

# IL TIRRENO

€ 1,00 (con "Gocce di benessere" € 4,50) - anno 131 - n. 143

Sabato 26 Maggio 2007

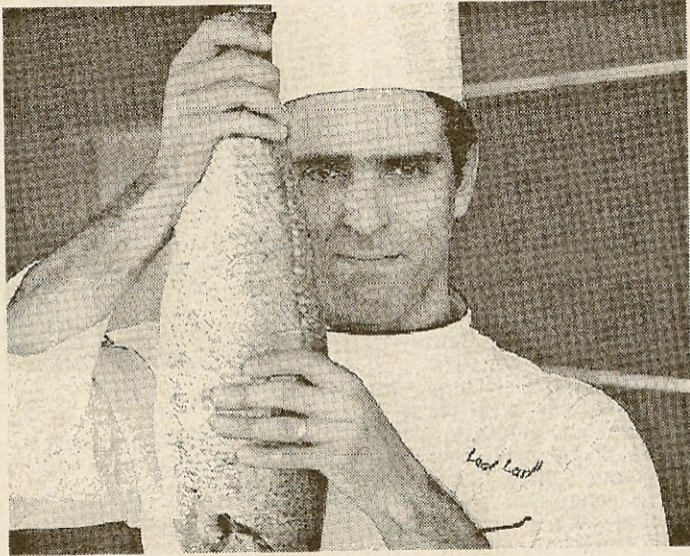
DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE v.le Alfieri 9 LIVORNO tel. 0586/220111 - REDAZIONI: **Carrara** via Roma 9 tel. 0585/777333-4 - 777224; **Cecina** via Circonvallazione 11 tel. 0586/682721; **Empoli** p.za F. Degli Uberti, 30 tel. 0571/711775 - 710894; **Firenze** via L. da Vinci 16/18 tel. 055/5522548; **Grosseto** p.le Cosimini 20 tel. 0564/414900; **Lucca** via S. Croce 105 tel. 0583/491816 491817; **Massa** via Petrarca 2 tel. 0585/41032; **Montecatini** c. Roma 5 tel. 0572/772461; **Piombino** c. Italia 95 tel. 0565/222222; **Pistoia** via C. Trinci 2 tel. 0573/97791; **Pisa** c. Italia 88 tel. 050/502255; **Pontedera** via Lotti 3 tel. 0587/52400; **Portoferraio** v.le Elba 3 tel. 0565/914604; **Prato** via del Ceppo Vecchio 5 tel. 0574/606015-6-7; **Viareggio** via Coppino 273 tel. 0584/389389

Spedizione in abbonamento postale art. 2 comma 20/B Legge 662/96 - Livorno

# Gamberi, asparagi, fegato d'oca ecco il sorbetto secondo Luca

Al sedano, alle castagne, al pomodoro, ai finocchi, agli asparagi, ai carciofi. Ma anche a base di formaggio, pesce e perfino gamberi e foie gras. Insomma, nel campo dei gelati non si può dire che a Luca Landi, chef del *Lunasia*, il più prestigioso dei tre ristoranti del Green Park Resort di Tirrenia, manchi la fantasia: d'altra parte è decisamente lui uno dei pionieri del gelato salato in Italia, una specialità apprezzatissima dai buongustai e dai turisti stranieri. Lucchese, 33 anni, vincitore della Coppa del mondo 2006 con la nazionale italiana dei gelatieri, vanta lunghi periodi trascorsi davanti ai fornelli insieme a cuochi del calibro di Alain Ducasse e Fernán Adriá: «Mi affascinava l'idea di fare un gelato completamente diverso - spiega - e così è cominciata l'avventura. Sì, perché se quello tradizionale alla frutta è l'esaltazione della materia prima, qui l'attenzione si sposta invece al "cucinato": il mio gelato al pomodoro, tanto per fare un esempio, non è infatti semplicemente un pomodoro ghiacciato, ma cucinato e reso gelato. E questo con la consistenza e la temperatura adeguate per accompagnare al meglio, magari un piatto a base di carne o pesce». «Insomma - conclude Luca - si tratta di una sfida il cui obiettivo è soddisfare il gusto di tutti».

S.B.



Lo chef Luca Landi, pioniere dei piatti a base di gelato salato