



IL GELATO SI FA NEL CAMPO

Gelateria Roseleto, Via Madama Cristina 121, Torino

20 giugno, ore 20.30

Qualità, diversità e specificità di un prodotto dipendono dalla maestria dell'artigiano, ma soprattutto dalla qualità della materia prima principale: il latte. Il gelato non sfugge a questa regola. E infatti, si fatica a realizzare prodotti che si differenzino, perché l'offerta è limitata al solo latte di "Alta Qualità", prodotto in sistemi intensivi, dove dominano la monocultura e alti livelli di inquinamento.

Ma un altro latte è possibile. Negli ultimi anni la ricerca ha dimostrato che qualità nutrizionale e ricchezza aromatica dipendono dalla quantità di erba che l'animale mangia e soprattutto dalla diversità di queste erbe. Un maggiore consumo di erbe diverse, grazie all'apporto di terpeni, flavonoidi, antiossidanti, determina un aumento di acidi grassi insaturi, mantiene il rapporto omega6/omega3 sotto 4, fa lievitare il Grado di Protezione Antiossidante oltre 10 e la massima complessità aromatica. Partendo da questa ricerca, l'*ANFOSC* - Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo - ha messo a punto un rigoroso disciplinare di produzione, per offrire ai consumatori il Latte Nobile e dei derivati altrettanto Nobili.

Per tradurre tutto questo in realtà, abbiamo chiesto il supporto della Famiglia Masera, titolare di un allevamento di vacche da latte a Villastellone, che gestisce anche due gelaterie, una nella stessa Villastellone e una in Torino. La loro sensibilità verso ambiente e qualità di produzione ha prodotto una vera rivoluzione aziendale: eliminazione della monocultura del mais, sostituito -in piena pianura padana! - da prati polifiti e abbassamento della produzione individuale, condizioni indispensabili per avviare il progetto Latte Nobile e di "Gelati Nobili". Un latte più ricco di note aromatiche e di acidi grassi insaturi, infatti, non solo conferisce al gelato un sapore e un retrogusto più persistente, ma lo rende più elegante, più soave e meno "gelido", perché a quelle temperature gli acidi grassi insaturi sono meno solidi. Provare per credere.

Vi aspettiamo venerdì 20 giugno alle 20.30 in Via Madama Cristina 121 a Torino, presso la gelateria *CASCINA ROSELETO* per una chiacchierata, fra un gelato e uno yogurt, con Roberto Rubino, presidente *ANFOSC*, Licia Granello, food editor de *La Repubblica*, e Piero Sardo, Presidente della *Fondazione Slow Food per le biodiversità*.