

**La tendenza** Dal «pera e cacao» a «nociola e zafferano»

# Stracciatella addio a Vicenza va di moda il gelato «stellato» Sul cono i gusti creati dagli chef Michelin

VICENZA — Hanno fatto incontrare il gelato, «un prodotto democratico» sottolineano loro, con la cucina di quattro grandi chef italiani, star delle guide gastronomiche internazionali di cui i due imprenditori vicentini protagonisti di questa idea si ritengono «grandi appassionati». Il risultato di questo connubio, il primo in Italia, sono quattro gelati «stellati», perché frutto dell'estro e dell'esperienza degli chef: tutti veneti e quasi tutti cuochi di ristoranti insigniti delle celebri stelle della guida Michelin, a cui i due titolari della gelateria «Preto» di Vicenza hanno chiesto quattro ricette «firmate». Così, al fianco dei classici gusti come stracciatella, cioccolato, limone e fiordilatte, dalla gelateria affacciata sulla Basilica palladiana, in piazza delle Erbe, si può uscire con in mano un cono o una coppetta di gelato al gusto raffinato dello chef, di quelli che serve una targhetta piena di parole per descriverlo. Si va dall'articola-

to «Vaniglia, nocciole e caramello allo zafferano» al più semplice «Latte e menta», ma anche «Limone con polvere di liquirizia» e fino al gusto «Pera variegata e fave di cacao». Su ogni abbinamento, la firma di un grande cuoco.

Quella di Giancarlo Perbellini, ristorante veronese di Isola Rizza, che alla gelateria dei due vicentini ha consegnato la ricetta con il caramello allo zafferano. Oppure quella di Lionello Cera, cuoco della «Antica Osteria Cera» a Campagna Lupia, nel Veneto, autore del gusto «Latte e menta». Ma c'è anche il nome di Nicola Portinari, artefice culinario dei piatti del ristorante «La Peca» di Lonigo, nel Vicentino, e della ricetta con le pere variegata. E infine c'è la firma, sulle palline di limone e liquirizia, di Giorgio Damini, chef del ristorante «Damini e Affini», di Arzignano.

«Abbiamo chiesto la loro collaborazione perché li consideriamo i migliori cuochi d'Italia» dice Claudio

Troiani. Lui, marchigiano trapiantato a Vicenza, è uno dei due titolari, assieme all'imprenditore vicentino Luca Preto, dell'idea di inserire le palline «stellate» tra quelle in vendita nella gelateria in pieno centro del capoluogo berico, la prima di una catena di esercizi con cui i due soci vogliono invadere molte altre città del Veneto, d'Italia, per poi sbarcare all'estero. «Il gelato è uno dei prodotti meno valorizzati del made in Italy - dichiara Troiani - con le nostre gelaterie vogliamo invece dare l'idea della vera cucina italiana». Il che, per loro, significa alta ristorazione, cuochi rinomati e ristoranti stellati. Ma i due soci vicentini sono imprenditori, il loro scopo è il profitto e, per raggiungerlo, hanno dato «prezzi stellari» ai «gusti stellati»: 2,50 euro per la coppetta più piccola, ai gusti classici, contro i 3,50 euro per quelli firmati che, tra l'altro, devono essere monogusto. Lo impone lo chef.

**Gian Maria Collicelli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Giancarlo Perbellini**  
**Vaniglia e nocciola**

Ristoratore titolare di un locale a Isola Rizza, ha creato «nocciole, vaniglia e caramello allo zafferano»

**Nicola Portinari**  
**Pere e cioccolato**

Chef del ristorante «La Peca» di Lonige è autore della ricetta con le «pere variegata e le fave di cacao»

**Coni firmati**

La gelateria  
Pretto di  
Vicenza

**Giorgio Damini**  
**Limone e liquirizia**

Chef del ristorante «Damini e Affini» di Arzignano è l'autore del «limone con polvere di liquirizia»

**Lionello Cera**  
**Latte e menta**

Cuoco dell'Antica osteria Cera a Campagna Lupia, ha creato il gusto «latte e menta»