

la roma che conta

terzo

laromacheconta iltempo.it

La specialità di nonno Giuseppe

Tartufo al cioccolato, una ghiotta invenzione

È dalla semplicità che è nata una grande idea. Un'intuizione del signor Giuseppe Ciampini e di suo figlio Angelo trasformò un naturale tubero in uno squisito momento di sano piacere, il «Tartufo al cioccolato». «Loro venendo da Monteleone di Spoleto, a 20 chilometri da Norcia, erano abituati a mangiare, anche durante la guerra, nei tempi di carestia, i prodotti del bosco, i funghi, e il tartufo non era pregiato. Sta

nelle ricette umbre dalla notte dei tempi. Loro trasferiti a Roma per necessità economiche decisero di inventare questo gelato, che è una palla di cioccolato fondente nero ricoperto da scaglie di cioccolato sempre fondente e con una ciliegia al centro, e lo chiamarono Tartufo» racconta fiero il signor Giuseppe, rappresentante della terza generazione Ciampini. «Oggi la parola Tartufo è diventata di uso comune, tutti

fanno il Tartufo. Se settant'anni fa mio nonno e mio padre avessero registrato questa parola, sarebbe stata la nostra fortuna. All'epoca nessuno pensava all'ufficio brevetti, alla registrazione dei marchi. Era un mondo più semplice, più pulito. Nonno e papà pensavano che sarebbe rimasto un prodotto venduto nei limiti di Piazza Navona». E invece oggi è di uso mondiale.

Ver. Med.



Caffè Ciampini

Il gelato d'autore nel salotto di Roma

Dolci e sorbetti, la tradizione è di casa

Veronica Meddi

C'è un'oasi di silenzio tra la solidità della storia e la grande bellezza della cultura, nel cuore di Roma. E così, all'improvviso, camminando ci si ritrova nella meravigliosa Piazza di San Lorenzo in Lucina 29, da «Ciampini». Oggi, Giuseppe, Maura e Andrea puntano ancora, come ieri, sulla qualità dei prodotti freschi, come quelli che le mamme usano per i figli. Come se fosse la cucina di casa. Ecco che nelle antiche sorbettiere di un tempo nasce ogni giorno un gelato straordinario. Anche molti personaggi del mondo della cultura, della politica, dello spettacolo si affidano da sempre per il loro momento di piacere alla famiglia Ciampini. Tra i clienti storici il signor Giuseppe ricorda con affetto Andreotti, amico e cliente. «Lui scendeva poco, aveva un carattere schivo e riservato, gli mandavamo noi il gelato che si concedeva solo ogni tanto perché era molto attento alla dieta».

Qualità
Ogni ingrediente è scelto con cura, si usano solo quelli freschi, gli stessi che una mamma darebbe a un figlio

ta per il Giubileo e si è trasformata in un vero salotto. Non potevamo mandare a morire un nome per il quale nostro padre si era tanto prodigato».

L'oggetto che vi rappresenta di più?

«La pala. Io ne ho comprate 3 usate, le cannibalizzo per prendere i pezzi, perché non si trovano più in commercio. Di 3 ne ho fatta una. La pala o mantecatore verticale serve

per trasformare la miscela liquida prima che venga congelata. Gira in un cilindro che è rivestito di glicole, che è un liquido refrigerante e serve per far diventare gelato una miscela liquida. Per estrarlo poi si fa alla vecchia maniera, cioè come si faceva 50 anni fa, con una pala di teflon che il gelatiere manovra a mano con molta fatica. È un metodo che non usa più nessuno, perché richiede tempo e le spalle del gelatiere s'infiammano. Il gelato così assorbe una quantità maggiore d'aria, rimane più cremoso, più gonfio, più piacevole al palato, e poi ti consente di inserire i pezzi all'interno della miscela».

Il vostro cavallo di battaglia?

«Il marron glacé. Lo abbiamo inventato noi, nostro padre non lo faceva. È un gelato che ha pezzi di marron glacé grandi come nocchie. Solo con questa macchina riusciamo a lasciare i pezzi interi in tutti gli 8 chili della tirata».

Quando un gelato è artigianale?

«Devono essere usate materie prime di qualità. Mai polveri e additivi, i conservanti poi il meno possibile. Abbiamo 20 gusti. Noi siamo riusciti a tirare un gusto per volta. Iniziamo dai più chiari di colore e finiamo ai più scuri. Abbiamo il laboratorio in loco. Molti colleghi fanno una miscela base per tutti i gusti. Ma lo zabaione e il cioccolato possono avere la stessa quantità di uova?».



Il bistrot

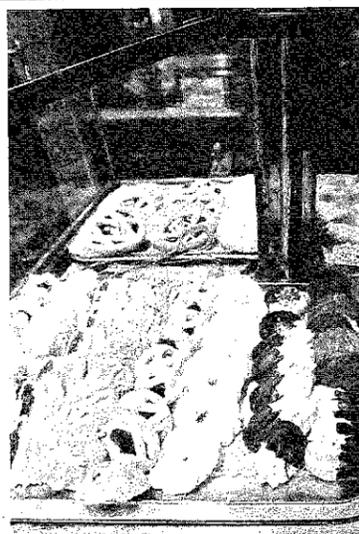
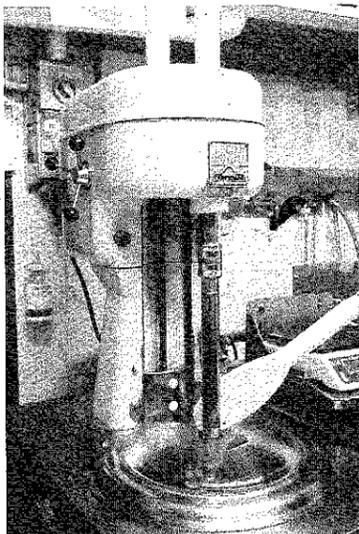
Un luogo dove mangiare dalle 7:30 alle 21:00 gustando specialità gustose e godendo dell'ospitalità della famiglia Ciampini



→ I punti di forza

L'OGGETTO MAGICO

La pala o mantecatore verticale serve per trasformare la miscela liquida prima che venga congelata. Il gelato così rimane più cremoso, gonfio e piacevole al palato



RICCO MENÙ

Ma Ciampini non è solo gelati il caffè infatti offre una vasta gamma di prodotti che spaziano dalla squisita pasticceria, al salato per far contenti tutti i palati.

NEL CUORE DI ROMA

Ciampini è frequentato anche dalla famiglia Bulgari, Fendi, Lotito, Renato Zero, Pamela Prati, Ileri Blasi e calciatori famosi. «Armani prenota sempre prima di venire a Roma»



INFO

La novità
Angelo junior, Federico e lo zio Andrea rilanciano il successo del marchio con «Ciampini Bistrot» in via Fontanella Borghese. «Abbiamo installato un forno della Castelli per le pizze, studiato insieme a un biologo e pizzaioli professionisti per un impasto particolare lievitato per 72 ore e fatto di farine biologiche macinate a pietra. Un prodotto sano in un contesto elegante»