

# I latticini secondo Mauro Bandirali



«**V**i propongo due ricette per valorizzare i latticini. Un gelato fiordilatte prodotto con un “latte nobile” proveniente da un presidio Slow Food sull’Appennino Campano che, proprio per valorizzare le sue caratteristiche organolettiche molto delicate, deve essere gustato in purezza, senza nessuna aggiunta di altri prodotti. L’altra, invece, di un gelato prodotto abbinando un latte crudo a km 0 dell’Azienda agricola Cristiani, vicina a Crema, e un formaggio tipico del nostro territorio che ha ottenuto recentemente il riconoscimento IGP: il “Salva Cremasco”.

Vorrei sottolineare il forte legame tra i gusti di gelato che propongo nella mia gelateria e il territorio, oltre a quello al formaggio Salva Cremasco, cito per esempio il gelato al Tortello Cremasco a base di amaretti, cedro, uvetta, noce moscata e Grana Padano, il gelato alla Spongarda che è il dolce tipico di Crema e quello al Torrione artigianale Cremasco alle mandorle, di cui siamo orgogliosi produttori. L’attenzione ai prodotti tipici del territorio è sicuramente un valore aggiunto che i clienti apprezzano e distinguono l’artigiano che li utilizza.

Promuovo il gelato al Latte nobile esponendo un cartello al pubblico in cui vengono elencate le caratteristiche nutrizionali di questo prodotto, mentre per il gelato al formaggio offriamo piccoli assaggi ai clienti, che solitamente sono incuriositi dalla possibilità di gustare un prodotto tipico in versione gelato.

Il Fiordilatte Nobile, lo proponiamo oltre che in cono o coppetta, come torta gelato semplicissima con un fondo composto da un biscotto croccante al burro di nostra produzione.

Mentre il gelato al Salva cremasco viene servito al piatto abbinato con dei peperoni verdi in agrodolce (in dialetto cremasco chiamati “tighe”) e del miele di Amorpha Fruticosa (molto fresco e aromatico prodotto dall’Apicoltura Zipoli), un’erba selvatica che cresce spontanea vicino ai fiumi Serio e Oglio nel nostro territorio».

## Gelato al Salva Cremasco

### Ingredienti per 1 kg

- 340 g › Latte fresco intero crudo
- 120 g › Panna fresca 35% mat. grassa
- 30 g › Latte in polvere magro
- 10 g › Proteine del latte
- 100 g › Saccarosio
- 30 g › Destrosio
- 40 g › Sciroppo di glucosio disidratato
- 30 g › Trealosio
- 5 g › Neutro
- 295 g › Formaggio Salva Cremasco

## Gelato al Fiordilatte Nobile

### Ingredienti per 1 kg

- 600 g › Latte Nobile dell’Appennino Campano
- 200 g › Panna fresca 35% mat. grassa
- 20 g › Latte in polvere magro
- 10 g › Proteine
- 100 g › Saccarosio
- 35 g › Destrosio
- 20 g › Sciroppo glucosio disidratato
- 10 g › Sciroppo di glucosio in pasta
- 5 g › Neutro



**GELATERIA BANDIRALI**

Via Piacenza, 93 - Cremona  
0373 84068

[www.gelateriabandirali.it](http://www.gelateriabandirali.it)