VirtùQuotidiane

Alla cieca non solo il vino, anche il gelato buono si degusta al buio e succede a Ruvo di Puglia

30 Gennaio 2024

di Serena Leo

RUVO DI PUGLIA – Se “Andiamo a prendere un gelato” o “Dai, solo il tempo di un gelato” sono le frasi che ci siamo sempre sentiti dire e che hanno declassato questo preparato a piacere fugace, allora è arrivato il momento di cambiare percezione e scoprire che creme e affini possono diventare anche un’esperienza gustativa a tutti gli effetti. Ce lo spiegano da Gelateria Mokambo che da Ruvo di Puglia (Bari) ha dato il via alla “religione” del gelato da degustare, anche letteralmente bendati.

Da Mokambo, dove il gelato è una cosa seria, dimentichiamoci di banconi infiniti per tutti i gusti. Qui la regola è il less is more, quindi pochi gusti preparati rigorosamente in giornata e

conservati in pozzetti, proprio come si faceva una volta.

Una formula semplice che mette il gelato al centro di tutto, e così è stato perché Mokambo è diventato una meta di pellegrinaggio per chi vuole misurarsi con un prodotto di qualità. Dal cacao puro ricavato dalle fave più preziose del mondo fino allo zafferano protagonista del mitico Scettro del Re dal valore di 70 euro a cono – conquistando anche **Stanley Tucci** nel suo viaggio in Italia – il gelato si definisce una cosa seria.

L'invito è a prendersi del tempo per il gelato, quello che ci meritiamo e non badiamo alla vista, piuttosto all'olfatto, al gusto, al tatto. La Blind Tasting Experience di Mokambo, quindi, è una vera e propria degustazione alla cieca adatta come esperienza di coppia o in comitiva, non più di 6 persone. 6 bende per gli occhi, 6 cucchiaini, 6 gusti diversi scelti per la serata, un foglio su cui appuntare le proprie percezioni.

"Tagliando il passaggio in cui il gelato lo si vede, mettiamo a nudo l'abilità del degustatore che deve saper aprire mente e aguzzare l'olfatto, facendosi trasportare da ciò che i sensi percepiscono. Nessuno descriverà prima ciò che si andrà ad assaggiare, quindi saremo solo noi e i nostri sensi", dice **Giuliana Paparella**, il volto della gelateria di famiglia pronto ad accogliere tutti.

È lei che con dovizia di particolari rende la degustazione una vera e propria esperienza da fare grazie alla cura del dettaglio e per dire, finalmente, che più bello non significa necessariamente buono. E proprio a lei che segue le preparazioni in ogni passaggio abbiamo chiesto come si riconosce il gelato di qualità.

"La percezione del gusto molto spesso, è influenzata dalla descrizione che si fa di una crema o di un gusto. Non potendolo vedere la nostra memoria olfattiva va a pescare le percezioni provate. Proprio come accade con la mela cotogna, un gusto invernale esclusivo che proponiamo da Mokambo. Se la si assaggia alla cieca si scopre che non rispetta le aspettative di estrema dolcezza, come tradizione vuole. È necessario quindi, liberarsi dei cliché e lasciar fare a tutto il resto", dice Giuliana che fornisce anche la sua versione di gelato di qualità.

"Il nostro gelato è davvero naturale, non esiste alcun ingrediente industriale, zucchero a parte, ovviamente ben dosato. L'industria che contempla il nostro gelato è la mucca che fa il latte, la gallina che fornisce le uova. Noi cerchiamo di rispettare la ricetta originale del 1840, dove lo so si contempla già. Per il resto ci affidiamo agli ingredienti più identificativi per il gelato al noccioleto, ai pistacchi e alla fazenda che produce le sue fave di cacao, così come lo zafferano iraniano per il nostro Scettro del Re. Chilometro zero ragionato, quando serve, niente big industries, niente semilavorati, solo il meglio e un chilometro zero ragionato".

Fattore importante che caratterizza un gelato diverso dai classici è il tempo, dice Giuliana: “Il nostro gelato è sartoriale che necessita del suo tempo. Non è un processo che si esaurisce in una notte, anzi necessita di diverse ore che parte non dalla preparazione in laboratorio, bensì dalla ricerca delle materie prime, dal latte appena munto fino alla trasformazione della frutta secca che tostiamo e maciniamo nelle nostre macine a pietra, rigorosamente a freddo. Solo così tutti i nutrienti e gli oli essenziali non si perdono, ma finiscono nel gelato. Questo processo, in totale, porta via da un minimo di tre giorni fino a un massimo di 25 giorni. Anche se si vuole fare un cioccolato, il più semplice”.

Ma come garantiamo il rispetto della filiera? Giuliana riassume tutto parlando di corretta informazione dell’importanza del libro degli ingredienti, obbligatorio in ogni esercizio commerciale che serve alimenti al banco. I clienti devono poterlo sempre consultare per avere la certezza di cosa stanno mangiando.

Alla cieca e non solo. Mokambo offre esperienze gustative focalizzate a raccontare un gelato artigianale vero e proprio. Con la Blind Tasting Experience si parte dalla degustazione 6 gusti completamente bendati e in una gelateria inedita, in un ambiente buio e illuminato solo con candele. Perché anche l’atmosfera conta. C’è la possibilità di odorare anche le 5 tipologie di vaniglia che vengono utilizzate nella Crema del Re, provenienti da Tahiti, Messico, Papua Nuova Guinea e Madagascar. Per gli amanti del cioccolato c’è la possibilità di assaggiare il cacao attraverso le fave e i cioccolatini, così da valutarne la purezza e le differenze di provenienza. Tra le esperienze che caratterizzano Mokambo non può mancare la degustazione dello Scettro del Re, un momento dedicato al cono prezioso che mette un punto sulla questione zafferano ed esperienza luxury. Solo puro zafferano iraniano per la crema, pistilli e foglia d’oro 24k edibile. Da richiedere su prenotazione di almeno 3 giorni.

Da Mokambo vuole comunicare tutto ciò che c’è dietro un semplice gelato. Va apprezzata la ricerca e va dato valore al tempo di preparazione e anche di degustazione. Conoscere per apprezzare è la regola. Un viaggio sensoriale che vale la pena fare per scoprire che un gelato infondo, mai come in questo caso, è solo un gelato.

mokambo