

<http://www.rossa-di-sera.com/2015/06/andrea-fusco-di-giuda-ballerino-alle.html>

Andrea Fusco di Giuda Ballerino! alle prese con il gelato Buontalenti

Mercoledì scorso, il 17 giugno, lo chef stellato Andrea Fusco di Giuda Ballerino!, all'ottavo piano dell'Hotel Bernini Palace, in un contesto ispirato al mondo dei fumetti, ha proposto il menù particolare, ideato per un'occasione speciale: la prima tappa del tour del mitico gelato toscano Buontalenti, prodotto da Badiani.

Badiani, storica gelateria e pasticceria di Firenze dal 1933, famosa in tutta Italia e non solo, ha deciso di far conoscere la sua Arte Gelateria ed essere sponsor del più bell'evento che si tiene nel mondo del gelato: il GELATO FESTIVAL.



Dal 30 Aprile il gelato è in tour, fino al 4 Ottobre, e toccherà, da Nord a Sud, le più importanti città Italiane (tra le altre Torino, Milano, Parma, Firenze, Roma, Napoli, Catania Palermo, Bari).

E tra l'altro sono in via di programmazione numerose date europee.

Il Tour offre al grande pubblico l'opportunità di far conoscere una bella storia dell'artigianato fiorentino e di poter degustare la ricetta segreta del Gusto gelato Buontalenti.

Crema di piselli con tempura di gamberi bianchi, quenelle di crudo gambero viola il suo fondo.

Per me, amante di pesce e verdura, sicuramente è stato il piatto preferito: leggero, saporito e fresco.

Spaghetti cacio e pepe con polvere di cozze e menta frita Interessante, cacio e pepe e cozze, seppur in polvere.

<http://www.rossa-di-sera.com/2015/06/andrea-fusco-di-giuda-ballerino-alle.html>

Agnello e peperone.

Niente a che vedere con un classico romano: agnello al sangue, costoletta croccante e un peperone al dente.

Scaloppa di fois gras con il Buontalenti.

So che il fois gras non piace a tutti per un milione di motivi, ma iomlo adoro! Confesso, ero un pò perplessa sull'abbinamento, ma come si fa a dubitare di una stella Michelin? La dolcezza e la consistenza del fois gras si è perfettamente accoppiata con il gelato, morbido, setoso, non troppo dolce e decisamente versatile.

Forse aggiungerei giusto un pizzico di fleur de sel, voglio sempre un tocco di salato in mezzo al dolce.

Un pò di storia di questo meraviglioso gelato : Nel 1979, i commercianti fiorentini, indissero un concorso che aveva lo scopo di ricordare l'operato del noto architetto fiorentino Bernardo Buontalenti; BDIANI si presentò al concorso, proponendo un gusto speciale e vinse un premio con un gelato chiamato appunto "Buontalenti".

Da allora la specialità a base di panna e crema conquistò il cuore dei fiorentini e di tutti gli amanti del buon gelato.

Questo gusto si presenta di colore chiaro, senza aggiunta di coloranti e i suoi ingredienti fondamentali comprendono panna e crema.

Il nome è dedicato a Bernardo Buontalenti , un eclettico fiorentino vissuto alla fine del '500.

Visse nel periodo di maggior potere della famiglia de' Medici a Firenze, fu architetto, ingegnere, idraulico e urbanista.

A quel tempo personaggi come il Buontalenti venivano incaricati anche dell'organizzazione delle feste ed in occasione della festa per gli ambasciatori del Regno di Spagna, oltre alla parte decorativa e di imbellimento della città si occupò anche dei banchetti, compresa l'ultima novità del tempo, i dolci freddi.

Bernardo Buontalenti propose la propria idea sulla composizione del sorbetto, operando la prima grande trasformazione della storia del gelato.

Una nuova ricetta a base di latte, miele, tuorlo d'uovo e un tocco di vino, fece nascere così la crema all'uovo e lo zabaione.

L'intervento di Buontalenti rivoluzionò la storia del gelato: da quel momento tutto si poteva gelare, anche le materie grasse come il latte e le uova.

E proprio grazie al latte e alle uova il sapore del dolce freddo diventava improvvisamente rotondo, vellutato: una carezza per il palato più esigente.

