

## “IL GELATO NEL PIATTO”, BUONA LA PRIMA CON IDA DI BIAGGIO E MATTEO CRISANTI

15 Marzo 2018



PESCARA – Riuscito esperimento di un’innovativa formula di aperitivo, quello che ieri sera alla Gelateria Novecento di via Marco Polo a Pescara ha dato il via ad una serie di gustosi appuntamenti che, mensilmente, si propongono di accompagnare la bella stagione con estrosi abbinamenti tra dolce e salato.

Per il primo “Gelato nel piatto”, attorno alla padrona di casa, la maestra gelatiera **Ida Di Biaggio**, si sono strette le lady chef **Ivana De Gasperis** e **Caterina Maraglino**, e lo chef **Matteo Crisanti**, promessa della cucina abruzzese che da qualche anno ha rilevato lo storico Zì Albina di Vasto (Chieti). All’abbinamento, che si è rivelato eccezionale, con il Cococciola della Tenuta dei Tigli di Casacanditella (Chieti), ha pensato la sommelier **Ilaria Villani**. Servizio in sala, a cura di **Matteo Di Bella**, della Gelateria Novecento.

Serviti, nell’ordine, una tartare di gambero marinato alla soia con perle al brodo di scampo, croccante al profumo di gambero e granita all’arancia e zenzero, su un sasso di mare tipico delle spiagge della Costa dei trabocchi; un cannolo di patate con mousse di baccalà e lattuga

di mare liofilizzata con sorbetto al peperone rosso arrosto, e un'insalata di moscardini marinati alla barbabietola fermentata con cicoria, salsa di spinacio e lenticchia soffiata con gelato alla liquirizia.

“In questo percorso, attraverso il gelato, ho inserito la sua evoluzione – ha spiegato la Di Biaggio – Partendo dalla granita, prima forma storica del sorbetto, per il quale in origine si usava neve e succhi di frutta. Da qui l'utilizzo di zuccheri che donano una struttura fine e cremosa, nel percorso presentato con un sorbetto di peperoni arrosto realizzato con zuccheri a basso tenore zuccherino”.

“In questo percorso si doveva perdere il concetto di gelato inteso come dolce da passeggio, ma parte integrante di portate gastronomiche”, ha aggiunto la maestra gelatiera.