

il semifreddo all'italiana

do composta di albume, zucchero e acqua, e risulta particolarmente soffice. Inoltre questa non contrasta i sapori, ma li assimila e li valorizza. Può quindi risultare molto utile prepararne un buon quantitativo, anche qualche giorno prima dell'utilizzo, in modo tale da averla già pronta per l'uso in qualsiasi momento.

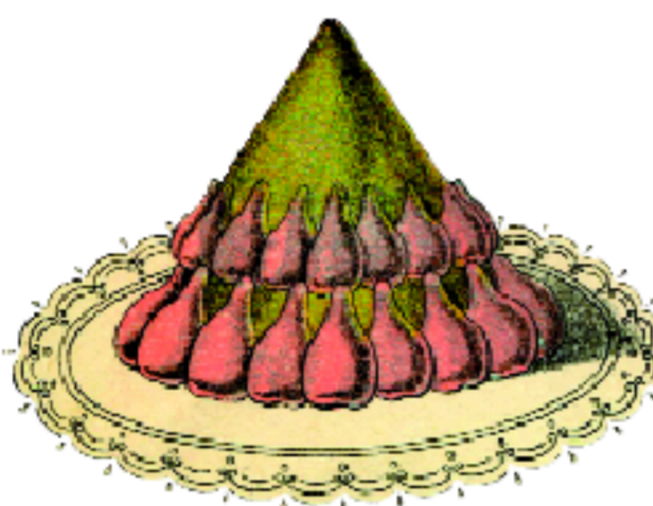
Come degustare il semifreddo

Anche se il semifreddo si presta perfettamente alla combinazione con altri gusti nelle più svariate composizioni, il metodo migliore resta quello di degustare un trancio o una monoporzione di un solo gusto, senza fondi o altre aggiunte, sistemato su un piattino da dessert ben freddo.

Fra i vari gusti di semifreddo che si prestano maggiormente ad una de-

gustazione segnalano quelli più classici, come quello al liquore, alla crema vaniglia, o quelli a base di frutta e agrumi, in modo particolare fragola e limone.

Il servizio ideale è quello che presenta il semifreddo a una temperatura di -15°C, accompagnato con una salsa adeguata leggermente staccata dalla porzione del semifreddo, e un ciuffo di panna montata leggermente dolcificata.



Quando si fa assaggiare un buon semifreddo, dove la cultura è carente o lacunosa si assiste a espressioni di meraviglia di fronte a tanta squisitezza, che spesso porta al desiderio di una più ampia conoscenza del prodotto. Dove invece la cultura del semifreddo è fiorente, questa trova sempre i più ampi consensi. Stiamo infatti parlando di un ottimo prodotto, da divulgare a tutti i livelli, a partire da chi lo fa e chi lo fa assaggiare, passando poi ai vari corsi di aggiornamento in materia, fino alle scuole, alle riviste e alle istituzioni. Il semifreddo è un prodotto più che buono, piacevole e invitante, e quindi va difeso e divulgato. Ogni cultura che esalta il semifreddo ne fa un suo vanto, contagiando anche altri paesi. E qui va segnalato come, mentre gli operatori italiani insegnano il gelato in tutto il mondo (ed è bene che lo facciano), dimenticano spesso il

nostro semifreddo, trasformandolo in un prodotto secondario per il quale non vale la pena di impegnarsi. Questo è un errore, perché se è bene lavorare per il gelato italiano, anche al semifreddo andrebbe riservato uno spazio adeguato, in quanto si tratta sempre di un gelato, che può arricchire la nostra cultura che esportiamo in tutto il mondo, portando anche ad una maggior vendita dei nostri prodotti, sia a livello di materie prime che di attrezzature.

Il futuro del semifreddo

In base a queste considerazioni appare chiaro che, nonostante il semifreddo sia un prodotto veramente buono, in Italia non vi è un chiaro desiderio di chiarirne fino in fondo il valore. Questa mancanza di volontà, che a volte si trasforma addirittura in ostilità, è del tutto incomprensibile, quando invece noi italiani dovremmo essere i primi a

il semifreddo all'italiana

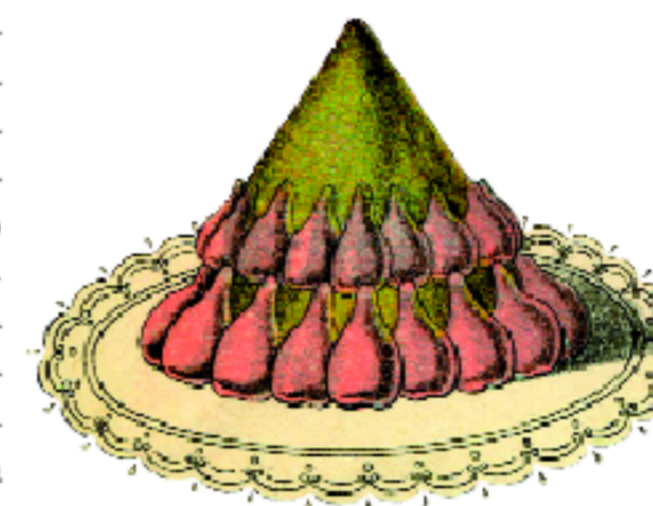
valorizzare questa fantastica tipologia di gelato. D'altra parte, ci sono casi in cui il semifreddo gode di un grande consenso tra gli operatori che ancora credono nel suo valore, e che quotidianamente si impegnano su questo prodotto.

Alla casa editrice Etabeta va sicuramente il dovuto merito per aver pubblicato, già nel 1989, il primo libro "I semifreddi all'italiana", da me scritto insieme al compianto

collega Ermenegildo Rachelli, mentre più recentemente la stessa casa editrice ha proposto un mio nuovo testo "Semifreddi Vision", che offre una presentazione dettagliata ed ampia di questa lavorazione, corredata da una traduzione in inglese che ne permette la comprensione anche oltre i nostri confini.

Rivolgendomi ai gelatieri, l'invito è quello di prestare più attenzione a questo prodotto, non solo per il suo valore, ma anche perché risulta una proposta ideale nel periodo autunnale ed invernale, quando assaggiare un gelato meno freddo è certamente più piacevole.

Inoltre, un semifreddo proposto sotto forma di monoporzione, tazzina o bicchierino risulta sempre gradito al cliente, nonché favorevole all'operatore, come gratificazione professionale ed economica.



Per gli amanti del buon gusto

Vino: "Orgoglio" il prosecco Doc della famiglia De Giusti.

Come accompagnamento a una cena frizzante o per un aperitivo d'eccezione adatto ad ogni stagione, il prosecco "Orgoglio" è la proposta che Manuel Caffè, lo specialista del servizio rivolto al settore horeca, ha studiato per soddisfare tutti gli appassionati del buon gusto.

Si tratta di un vino giovane, leggero, amabile e asciutto, caratterizzato da un corpo equilibrato e da riflessi biondi come l'ambra. Un mix capace di rapire fin dai primi sorsi.

"Orgoglio De Giusti", questo calice brillante e adolescente, prende il nome dalla famiglia che ha fondato negli anni '50 la Manuel Caffè.

Frutto privilegiato delle colline venete di Conegliano e Valdobbiadene,



nel pieno della marca trevigiana, dove il clima è più gentile, "Orgoglio" è un prosecco dry Doc. Nasce in quella fascia pedemontana celebre tra gli intenditori per la qualità dei suoi vitigni e l'oro inconfondibile degli acini, che danno una bottiglia dal colore paglierino brillante, profumata di frutta e di fiori e ornata da una schiuma morbida, persistente.

ACCOMPAGNAMENTO IDEALE

Un vero passe-partout da tavola, questo prosecco firmato De Giusti: si sposa bene tanto con i frutti di mare che con le carni bianche, le paste condite con sughi delicati, i risotti.

È l'ideale accompagnamento di antipasti a base di pesce e il protagonista nato per ogni aperitivo, da assaporare insieme agli amici, sotto la pergola della terrazza, in riva al mare o davanti ad un bel camino acceso. Il vino, per i De Giusti, è sempre stata una passione di famiglia.

Grazie all'entusiasmo e alla loro costanza, quella che è nata come attività amatoriale, da riservare al tempo libero, si è trasformata a poco a poco in una produzione importante con risultati di riguardo in tutti i sensi, che ha così consentito di interpretare in modo davvero brillante questo classico della tradizione culinaria veneta.

UNA CONFEZIONE PREZIOSA



La famiglia De Giusti ha poi studiato per questo nettare d'eccezione una confezione preziosa e sofisticata, che ben si intona al suo carattere. La bottiglia, con capacità di 0,75 lt, ha una linea contemporanea e un'estetica raffinata, che gioca con la cromia dell'oro accostandovi il buio, non pieno, del vetro.

La sfumatura bionda del vino si lascia intuire al di là della firma De Giusti, che corre restituendo bagliori luminosi. Buono da assaporare e bello da vedere, "Orgoglio" è anche l'ideale per un regalo.

I clienti lo potranno scegliere nell'astuccio nero e oro, elegantissimo in modo sobrio e composto, facendone un dono di classe che si mostri come un gioiello prima della degustazione.