



L'attuale titolare, Edda Sagui, in una foto degli anni '60.



Leone Sagui a S. Benedetto all'inizio degli anni '30.

dunque a lui l'importante compito di addolcire il palato reale nel pranzo del 10 ottobre 1927. Leone si mette al lavoro, senza però rivelare di che gelato si tratterà: alle domande di Meletti risponde solo che sarà una sorpresa. E come "gelato in sorpresa" comparirà nel menù ufficiale. Oggi però la ricetta si può rivelare: per l'occasione Leone aveva creato un semifreddo allo zabaione e cioccolato, con uova, zucchero e panna; gli ingredienti sono lavorati a freddo e montati con un lungo lavoro di frusta fino ad ottenere un composto compatto che viene diviso in due parti: in una si aggiunge il rum ottenendo lo zabaione, nell'altra il cioccolato fuso. Si stendono poi in uno stampo due

strati dei gusti così ottenuti e si raffredda per 24 ore.

Il gradimento del re e degli altri illustri commensali fu motivo di orgoglio per Leone Sagui, che spesso si vanterà dell'avvenimento ("Ho servito il re!"), e contribuì al successo del gelato "in sorpresa", che dopo un debutto così importante entrò subito nel menù della gelateria e continuò ad essere prodotto fino a tutti gli anni ottanta. Era molto richiesto per i ricevimenti organizzati in occasione delle cerimonie pubbliche e non mancava sulle tavole delle più importanti famiglie ascolane. Dopo la scomparsa di Leone Sagui, morto a soli 53 anni nel 1952, la ricetta fu ereditata dalla moglie Antonia, alla testa

dell'attività per trent'anni, e poi dalla figlia Edda, che ha preso in mano la gelateria nel 1982 e ancora oggi la gestisce.

Sono ormai molti anni che il "gelato in sorpresa" non è più offerto al pubblico, ma gli eredi di Leone Sagui hanno di quando in quando continuato a prepararlo per loro stessi, e oggi è il nipote Carlo, anch'egli in gelateria dagli anni ottanta, che fa rivivere la ricetta del nonno. Così anche chi scrive, per la completezza della documentazione, ha potuto assaggiare il famoso semifreddo: un dolce delicato e raffinato, forse lontano dal gusto odierno, abituato ai sapori ottenuti più dall'uso degli aromi che degli ingredienti freschi. (Riproduzione riservata)

**HOTEL ★★★  
RISTORANTE**

**Remigio I°**



**S. Giacomo - Monte Piselli (TE) Tel. 0861 930123 a 1150 metri s.l.m.**

