

## FOOD

DI CINZIA CINQUE



Il gusto dell'anno: yogurt variegato alle fragole.

## SEI PRONTA A CELEBRARE IL GELATO?

Il 24 marzo goditi un cono alla frutta o una coppetta al cioccolato. Sarà come vincere soldi o ascoltare la musica che ami. Parola di scienziati

### MACCHÉ WASABI, MEGLIO ALLA CREMA!

Panettone o pandoro?  
Pastiera o cannolo?  
Crostata o babà? No,

nessuno di questi. Nonostante l'indiscussa bontà dei dessert nostrani, la palma di dolce italiano più famoso al mondo spetta al gelato. Un successo su scala planetaria che è valso all'erede di granite e sorbetti una Giornata europea, l'unica che il Parlamento Europeo abbia dedicato a un alimento. **Si festeggia in tutti i Paesi dell'Unione il 24 marzo per valorizzare il prodotto artigianale**, patrimonio dell'intera filiera che impiega, in Europa, 300mila addetti per un giro d'affari da oltre 9,5 miliardi di euro. Oltre alle iniziative segnalate sul web ([gelato-day.it](http://gelato-day.it)) e alla pagina Fb, nelle gelaterie delle città che aderiscono alla celebrazione,

si potrà assaggiare il "gusto dell'anno", che per questa ottava edizione è lo yogurt variegato alle fragole, dedicato all'Olanda. Si conferma così un ritorno alla tradizione, di cui si era avuta la percezione già nello scorso anno, quando lo scettro goloso era spettato all'italianissimo tiramisù. Di recente, infatti, **abbiamo assistito a una sorta di rivoluzione, che seguiva i decenni di rigida dicotomia tra i gelati alle creme e quelli alla frutta**: i primi, ideali per bambini e adulti liberi dalla schiavitù della bilancia, gli altri, apprezzata risorsa per chi, schiavo della conta delle calorie, non voleva privarsi di una coppetta a fine pasto. Poi i maestri pasticciere, forse annoiati dalla formula manichea, si sono sbizzarriti. Ed ecco il proliferare di gusti insospettabili: pizza, formaggio, rosmarino, riso, birra e prosecco, fino agli orientali wasabi e nero di seppia, gli ingredienti delle versioni rivedute e corrette del classico piacere di gola. Uno scempio secondo i talebani da dessert, che non si spingono oltre pistacchio e stracciatella e, al massimo, un'esotica banana. A dar ragione ai gourmet più conservatori uno studio condotto dai ricercatori dell'Istituto di Psichiatria di Londra che hanno analizzato, mediante tecniche di brain imaging, quello che avviene nel cervello mentre si gusta un cono alla vaniglia. Risultato: per "accendere" i centri di piacere, gli stessi che vengono attivati anche da una vincita di denaro o dall'ascolto della nostra musica preferita, basta un cucchiaino di gelato. Ma non al prosciutto.