelato è fatto bene ha pochissimi grassi e "buoni"; i gusti alle creme hanno solo il 5-8% di grassi (panna e latte, niente grassi vegetali o peggio ancora grassi vegetali idrogenati che non vengono smaltiti dal nostro fisico come i grassi "buoni", ma occludono le nostre arterie), mentre la frutta nulla. Gli zuccheri sono circa al 28%, veramente poco se pensiamo che una merendina industriale ha il 18% di grassi e il 49% di zuccheri.

- **Da appassionata di vino se vi chiedo un gelato al… vino, che ne dite?**

Diciamo che è buonissimo, ed è una bella esperienza che spesso proponiamo in gelateria. Uno dei nostri preferiti è la *Ciliegia con il Moscato di Scanzo*.

- **La creatività non ha limite. Sogni e progetti nel cassetto?**

Il nostro sogno è sempre quello di continuare a fare gelato con la contaminazione esistente tra noi che "trasformiamo" un ingrediente e chi questo ingrediente lo coltiva in modo responsabile, tra noi quindi e il mondo contadino/agricolo, perché siamo anelli della stessa catena. Ci piace vedere maturare la "nostra" frutta, condividere i problemi quotidiani di un raccolto che può andare bene o male a seconda della condizioni climatiche. Lavoriamo così in Brianza e dal

prossimo anno la nostra avventura continuerà anche a New York, una bella sfida.

- **Gelati abbinati ai piatti. Me ne raccontate qualcuno?**

Ce ne sono tantissimi… *Gelato di Fatulì della Val Saviore con miele di melata e sorbetto ai fichi fioroni su crostone di pane di lievito madre. Gelato di fagiolini menta selvatica e aceto di mele, con tagliata di roast-beef al sale di Cervia. Gelato al peperone di Carmagnola con Robiola di Roccaverano. Gelato ai funghi porcini con riso mantecato…*

- **Vi rifornite da piccoli produttori. Qual è la vostra esperienza nella scelta e nell'approvvigionamento?**

Innanzitutto la qualità non è paragonabile a quella di nessuna "grande distribuzione". E' solo un po' complicato in termini logistici.

- **Organizzate Laboratori di gelato per i bambini. Quali argomenti trattate?**

I Laboratori di gelato sono sempre una grande soddisfazione. Attraverso i cinque sensi annusiamo le fragole (generalmente facciamo questo gusto), cercando di spiegare la differenza tra un aroma "finto" e uno "vero". Parliamo di stagionalità (le fragola a dicembre è meglio lasciarle al supermercato!), parliamo di frutta non necessariamente perfetta, perchè a noi interessa che sia buona, rossa e matura…

- **Gelato d'estate o… gelato tutto l'anno ?**

Assolutamente tutto l'anno! I "veri" amanti del gelato lo gustano maggiormente d'inverno che d'estate!

Oh amabile sorbetto, nettare prezioso e delicato,
benedetto colui che t'ha inventato…
Due cose in questo mondo meritano il primo onore
il sorbetto gelato e il caldo amore…

Carlo Goldoni (Amore in caricatura 1761)