Ritratto di Gianfrancesco Cutelli per Identità Golose (foto Brambilla-Serrani).

IL GUSTO DELL'AUTOREVOLEZZA

Passione e rigore: sono questi i poli tra cui si svolgono la vita e l'attività di Gianfrancesco Cutelli, cultore di eccellenze che trasforma in gelato o che valuta con cura e imparzialità in premi e concorsi

È un esempio della migliore gelateria artigianale italiana **Giafrancesco Cutelli**, di origine siciliana come il padre (milazzese di nascita), marchigiano per via materna e toscano (pisano) d'adozione. Appassionato fin da piccolo di gelati e granite, che gustava nell'amata Sicilia e che ritrovava nelle estati dopo il trasferimento della famiglia in Toscana, nel 2004 apre la sua prima gelateria a Pisa, seguita anni dopo da quella di Lucca. Da allora molti premi e riconoscimenti si sono succeduti, due in particolare: il 1° posto al Concorso Procopio de' Coltelli, di cui è forse discendente, in occasione dello scorso Sherbeth Festival al suo esordio a Villa Bellini a Catania (in cui è arrivata 3ª la sua collaboratrice, **Simona Carmagnola**, da lui definita "suo braccio destro e talvolta anche sinistro"), e i Tre Coni della Guida alle Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso. Tra i due riconoscimenti un mare di podi e di gusti di sorbetti, gelati e granite, studiati con passione, ricerca e dedizione. Le specificità della sua produzione? L'incessante ricerca dell'eccellenza delle materie prime italiane e internazionali in termini di bontà e particolarità, l'attenzione agli stimoli e alle prelibatezze del territorio toscano, l'ampiezza e l'originalità dei gusti prodotti, sia nei suoi laboratori che altrove, in occasione di festival, concorsi, show cooking. Dove c'è un concorso o un'occasione di sperimentazione e confronto in veste di concorrente o di giudice, lui c'è.

Spirito di curiosità e scoperta

A viaggiare in cerca di sapori e prodotti, lo guidano l'interesse per la scoperta e l'istinto alla novità e alla peculiarità. Facilitato dalla sua altezza da autentico normanno domina la scena, attratto da materie prime speciali, da assaggiare e riproporre nei suoi gelati. E da fare conoscere in una specie di missione per la diffusione del buono e dello specifico. Si spiegano così, ad esempio, il sapore unico e l'equilibro perfet-

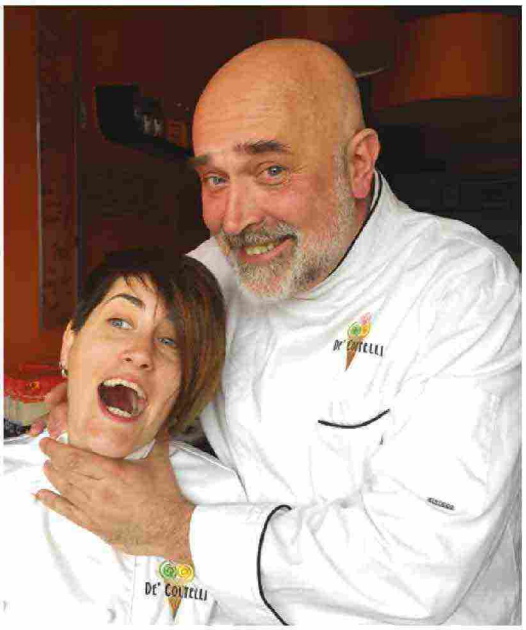
013706
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Fabbri

I tre vincitori del Concorso Procopio de' Coltelli a Sherbeth Festival 2019: 1° Cutelli, 2° Osvaldo Palermo, 3ª Simona Carmagnola, con Alessandro Fracco.

Con Andrea Mecozzi di Chocofair in Colombia.

to del suo gelato allo zafferano (assaggiato in una delle prime edizioni di Gelato Festival a Firenze, ndr), da lui scovato da produttori toscani di San Miniato, e fatto conoscere ad un grande quanto compianto ambasciatore della cucina italiana quale fu Gualtiero Marchesi, che se lo portò con sé a Milano. Oppure il culto di prodotti come la granita al caffè con la panna dell'English Bar di Milazzo, Me, in cui si ferma a fare colazione quando transita in loco. Gianfrancesco ama raccontare queste prelibatezze con il suo fare calmo e la sua innata capacità di affabulatore e di esperto. Capacità che esprime sia verbalmente che per iscritto, come in occasione di "Avanguardia Gelato", scritto qualche anno fa con **Paolo Brunelli, Alberto Marchetti** e **Andrea Soban**, a cui è legato da una bella amicizia.

Non è casuale che sia spesso presidente o membro di giuria in concorsi e premi, in cui sa individuare con rigore eccellenze e debolezze nascoste. Apprezzato per la sua bravura, viene spesso nominato presidente o membro di giuria nei concorsi più prestigiosi. Lui, serafico e generoso, accetta di buon grado, grato del fatto che così avrà modo di assaggiare un elevato numero di proposte stimolanti.



Cutelli scherza con Simona Carmagnola, suo braccio destro in negozio per molti anni.

La passione per il cioccolato

Al di là della selezione delle materie prime, c'è la passione per il cioccolato. Se ne occupa con entusiasmo, non solo approfondendone la conoscenza in eventi dedicati, come quelli sulla massa di cacao organizzati da Chocofair del selezionatore di cacao **Andrea Mecozzi**, ma anche in viaggi nei Paesi produttori, come quello dello scorso anno in Colombia. È anche grazie a ciò che Cutelli ha trionfato allo Sherbeth Festival con **Fondente con massa di cacao**. "Un cioccolato a base acqua con massa di cacao dal gusto spettacolare, anche per coloro che sono abituati al cioccolato inteso come comfort food, cioè arricchito con latte e panna", spiega. Si tratta di un sorbetto con un gusto molto intenso, ottenuto con la tecnica dell'emulsione (come se

013706

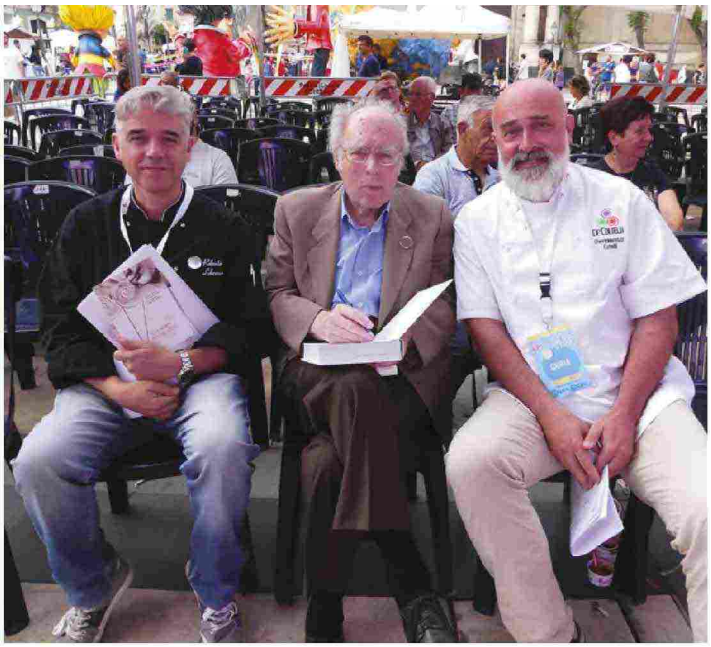
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

fosse una ganache) e poca acqua, che lo rende stabile e spatolabile anche senza il ricorso ai semi di carruba. La tenuta è assicurata anche da burro di cacao e zucchero di cocco (che in parte sostituisce il saccarosio), con un pizzico di sale per dare sapidità. Al momento dell'impiattamento vi si aggiunge il tocco di una lieve grattugiata di pepe nero, di origine colombiana come il cioccolato. "Una ricetta complessa nell'ideazione e frutto di esperimenti e studi su una materia prima straordinaria", la definisce il nostro intervistato. Anche in questo caso, dietro alla preparazione, c'è una bella storia di amicizia e condivisione del sapere. Gianfrancesco ci racconta del suo incontro, oltre 15 anni fa, con **Gérard Vives**, esperto francese selezionatore ed importatore di spezie, che vive fra Tangeri e Sanremo, scrittore e un tempo ristoratore, nonché fondatore di Les Comptoir des Poivres. Questi gli ha aperto le porte di un mondo affascinante, a cominciare dalle molteplici tipologie di pepe. Da allora lo scambio di idee è diventato fruttuoso, e da qui è scaturito anche il consiglio giusto che ha dato la marcia in più a un gusto già di per sé promettente.

Magia di abbinamenti insoliti

La sua curiosità e la sua cultura enogastronomica si è arricchita anche grazie all'interesse per le sperimentazioni con alcuni esponenti di mestieri del gusto, chef in primis. "È in queste occasioni che nascono gli accostamenti più insoliti. È il caso dell'abbinamento fra luppolo e mandarino, messo a punto a Sherbeth, su ispirazione di un gusto della collega



Cutelli con Luca Caviezel e Roberto Lobrano a Nivarata 2017.

Lorenza Bernini, dopo aver meditato su come bilanciare al meglio l'amaro del primo ed aver individuato nell'agrume la dolcezza e l'aromaticità adatte. La chiave di svolta per ottimizzare il connubio è stata la tecnica dell'infusione, utilizzata a temperature differenti per fare emergere la nota amara e le note floreali del luppolo che, accostate a quelle agrumate, hanno portato ad un risultato ottimale. E potrei andare avanti ancora...", conclude. Da bravo maestro di bilanciamenti ed equilibri si ferma quando gusto, consistenza e tessitura sono al punto giusto. Altrimenti si passa "all'imperfetta meraviglia", come direbbe Andrea De Carlo, citandone il romanzo incentrato sul gelato. Ma questa è un'altra storia.

Emanuela Balestrino

UN KILOMETRO² DI DOLCEZZA

Fabbri 1905 si presenta all'edizione 2020 del Sigep in grande stile, con un'area di 880 m² ricca di idee, soluzioni e prodotti per gelato, pasticceria e *beverage*.
Numerose le novità in ambito gelato, con prodotti mirati ad intercettare i nuovi trend legati ai cosiddetti super food e ad uno stile di vita salutistico, ma anche di appagare il lato edonistico del consumo, con una particolare attenzione alla riscoperta di grandi classici.
Tra le presenze di prestigio, **Francesco Elmi**, Head Brand Ambassador Fabbri, dirigerà una *temporary school* per pasticcieri.
fabbri1905.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706
Fabbri

STRUTTURANTI TECNICI E PASTE DI FRUTTA SECCA

Fondata nel 1972, **Agrimontana** ha un'esperienza consolidata nella trasformazione della frutta ed è oggi riconosciuta per la qualità delle lavorazioni e l'eccellenza dei prodotti.
La visione del gelato, secondo l'azienda, si basa su un'attenta selezione delle materie prime da filiera nota e controllabile; sull'assenza di agenti chimici, ma presenza di ingredienti minimamente trattati che preservano i loro aromi naturali; sull'utilizzo di ingredienti vegetali poco impattanti per l'ambiente.
In questo modo gli artigiani ottengono un prodotto pulito, privo di coloranti, conservanti, grassi derivati; eccellente, grazie all'utilizzo di materie prime di qualità; professionale, frutto di studi tecnici che consentono struttura, resistenza agli sbalzi termici e cremosità. Per soddisfare anche i professionisti più esigenti, e nel rispetto della naturalità degli ingredienti, sono stati sviluppati quindi strutturanti tecnici e paste di frutta secca. Attenendosi ad un codice di degustazione professionale, si nota come il gelato Agrimontana garantisca il raggiungimento delle performance richieste dal consumatore e semplifichi la produzione, evitando il rifornimento e la miscelazione scrupolosa di vari zuccheri. Una qualità tangibile tramite l'etichetta corta *o clean label* che, oggi più che mai, è garanzia di un lavoro artigianale che certifica l'eccellenza. **agrimontana.it**

RIVOLUZIONE IN VISTA

BRX presenta **Vista**, l'evoluzione del banco pozzetti a glicole e, allo stesso tempo, la rivoluzione della vetrina con vaschette. Una vetrina, due tecnologie: la sinergia tra la tecnologia a glicole e il freddo ventilato consentono l'utilizzo della vetrina senza coperchi e di conseguenza il gelato è visibile. Sono due i compressori, tra loro indipendenti, che consentono di continuare il servizio anche in caso di rottura. E, in caso di interruzione dell'energia elettrica, il glicole ha la proprietà di conservare il gelato per ore.

Una vetrina, due configurazioni: Vista è anche un banco di conservazione. Alla chiusura serale le carapine vengono posizionate su un livello più basso (al contrario delle tradizionali vetrine dove le vaschette vengono rimosse) e si mettono i coperchi. Il glicole conserva il gelato per il giorno dopo, garantendo risparmio economico, di tempo e spazio.
Una vetrina, due funzioni per 365 giorni all'anno: Vista può essere convertita in una vetrina pasticceria anche nell'arco della stessa giornata, con il solo utilizzo della tecnologia glicole, favorendo il risparmio energetico.
Una vetrina di design per ogni ambiente: il pannello frontale e il piano espositivo possono essere realizzati in più materiali per un elevato grado di personalizzazione. E l'esposizione in carapine consente un'originalità espositiva che non passa inosservata.
Vista è disponibile con carapina diametro 26 cm nelle misure L. 105 cm (6 gusti+6 riserva), L. 165 cm (10 gusti+10 riserva) e L. 225 cm (14 gusti+14 riserva). In alternativa, Vista Tre File con carapina diametro 20 cm è disponibile nei moduli L. 105 cm (8 gusti+8 riserva), L. 165 cm (14 gusti+14 riserva) e L. 225 cm (20 gusti+20 riserva). **brxitalia.com**

DISPENSER PER L'HORECA

Dal 1964, l'olandese **Hovicon International** produce ed esporta in tutto il mondo un vasto assortimento di dosatori per il settore horeca, creando prodotti in grado di garantire igiene ed efficienza, adatti a dosare topping, sciroppi, creme, marmellate e salse calde o fredde.
In Italia i prodotti Hovicon sono distribuiti dalla **Federico Thoelke**.
thoelke.net - hovicon.it

013706
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Fabbri