

**PUNTO DI RIFERIMENTO**

Moreno Bonini è il titolare di Doctor Ciok e Mister Ice. Il padre Enotrio ha fatto la storia del gelato artigianale a Portoferraio

DOCTOR CIOK PORTOFERRAIO

«Voglia di sperimentare Vi svelo il mio segreto»

LA SUA GELATERIA in calata Mazzini 23, che ha chiamato 'Doctor Ciok and mister Ice', l'ha aperta venti anni fa ma Moreno Bonini prepara creme e sorbetti da molto tempo prima, dal lontano 1982 quando il padre, il 'mitico' Enotrio che ha fatto la storia del gelato artigianale a Portoferraio, prima al Bar 'Nettuno' e poi al bar 'Saturno, ha dovuto lasciare per motivi di salute. «Ho iniziato al bar Saturno - dice Bonini - e quando ho acquistato questa gelateria ho iniziato a fare il gelato sia per essa che per il bar Saturno e successivamente anche per il bar 'Piccadilly'. Qualcuno si ricorderà l'apino bianco con i contenitori isotermitici per rispettare le norme igienico-sanitarie con il quale andavo avanti ed indietro per spostare il prodotto. Oggi il bar 'Saturno' non c'è più ed al 'Piccadilly' do solo qualche gusto».

AD UN PERSONAGGIO di lunga esperienza nel settore viene spontaneo chiedere qual è il segreto per fare un buon gelato. «Innanzitutto - spiega Bonini - usare

materie prime scelte accuratamente.. Ovviamente ti devi far aiutare da qualche azienda leader nel settore. Ad esempio io per i semilavorati mi avvalgo della collaborazione della PreGel. E poi ci vuole tanto sacrificio e tanta voglia di sperimentare gusti nuovi e di migliorarsi perchè non si finisce mai di imparare». Bonini spiega come viene fatto il gelato e cosa va per la maggiore. «Fondamentalmente - dice ci sono tre basi; quella bianca che consente di fare gelato tipo fiordlatte e stracciatella, la base gialle per malaga, zuppa inglese, crema e Inocilla e la base nera per il cioccolato. Come gusti pur girandone una cinquantina ed avendo sperimentato anche un gelato prosecco, all'aleatico o alla birra, che sono però gusti che, per la presenza di alcool, non puoi tenere a lungo in vetrina perchè tendono a mollarsi, rimango uno strenuo sostenitore di quelli tradizionali, vale a dire la crema fatta con le uova, la nocciola, il cioccolato e la nutella e, per la frutta, limone e fragola. Che sono poi quelli che continuo a vendere di più».

R.M.