

IL BISTROT DEL GELATO

Pistacchio siciliano e nocciola piemontese Parigini in coda per il cono "des italiens"

I GUSTI PIÙ AMATI AL POZZETTO

■ ■ ■ *dall'invitato a Parigi*
DANIELA MASTROMATTEI

■ ■ ■ Sono snob, mangiano croissant e bevono champagne. Hanno la erre moscia, sono romantici, il loro cinema è lento e per qualcuno persino noioso. Non usano il bidet, ballano il can can e sono molto raffinati. Luoghi comuni sui francesi. Ma il segreto per conquistarli è puntare sulla qualità. Qualità è, infatti, la parola d'ordine della gelateria italiana "Pozzetto", diventata ormai luogo di incontro dei parigini.

Al 39, Rue du Roi de Sicile (www.pozzetto.biz - 0142770864), nel quartiere Marais - a due passi da Beaubourg, dalle gallerie d'arte, boutiques che sembrano gioiellini, bancarelle traboccanti

di fiori - i giovani si danno appuntamento a tutte le ore del giorno, fino a tarda notte. Prendono un caffè italiano o un bicc-

tin torinese (cioccolato caldo, caffè e panna) leggono i giornali italiani e degustano il gelato rigorosamente artigianale preparato nel laboratorio all'interno del locale ogni giorno.

Ma niente vetrina con vaschette piene di similmilcreme ghiacciate dai toni sgargianti. Il gelato Pozzetto è realizzato con prodotti altamente naturali e privo di colori artificiali, conservato nei pozzetti di acciaio, come quelli che si usavano una volta, per evitare gli sbalzi termici che ne cambiereb-

bero qualità e purezza.

I gusti. Che dire. Il gelato giandui torinese è una delizia, così come il pistacchio. Nessun compromesso, il pistacchio viene fatto arrivare direttamente dalla Sicilia, come le arance Tarocco utilizzate per i sorbetti. I limoni vengono dalla meravigliosa Sorrento e le nocciole dal Piemonte, dove si coltiva una varietà Doc dal sapore e profumo delicati. Imbattibile lo zabaglione all'uovo, come quello che preparavano le mamme italiane, con un retrogusto di liquore dolce, biscotti amaretti e pepte di cioccolato. Ma c'è anche il gustosissimo tiramisù al mascarpone e caffè.

IL LOCALE PIÙ TRENDY
L'interno della gelateria Pozzetto, a Parigi, che produce solo gelato artigianale italiano e che è diventato il locale trendy dei francesi

«Ciò che vogliamo evitare accuratamente è il rischio della globalizzazione, ovvero l'appiattimento della qualità verso il basso», spiega Francesco, che si lascia sedurre da palette di nocciola e pistacchio. Mentre Claudio, il suo socio e amico, gli ricorda la dieta a cui aveva promesso di attenersi. Ma al Pozzetto per dirlo con le parole di Oscar Wilde, "si può rinunciare a tutto, tranne alle tentazioni".

Non solo gelato, però. Entrando nel locale, sul grosso bancone ricoperto con quadrati di carta fiorentina sfondo chiaro e gli verdi, disegnato dall'artista Flavio Favelli, trovi una montagna di dolcetti made in Italy e specialità piemontesi, dai gianduiotti, alle creme alla nocciola e al cacao, alle pastiglie Leone. La gente chiacchiera, canticchia le canzoni italiane messe come sottofondo musicale. Pochi tavolini rotondi, sempre pieni. In realtà non si capisce bene chi ci lavora e chi è cliente. L'atmosfera è rilassata. Si improvvisano coppe al cioccolato caldo con gelato pistacchio e un pizzico di cannella di fronte a una parete rosa shocking con la scritta *Frozen strawberry fields forever*.

Grandi finestre vetrina per non perdersi nessuna curiosità fuori. I francesi, si sa, hanno l'abitudine di prendere il caffè osservando con attenzione il vivai di gente sui marciapiedi, stretti, dove si fa fatica a passare con i sacchetti della spesa. Ma Parigi è anche questo.



■ **GIANDUIA:** il cioccolato alla nocciola tipico della città di Torino

■ **PISTACCHIO DU ROI DE SICILE:** 100% pistacchi siciliani

■ **NOCCIOLA:** preparato con nocciole del Piemonte, dove si coltiva una varietà Doc dal sapore e profumo delicato

■ **STRACCIATELLA:** il più tipico gusto italiano, piccoli pezzettini di cioccolato affogato in cremoso gelato al latte fresco

■ **ZABAGLIONE:** il gelato all'uovo delle mamme italiane, con un retrogusto di liquore dolce, biscotti amaretti e pepte di cioccolato

