il pasticcere e GELATIERE
Mensile
LEAD
Data 05-2020
Pagina 82/90
Foglio 1 / 7

PRONTI, PARTENZA: GELATO!

Oltre alle norme da rispettare e la sicurezza da fornire al cliente, ora servono spunti e il giusto spirito. Fra le testimonianze di chi riapre e di chi non ha mai chiuso, e con il contributo fondamentale delle aziende, ecco le idee per l'estate calda del gelato

Di **Anna Celenta** - Foto apertura **Gusto17**

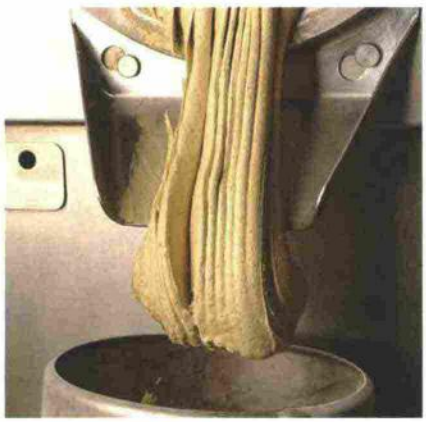
013706

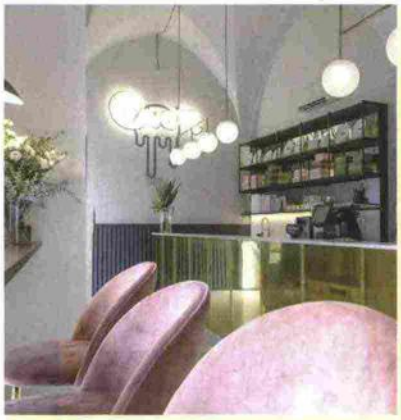
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

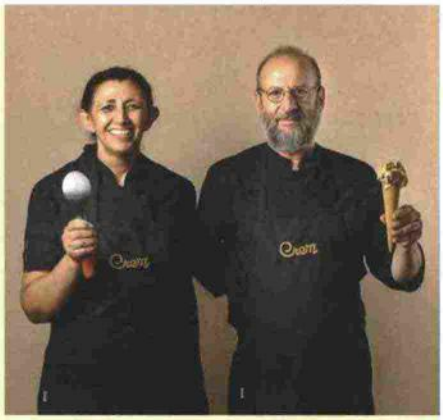
Fabbri

il pasticcere e GELATIERE
Mensile
LEAD
Data 05-2020
Pagina 82/90
Foglio 2 / 7

Raffaele Colelli, tecnico di laboratorio Crem Lab e Mina Lahsinia, responsabile produzione







"La gelateria ha tutte le caratteristiche necessarie per diventare un punto di riferimento food alla riapertura. *I gelatieri stiano pronti perché quest'estate potrebbe essere il boom"* ha scritto Carlo Meo sul numero 3 de Il Pasticcere e Gelatiere italiano (pag. 84). Una frase che abbiamo voluto riprendere, perché ci sembrava il giusto punto di partenza per parlare di tendenze dell'estate.

Parlare di trend e gusti dell'estate quando, ancora oggi, non sappiamo cosa succederà nell'immediato futuro può sembrare fuori luogo, ma vogliamo essere positivi, vogliamo dipingere l'Italia di colori e gusti di gelato, perché proprio il gelato può essere il cavallo di battaglia con cui sconfiggere questa inaspettata e forzata inattività. Non a caso, abbiamo interpellato una gelateria di Milano Nord, che non si è mai fermata neanche nel periodo più nero e una del Sud, Lecce, che riprenderà con rinnovato entusiasmo.

Il gelato non si è fermato del tutto e, quindi, può mettere il piede sull'acceleratore, pensando alle tendenze per l'estate che sembra in anticipo sui tempi,

CREM LAB – LECCE

LA VERA TENDENZA È LA RICERCA DI NATURALEZZA

Dal bio e vegan allo studio su ingredienti alternativi, dai centrifugati alle specialità locali: il gelato dell'estate è pulito

Il vero trend non sono tanto i gusti particolari, ma il concetto di gelato: «Il gelato deve essere pulito. La vera tendenza per noi sono i gelati bio e vegani, due strade che abbiamo intrapreso già da un po' e nelle quali crediamo» spiega **Raffaele Colelli, tecnico di laboratorio Crem Lab**. Sono due i punti vendita a Lecce, pronti a ripartire con la qualità di sempre, ma anche con qualche accortezza in più per coccolare il palato dei clienti, che hanno accolto con grande entusiasmo sia i gelati vegani (7-8 gusti a rotazione) sia, e soprattutto, il biologico. «Tutti i gusti Crem Lab sono biologici — dice Colelli — e tutte le materie prime sono selezionate e trasformate da noi. Non partiamo dalla pasta di pistacchio piuttosto che da quella di nocciola, bensì dal frutto come i pistacchi di Sicilia, quando riusciamo a reperirli anche di Bronte, le nocciole Igp, la mandorla doppia barese, le noci di Sorrento, i pinoli italiani. Questi fanno parte della nostra linea **I pestati** perché li "pestiamo" noi in laboratorio, nel vero senso della parola, e poi li trasformiamo in gelato. Su 4 kg di prodotto usiamo 1 kg di pistacchio. Nei laboratori Crem Lab (due, uno per ogni punto vendita) ciò che fa tendenza è la tradizione in purezza abbinata a variegature sempre "made in Crem Lab", come la mandorla variegata con confettura di fichi, piuttosto che frutti di bosco, arancia o mirtilli. Tornando alle tendenze, per noi non bisognerebbe stravolgere i gusti, ma puntare su variegature che facciano apprezzare il prodotto nella sua totalità e artigianalità.

Da Crem Lab saranno sempre "trendy" ricotta e mirtilli, cioccolato bianco e scorze d'arancia o maracuja, ananas, lime e timo, il sorbetto al Negramaro o quello al Primitivo, per citarne alcuni. Infine, sono trendy i "centrifugati", ovvero tutti quei gusti che vanno in centrifuga, ma che possono anche diventare un fresco e sano gelato. La tendenza si può ricercare anche nell'uso di grassi o zuccheri alternativi. Penso, per esempio, alla stevia o allo sciroppo d'agave, con quest'ultimo, specialmente, sono riuscito a ottenere un buon prodotto. Anche la ricerca nell'uso delle fibre, come l'inulina estratta dal finocchio o dalla cicoria, è per me una questione di tendenza». E conoscenza, aggiungiamo noi.

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

il pasticcere e GELATIERE

Mensile

Data 05-2020
Pagina 82/90
Foglio 3 / 7

L'IMPORTANZA DEL "RACCONTARE"

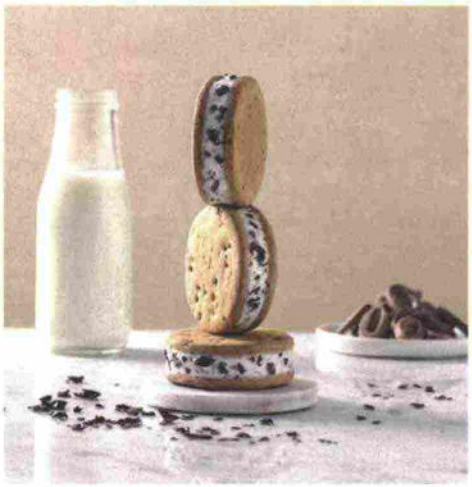
Cosa significa "storytelling" e che importanza riveste nella vostra gelateria?
Nell'ambito del marketing, si definisce corporate *storytelling* la **capacità e volontà di mettere in scena il patrimonio culturale, professionale e operativo dell'azienda, donandogli un'anima.** L'anima della vostra gelateria siete voi, la vostra storia, la vostra esperienza personale e professionale. Ma anche il vostro gelato ha un'anima: materie prime utilizzate, studio del prodotto, ricerca tecnica e tecnologia.
La vostra gelateria e il vostro gelato non hanno una sola storia da raccontare, ne hanno molte. A volte, spesso, sono queste "storie" che vi fanno vendere. Se il vostro gelato è eccezionale, se usate materie prime eccellenti, ideate gusti nuovi che solo voi avete pensato, ma non lo dite o non lo sapete raccontare al vostro cliente, come farà a conoscervi e apprezzare il frutto del vostro lavoro? E allora raccontate e raccontatevi, anche questo è un modo per ripartire. Se non potete avere il contatto diretto con i vostri clienti, fatelo sui social oppure attraverso il vostro sito, o ancora nel punto vendita, con cartelli e comunicazioni orali o scritte, ma non restate in silenzio. Raccontare al meglio il vostro gelato permetterà alla clientela di sognarlo e desiderarlo ancora di più.

GUSTO17 - MILANO

IL 17° GUSTO, LA FILIERA, LA STRATEGIA VERSO IL CLIENTE E LA PASTICCERIA GELATO

Non si sono mai fermati, anzi: hanno intrapreso progetti strategici sia dal punto di vista produttivo, sia nell'attenzione e cura del cliente

Gusto17 è una gelateria milanese con due punti vendita, che durante il lockdown ha lavorato a pieno ritmo sia con i propri partner delivery sia con consegne a domicilio. Qui, ogni settimana c'è un gusto che fa tendenza, il 17°, appunto. Si tratta del "gusto dei desideri", quello che ognuno di noi vorrebbe, ma nessuno ha mai pensato di farci. Gusto17 ha fatto di questa peculiarità il proprio cavallo di battaglia, insieme alle consegne a domicilio e a tante iniziative che stanno prendendo piede proprio in questo periodo. «Anche nel momento più buio non ci siamo mai fermati – racconta **Stefania Urso**, uno dei tre volti e ideatori dell'innovativa gelateria milanese – E abbiamo anche avuto il tempo di mettere a frutto alcuni progetti che avevamo nel cassetto. Da sempre ci concentriamo sull'eccellenza italiana, ovvero sui nostri partner, coloro che ci forniscono le materie prime permettendoci di realizzare il nostro gelato: a questo proposito abbiamo concentrato l'attenzione sul latte, una materia prima fondamentale, adottando addirittura delle mucche. Così possiamo controllare l'intera filiera». Secondo Stefania quest'estate non ci sarà un vero e proprio gusto che farà tendenza, piuttosto un ritorno alla semplicità: «Lo abbiamo visto in questo periodo: le persone, costrette a casa, hanno rallentato e si sono riprese il proprio tempo, anche cucinando e rispolverando le vecchie ricette della nonna. A proposito di tempo, sarà proprio quello che regaleremo noi con la carta fedeltà digitale, che verrà ricaricata ad ogni acquisto e che donerà minuti... che potranno essere anche quelli del nostro tempo, speso in gelateria insieme al maestro gelatiere a creare il gusto dei desideri, e tanto altro». Gusto17 ha lavorato durante il lockdown con delivery e consegne a domicilio, si è organizzato per la Fase 2 con un carretto in Piazza della Scala dove vengono proposti 8 dei 17 gusti e, infine, la vera tendenza e novità per Gusto17, sarà il gelato che diventa pasticceria: «Nella fase 3 apriremo un corner di pasticceria gelato con stecchi, bon bon e tutti quei prodotti che possono coprire diversi momenti della giornata in alternativa alla coppetta e al cono» conclude Stefania Urso.



quasi a voler ripartire anch'essa al più presto. Le persone hanno voglia di "leggerezza" e dolcezza, hanno bisogno di coccolarsi, hanno la necessità di farsi sentire vicino a chi non possono vedere né toccare: c'è chi ordina una torta gelato o un semifreddo nella gelateria di fiducia per il compleanno di un amico e gliela fa recapitare a casa.
Oppure ha pensato alla mamma, lontana, che però ha potuto ricevere una coccola cremosa e un sorriso. Le idee possono essere tante, basta ingegnarsi un poco per non fermarsi e non cadere, perché, come diceva il saggio Einstein, "la vita è come andare in bicicletta, se vuoi stare in equilibrio devi muoverti". E allora muoviamoci!

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

il pasticcere e GELATIERE
Mensile
LEAD
Data 05-2020
Pagina 82/90
Foglio 4 / 7

Per noi sarà l'estate...
di Ruby, un cioccolato in quattro diverse declinazioni.

CALLEBAUT

È IL GELATO IL SIMBOLO DELL'ESTATE ITALIANA

Si sta sviluppando sempre di più la richiesta da parte dei consumatori di proposte innovative e particolari e l'attenzione, oggi, è sempre più rivolta anche alla qualità e alla naturalità dei prodotti utilizzati. Callebaut risponde con Ruby, la quarta categoria di cioccolato, dopo fondente, latte e bianco, dal colore naturalmente rosa e un gusto intenso e fruttato, con note fresche e leggermente acidule. Ruby è un prodotto di tendenza che permette di creare una vetrina accattivante e creativa, senza l'utilizzo di coloranti. In più, è un gusto di cioccolato che, per le sue 3 caratteristiche, permette nuove e interessanti combinazioni, come la ricetta Ruby nuts presentata al Sigep 2020, dove si abbinano l'acidità fruttata del Ruby, la freschezza del lime, la friabilità della pasta frolla alla nocciola e la croccantezza della nocciola in pezzi. In gelateria, Ruby esalta le sue caratteristiche in 4 declinazioni. Ruby RB1: puro cioccolato Ruby, grazie alle sue caratteristiche organolettiche uniche, è ideale per creare concept gastronomici premium. Ice Chocolate RB1: puro cioccolato Ruby ideato per la gelateria. Grazie alla sua maggiore fluidità e croccantezza, è perfetto per la stracciatella e per ricoprire gli stecchi. ChocoCrema Ruby: ideale per cremini morbidi, conferisce una consistenza morbida e golosa. Crispearls Ruby: cereali ricoperti di purissimo cioccolato Ruby che rimangono croccanti a contatto con il gelato.
www.callebaut.com/it-IT/

Per noi sarà l'estate...
in cui nessuno rinuncerà al gelato, meno che mai a uno dei migliori gusti al pistacchio.

ELENKA

LA TENDENZA È LA TRADIZIONE

Chi potrà sapere come sarà l'estate del 2020? In un periodo di grandi incertezze bisogna puntare sulle tradizioni di eccellenza. Uno su tutti: il gelato al gusto di pistacchio, meglio ancora se preparato con il "Pesto di pistacchi" Elenka. Grezzo, primitivo, artigianale, accuratamente tostato e macinato, in grado di conferire tutta la sua straordinaria fragranza al gelato. Presentato al Sigep di Rimini 2020 ha riscosso un grandissimo interesse confermando gli elevati standard qualitativi dell'azienda siciliana nella selezione e lavorazione di questo straordinario ingrediente. Il Pesto di Pistacchi Elenka completa una gamma già ricca di eccellenze come le paste OroVerde®, Puro e Trinacria e si inserisce a pieno titolo tra i prodotti di punta nel settore dei semilavorati in gelateria.
www.elenka.eu

FABBRI 1915

LA "COCCOLA DOLCE" DI NONNA RACHELE

La stagione 2020 confermerà ancora di più il ruolo del gelato come comfort food, di "coccola dolce" in grado di appagare i sensi, con genuinità e qualità. In questo contesto si inserisce una delle novità più interessanti presentate all'ultimo Sigep, la Delipaste "Nonna Rachele", una "pasta madre" che consente ai gelatieri di ricreare il gusto base di tutte le preparazioni di pasticceria in versione gelato. Nell'assaggio si ritrova il sapore tipico di zucchero, uova, burro e farina preparati nel forno di casa o nella migliore pasticceria. Sapori che evocano ricordi familiari e che si prestano a essere interpretati dalla creatività dei gelatieri. Dalla Zeppola del Sud Italia allo Strudel del Trentino, passando per l'Apple Pie statunitense o la classica Foresta Nera: qualunque sia il "dolce del cuore", "Nonna Rachele" riesce a trasformarlo in gelato.
www.fabbri1905.com

Per noi sarà l'estate...
della coesione sociale e del contatto con i clienti, dell'ascolto e di soluzioni innovative, pratiche e versatili, capaci di anticipare e soddisfare le richieste dei consumatori.

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

Per noi sarà l'estate...
Sarà l'estate del cremino dell'infanzia, lo stecco artigianale.

FUGAR

IL BIANCHERÒ

In queste settimane gli Italiani hanno riscoperto il piacere di consumare in famiglia il nostro dolce più diffuso: un gelato tra le mura domestiche, per alcuni la nuova abitudine di conservare, nel freezer di casa, proprio quello artigianale. Non sempre però il porzionarlo, la separazione dei gusti e la conservazione risultano agevoli. Cosa potrebbe esserci, allora, di più comodo, fruibile e tipico di un buon cremino ricoperto?
Fugar ha un segreto per mantenere il cuore del cremino sempre morbido e cremoso al punto giusto. L'interno è realizzato con il semifreddo Biancherò Fugar... che nel cremino ricoperto non sembra un semifreddo, ma un pannoso gelato. Adatto a mantenersi setoso alle basse temperature, consente di assaporare un stecco gelato, appena tolto dal freezer casalingo e persino più gradito dei ricordi d'infanzia.
www.fugar.it

Per noi sarà l'estate...
Del "gelato a strati" che le nostre originali creme alla frutta rendono particolarmente goloso, grazie a un inaspettato effetto crispy

GIUSO

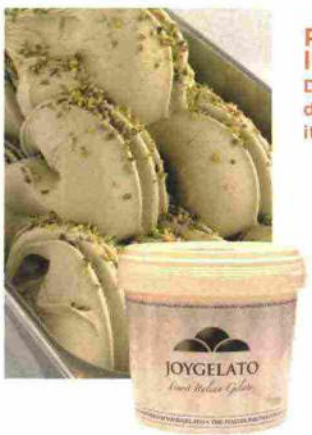
ESTATE FRESCA E CREMOSA

Crema Limone con pezzi e Crema Fragola con pezzi sono le due novità della linea Creme Fredde Giuso che donano colore e vivacità alle vetrine estive di ogni gelateria. Le creme sono caratterizzate da un gusto croccante, pieno e intenso grazie al tocco inaspettato della frutta crispy. Se la freschezza estiva del Mediterraneo è custodita nella crema al gusto di cioccolato bianco e limone, dal colore giallo intenso e arricchita con pezzi di frutta, per piacevoli contrasti cromatici e gustativi, una dolcezza leggermente acidula caratterizza la crema al gusto di cioccolato bianco e fragola, dal seducente colore rosa e con pezzi di frutta, indispensabili per arricchire le creazioni di gelateria e pasticceria nella consistenza, nel colore e nel sapore. La consistenza morbida e setosa, anche a temperature negative, il colore sempre brillante, l'alta qualità degli ingredienti e la versatilità rendono questi due prodotti perfetti per stupire la clientela con la loro fresca bontà. Le creme fredde Giuso possono essere utilizzate pure, versandole direttamente in vaschetta, oppure miscelate con il latte per un gusto gelato corposo, come variegatura o stratificate per la realizzazione di cremini freddi, con inserti solidi o strati cremosi.
www.giuso.it

IRCA

PISTACCHIO, IL CLASSICO CHE NON PASSA MAI DI MODA

Joypaste Pistacchio Sicilia è la aromatizzante per gelato artigianale firmata Irca, preparata con soli pistacchi di Sicilia e l'1% di sale, anch'esso di origine siciliana. L'ingrediente perfetto per un grande classico della gelateria, con un pizzico di sale che dona una nota di gusto speciale, esaltando la qualità del pregiato pistacchio di Sicilia. Un prodotto versatile che può essere utilizzato anche in pasticceria per aromatizzare creme e impasti. Le ricette e i consigli degli Ambassador Irca sono disponibili sul sito.
www.irca.eu.



Per noi sarà l'estate...
Dei "sapori della tradizione italiana".

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

Per noi sarà l'estate...
Per restare ancorati alla tradizione e ai frutti del territorio: in un momento difficile per tutto il Paese, non c'è niente di meglio.

LIPPOLIS

AMORE PER LA PROPRIA TERRA

La linea di prodotti Ama la tua Terra di Lippolis è una selezione di paste per gelato legate alle tipicità del territorio come le tre novità presentate al Sigep 2020 dall'azienda di Putignano (Bari): Mela Red Inside, Antica ricetta Lucana e Melograna Wonderful. L'Antica Ricetta Lucana, in particolare, è quella di un dolce che si tramanda di generazione in generazione, le Cartellate, prodotte con fichi cotti e fichi caramellati. La materia prima sono i Fichi rosa di Pisticci e Lippolis ripresenta l'Antica Ricetta Lucana in versione gelato, con pasta di Fichi rosa di Pisticci 100% naturale e una variegatura di fichi caramellati per guarnire il gelato e offrire il tipico sapore delle cartellate. Tutti i prodotti Lippolis sono realizzati con ingredienti naturali a garanzia dell'etichetta pulita.
www.lippolisgelati.com

MEC3

L'AVVOLGENTE GUSTO DEL CAFFÈ

La famiglia Quella Mec3 si arricchisce di una nuova referenza in cui il caffè si presenta in una versione suprema, inedita e travolgente: Quella Coffee & Crystals. Una pioggia di granella e cristalli di caffè si tuffa in una morbida crema al caffè, esaltandone al massimo il gusto e trasferendo al palato un sapore persistente, una consistenza unica, avvolgente e crunchy. Con Quella Coffee & Crystals la vetrina si arricchisce di una sferzata di energia mentre la creatività del gelatiere trova un nuovo alleato, unico nel suo genere sul mercato. Come le altre referenze della famiglia, Quella Coffee & Crystals si distingue per la sua versatilità: può essere mantecata, utilizzata come variegato o come ingrediente perfetto per torte e cremini, portando una vera esplosione di caffè in gelateria.
www.mec3.com

Per noi sarà l'estate...
Di chi ama i gusti classici rivisitati in modo da ottenere un effetto sorprendentemente nuovo!

Per noi sarà l'estate...
Dell'aggiornamento e di prodotti originali per stimolare la curiosità dei clienti in un momento non facile.

MARTINI LINEA GELATO

IL BUONGIORNO SI VEDE DAL GELATO

In un momento certamente non facile e in continuo divenire, è ancora più importante rimanere aggiornati e cercare di rendere maggiormente attrattive le proprie vetrine con prodotti originali che possano stimolare la curiosità dei clienti. In risposta a queste esigenze, Martini Linea Gelato propone le ultime referenze di Selezione Prestige, gamma di paste aromatizzanti e variegati di assoluta eccellenza e qualità: ricette ricche e studiate a regola d'arte che nascono dalla selezione delle migliori materie prime e da processi produttivi di assoluta avanguardia. Black Kiss è l'inedito variegato liquirizia "total black" che vanta il 35% di liquirizia purissima, dal sapore deciso e dal profumo intenso, che può dar vita a inedite combinazioni con caramello al burro salato, menta, cioccolato o anche frutta. Bonjour Croissant è invece una pasta aromatizzante realizzata con gli ingredienti del vero croissant: latte, zucchero, tuorlo d'uovo e burro, arricchiti da un pizzico di crusca di cereali. Una soluzione che può essere proposta "al naturale" o in versione "farcita", aggiungendo i variegati frutta Selezione Prestige oppure le Brunelle di qualsiasi gusto: nocciola, gianduia, pistacchio, ecc. Signor Strudel, infine, è il nuovo variegato che riprende fedelmente i sapori del tipico dolce sudtirolese: una salsa ricca di inclusioni, con ben il 52% di mele, uvetta sultanina, pinoli e cannella, per un tripudio di sapori dalla consistenza irresistibile.
www.martinilineagelato.it

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

MODECOR

ANCHE LA DECORAZIONE FA TENDENZA

Fra le decorazioni ideali per la gelateria, Modecor ha appena presentato, nella collezione Primavera, due prodotti che sposano perfettamente il binomio bellezza e gusto: la linea Krok, 14 referenze in cioccolato e zucchero, in pratiche confezioni da 1 Kg in buste richiudibili, perfette per decorare coni e coppette e per rendere unica e ancora più gustosa ogni creazione con riccioli di cioccolato, lenti colorate, codette in zucchero e altre dolci golosità. Per i più esigenti, Modecor consiglia il trend delle decorazioni stampate che riproducono i personaggi più amati da grandi e piccini. Piccoli soggetti a brand, ideali per gelati e monoporzioni, per rendere uno stecco o un biscotto ancora più speciali.

www.modecor.it

Per noi sarà l'estate...
Del "gelato decorato"! Dopo mesi complicati e grandi rinunce, il pubblico cercherà un appagamento non solo per il palato, ma anche per la vista.

PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI ITALIANI

L'ESTATE È AMORE E PASSIONE

Gli stessi sentimenti che da 160 anni legano la Gianduia a Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani.
Per questa estate, l'azienda reinterpreta questo gusto, identità di Pernigotti e riferimento indiscusso del mercato, in un moderno e fresco sorbetto. Un sorbetto realizzato con Fruttomax, una base con fruttosio e senza saccarosio, senza grassi e senza derivati del latte. Tra le tante Gianduia a portafoglio Pernigotti, disponibile anche la Pasta Gianduia senza zucchero aggiunto, con oltre il 70% di nocciola. Un sorbetto da mantecare morbido per rievocare l'idea della granita siciliana, variegato con salsa ai frutti di bosco e scaglie di cioccolato fondente. Un'idea innovativa, ma costruita su forti e solide tradizioni. Lo stesso percorso intrapreso dall'azienda in questo ultimo anno.

www.pernigottigelatieri.com

Per noi sarà l'estate...
Dell'appagamento e dei sapori forti.

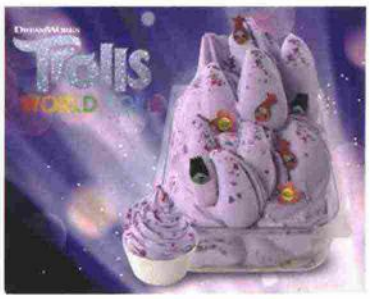
PREGEL

L'ESTATE È UN BAMBINO E IL GELATO IN FAMIGLIA

Trolls è la ricetta ispirata alla commedia musicale "Trolls World Tour", pensata per la famiglia e per catturare l'attenzione dei bambini in gelateria. Lo sprint Trolls è un prodotto in polvere completo al sapore di panna e fragola, con aromi naturali, fibre, coloranti naturali ed estratti vegetali (spirulina) che donano al gelato un colore viola pastello. Completano la presentazione del gusto delle simpatiche decorazioni in zucchero e scagliette cristalline color rubino e blu petrolio ottenute da coloranti naturali. Trolls è una ricetta dalle diverse possibilità di applicazione in quanto permette di realizzare un tradizionale gelato mantecato, un soft o un goloso shake, perfetto per la stagione estiva. La ricetta Trolls fa parte di un kit che comprende zuccherini a tema e materiali di comunicazione in supporto alla vendita del prodotto. Lo sprint Trolls è disponibile in 8 sacchetti da 1,2 kg.

www.pregel.it

Per noi sarà l'estate...
Ricca di sapori e di emozioni pensate per la famiglia.



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