

"Il gelato appena fatto è quello che non ha difetti, è come il velluto": Paolo Brunelli e la ricerca della perfezione

Continua la ricerca profonda di Paolo Brunelli che si definisce un gelatiere sentimentale: "lo faccio per passione." Pronto per il 24 luglio un nuovo locale di 300mq nella zona più trafficata di Senigallia, dove ci sarà molto oltre il gelato.

Di **Alessandra Meldolesi** - 24 luglio 2020



La Notizia

C'è un gelato che non si scioglie mai. C'è un brivido freddo che non cola per le dita. Erano i primi anni zero quando la gelateria è diventata una Bastiglia da conquistare. **"Tutto è iniziato con Grom, che ha comunicato questo mondo in modo nuovo"**, azzarda **Paolo Brunelli**, in prima linea nell'assalto. *"Poi sono arrivati quelli che già c'erano, un manipolo di artigiani che hanno capito la necessità di porsi diversamente, Alberto Marchetti, Andrea Soban, Gianfrancesco Cutelli e il sottoscritto, fra gli altri, gente che già lavorava bene, anche se in giro non si sapeva. L'alta cucina in tutto questo ha giocato un ruolo cruciale: è successo che la matematica del gelatiere si è aperta alle suggestioni creative degli chef, da Ferran Adrià a Heston Blumenthal, da Cedroni a Uliassi, che avevano approcciato la preparazione a modo loro".*

Annuncio pubblicitario



Foto Lido Vannucchi



Annuncio pubblicitario

E non a caso è a Senigallia che Brunelli si è trasferito da Agugliano, piccolo paese della Marca Anconetana. *“La mia famiglia dal 1934 si occupa di gastronomia: la mia bisnonna in quell’anno ha aperto una piccola locanda che pian piano si è trasformata nell’albergo ristorante, dove mia mamma ha sempre cucinato. Io però ho studiato ragioneria, che non c’entrava niente. Poi mi sono dedicato allo studio del vino, perché mio zio era nell’AIS, dove mi sono diplomato. Stancamente ho iniziato a fare il gelato nei primi anni ’80 nel bar dell’albergo, senza motivazioni particolari. Era un gelato artigianale, fatto con le ricette della nonna, dal fiordilatte al torroncino, al malaga. Usavamo una vecchia Carpigiani a bastone, magica, che non è più in produzione perché non sarebbe a norma”.* Ma Brunelli è anche un musicista mancato: mentre con una mano mantecava, con l’altra vergava spartiti. **“Finché verso i 28 anni ho capito che non avrei mai sfondato e mi sono dedicato al discorso del gusto, quindi gelato, cioccolato e vino.** *Ma sono mondi che non smetto di comparare: il jazz come il gelato è matematica, parte da una forte rigidità di studi per poi sfociare nell’improvvisazione”.*

La passione negli anni è cresciuta sempre più, ma era complicato far passare la gente in un piccolo paese. È stato il richiamo degli chef stellati a spingere Brunelli a trasferirsi nel 2015 a Senigallia, piccola capitale gastronomica del centro Italia nonché fiore all’occhiello del turismo regionale. Inizialmente si è trattato di una gelateria in pieno centro storico, con laboratorio a vista. Qui per 5 anni Brunelli ha proposto (e continua a proporre) principalmente coni da passeggio, insieme a torte e altri prodotti, come il meno 12, cioccolatino estivo da degustare sotto zero, le spalmabili, i biscotti, la frutta secca e le confetture della casa, con il gelato quale volano per una moltitudine di dolcezze destagionalizzanti.



Annuncio pubblicitario

“La materia prima è stata oggetto di una ricerca spasmodica: dalla frutta al latte, proviene da piccoli produttori preferibilmente locali. Ma i pistacchi sono siciliani, le nocciole piemontesi, il cioccolato sudamericano. Ho sempre cercato di marchigianizzare l’offerta con visciole, vino cotto, anice, fino ai grasselli di maiale con lo zabaione di vino cotto e la Casciotta di Urbino. La lavorazione vuole essere quella di un tempo, ma aggiornata. Quindi meno zucchero e meno grassi, fino a 40% rispetto agli anni '80. Io mi definisco un gelatiere sentimentale: lo faccio per passione. Per me il gelato deve essere fatto e mangiato. Non ragiono a stoccaggio, anche se la gestione è sempre complicata. Il mio laboratorio attacca alle 8 del mattino e stacca alle 11 di sera. A livello organolettico il gusto avrebbe bisogno di qualche ora per fissarsi, ma la texture simile al velluto è forse la parte più poetica: il gelato appena fatto è quello che non ha difetti”.

“È stato un desiderio di accoglienza a spingermi ad aprire un secondo locale, per poter raccontare il mio mondo”. Venerdì 24 luglio Brunelli inaugurerà infatti una gelateria totale: 300 metri quadrati a Marzocca, non sul mare come la Madonnina, ma nella zona più trafficata. La novità principale è stata unire le passioni: bevande, vino, cioccolato e gelato, con una piccola parte di pasticceria molto semplice, che richiama la tradizione.



Ma anche ai gelatieri, a volte, piace caldo: nel nuovo locale non mancherà l'attrezzatura classica di cucina. Nel nuovo laboratorio, fa bella mostra di sé un **Moretti serieF100E** completo di cappa e cella di lievitazione, modello della gamma serieF, forni a convezione altamente tecnologici, specifici per pasticceria e bakery, in cui la diffusione del calore, efficace e delicata, è studiata per assicurare sempre l'uniformità di cottura perfetta. ***"Il forno rappresenta la novità maggiore: è stato fortemente voluto con Moretti Forni, per un discorso di qualità. Lo***

usiamo per biscuit, torte, brioche e per qualsiasi dettaglio che possa avvicinare la gelateria alla pasticceria. Ma anche per le componenti salate dei piatti: avevo già iniziato tre anni fa con Moreno per le cialde di stoccafisso, farcite di gelato al fioridilatte. Un po' come si fa nel mondo dei cocktail con i topping".





L'orario di apertura è della 7 alle 23: in carta ci sono 3 tipologie di caffè più un decaffeinato, tutti specialty, accompagnati da confetture e spalmabili oltre ai lieviti. Nel pomeriggio parte il discorso del gelato, con la gelateria tradizionale, le granite di stampo catanese, la riproposizione al tavolo delle coppe anni '80 e piatti veri e propri, come il Ricordo di un'oliva all'ascolana, composto di gelato di ricotta e zenzero con emulsione di ortica, olive essiccate e pane panko fritto. Compongono un percorso degustativo di 3 proposte semisalate o semidolci, indefinibili, che configurano un pasto completo. Fino al panino che sarà protagonista a Identità golose, dove il carboidrato entra in gelateria secondo l'uso e costume italiano, non in forma di focaccia, ma sul confine fra le papille, come Brunelli aveva già tentato qualche anno fa imbottendolo di mortadella, sorbetto e maionese al pistacchio. Il costo del percorso è di 25 euro più bevande, al momento un vino cotto e un Riesling renano secco. *“Un tempo la sommellerie sosteneva che il gelato fosse inabbinabile per un discorso di temperature. Ma da allora il modo di prepararlo è cambiato, come le bevande. Ora si può bere di tutto, dai vini secchi alle birre da dolci, dal caffè estratto a freddo con vermouth e bitter fino a un Negroni. Anche se inizialmente*

non ci saranno cocktail. Invece non mancherà il nostro Alkermes in abbinamento a uno dei piatti: lo prepara un artigiano di Senigallia per me". Risuonerà anche la musica a cura di Brunelli: un jazz di facile ascolto propagato da un impianto serio.





È in allestimento anche un programma di eventi e collaborazioni a tutto tondo per l'inverno: abbinamenti con vini, presentazioni di prodotti con Moretti Forni, degustazioni che configurino un punto del gusto quotidiano e destagionalizzato. *“Perché la sfida principale in questo campo è il calendario. Ma il corner in centro non chiuderà, resterà anzi il fiore all'occhiello dal punto di vista turistico e si avvalorerà grazie ai prodotti del secondo laboratorio”.*