

Italia a Tavola

APRILE 2021 • ANNO XXXV • N. 287

Italia a Tavola

FORNO A LEGNA
PER UNA PIZZA
A REGOLA D'ARTE

WAGYU
CARNE DI ALTA QUALITÀ
PER LA CUCINA
CHE VUOLE DISTINGUERSI

CHARDONNAY
BIANCO PER ECCELLENZA
IL VITIGNO PIÙ DIFFUSO
AL MONDO

**TRA INNOVAZIONE
E INGREDIENTI DOP,
IL GELATO DIVENTA
SOSTENIBILE**



**TRA INNOVAZIONE
E INGREDIENTI DOP,
IL GELATO DIVENTA
SOSTENIBILE**

I maestri gelatieri di tutta Italia, tra creatività e innovazione, cercano il ritorno alla tradizione e la sostenibilità della filiera.

L'obiettivo è stupire, grazie anche all'utilizzo di ingredienti ricercati.

Lo stop imposto dalla pandemia non ha rallentato i consumi, che hanno potuto contare su asporto e consegna a domicilio



di **Monica Di Pillo**

Celebrato anche da una "Giornata europea", il gelato artigianale non conosce ostacoli e si apre alla sostenibilità, che attinge dalla dispensa delle Dop di ogni regione. E se la pandemia ha impedito in Italia e all'estero di sedersi in gelateria, non ha fermato la creatività dei maestri gelatieri. E nemmeno i consumi, spinti spesso dall'asporto che ha consentito ai clienti di ricevere direttamente a casa i loro gusti preferiti. E così accanto a gusti classici - come fiordilatte, straciatella, nocciola e limone, ritenuti dai più le sentinelle del "buon gelato" - si affiancano gelati al confetto, al pane, al cantuccio e ad una serie di creme mantecate, aromatizzate con prodotti Dop: dalle Arance Pernambuco al Pistacchio di Bronte.

Prima di addentrarci nel viaggio alla scoperta dei gusti più sfiziosi, tra audacia e sostenibilità creativa, è necessario ricordare che il gelato si divide in quattro grandi famiglie, quattro metodologie

completamente diverse l'una dall'altra: le creme bianche, come fiordilatte, straciatella, pistacchio, nocciola, che partono da una base bianca; le creme gialle, pasticciera, malaga, spagnola; i cioccolati; la frutta.

Il gelato alla frutta è il più difficile in assoluto, a detta di tutti i maestri gelatieri; in particolare il limone è quello che crea più problemi. Il limone infatti ha pochissimo fruttoso, tantissima acqua, una parte acida importante e tende a granitare. Ma la sfida limone è oggi affiancata da gusti sempre più esperienziali, che rientrano nei comfort food, perché spesso ricordano la merenda della nonna.

Vetulio Bondi: «Il gelato gratifica palato e anima»

È il caso dei gusti creati da **Vetulio Bondi**, al timone de "I Gelati del Bondi" in centro a Firenze e presidente dell'associazione Gelatieri Artigiani Fiorentini, vincitore nel 2018 del sondaggio Personaggio dell'anno di Italia a Tavola, nella categoria Pasticceri. «Le tendenze della gelateria oggi risentono dell'esigenza di circolarità e sostenibilità - spiega - perché ➔

Premiazione di Vetulio Bondi, Personaggio dell'anno 2018 nella categoria Pasticceri





Mantecado
di Elisabetta Filippello

il gelato si fa con il cuore e deve gratificare tanto il palato quanto l'anima. Così io da tempo utilizzo il pane per i miei gelati, o meglio utilizzo il Filone Toscano Dop,

quello che viene definito sciapo. Lo uso tostato e aromatizzato con l'olio per il crumble, con cui guarnisco e manteco molti gusti».

Tra questi, uno è particolarmente caro al maestro fiorentino: Pane, olio e cavolo nero. «Da piccolo - ricorda - mia nonna, che aveva un banco di verdure al mercato di San Lorenzo, mi preparava per merenda il pane, alcune volte tostato, con olio e cavolo nero. Così ho ricreato questo gusto, utilizzando una base di gelato con olio d'oliva, polvere di cavolo nero e crumble di pane e sale. Così come ho sperimentato un sorbetto al lampredotto con cui ho farcito un panino, rivisitando un classico della tradizione gastronomica fiorentina; e sorbetti realizzati con i grandi vini toscani, dal Sassicaia all'Ornellaia. Ovviamente le materie prime sono fondamentali: quest'anno per il 1° aprile ho lanciato il fiordilatte fatto con la panna delle mucche felici, che vivono in quota e brucano il fieno, che ho aromatizzato con le bucce di mandarino, il rosmarino e le mandorle tostate».

Ingredienti e tecniche sempre più ricercati

E accanto alla semplicità di Vetulio Bondi, c'è la creatività dei maestri gelatieri della nota gelateria Ciacco di via Spadari a Milano, che hanno ideato il primo gelato barricato d'Italia, risultato di una miscela a contatto col rovere infuso per circa 10 giorni a 65°C, che viene servito insieme a una granita al rum invecchiato 17 anni in barrique.

Poi c'è chi sceglie, come **Elisabetta Filippello**, della gelateria Salotto di Dolcezza a Genova, un "mantecado" da podio ideato in occasione del Gelato Day. «Il nostro mantecado - precisa Filippello - attinge dai prodotti della tradizione ligure per interpretare un classico della gelateria. Noi lo facciamo con la crema pasticceria all'antica, con le uova fresche, aromatizzata con scaglie di cioccolato e una salsa alle Arance Pernambucco, che sono tipiche nella nostra regione e antichissime, perché risalgono ai tempi degli scambi commerciali tra Brasile, Portogallo e Liguria. Si

TUTELA DEL GELATO ARTIGIANALE NASCE L'ACCADEMIA PER PROFESSIONISTI

Non tutti i gelati sono uguali e, spesso, si rischia che nella quantità delle proposte si perda la qualità delle referenze. Per questo è nata l'Accademia del Gelato Artigianale "Alberto Pica". Obiettivo: favorire la tutela del gelato artigianale attraverso un riconoscimento normativo che porti il prodotto semplice, fatto con pochi ingredienti, a basso contenuto calorico e rispettoso dell'ambiente a prevalere sul mercato italiano e internazionale.

La nascita dell'Accademia arriva in un momento difficile per il business del

gelato artigianale che, a causa delle chiusure forzate e delle limitazioni agli spostamenti, nel 2020 ha perso il 40% di fatturato a livello nazionale. Calo che, a maggior ragione, richiede l'intervento di una realtà capace di farsi garante del sapere multidisciplinare che contraddistingue il mestiere dell'artigiano gelatiere.

A presentare l'Accademia nella sala del consiglio della Camera di Commercio di Roma sono stati il segretario generale **Claudio Pica**, il coordinatore dell'Accademia Aldo Pasquarella, il presiden-

te AgroCamera David Granieri, il direttore generale AgroCamera Carlo Hausman, il presidente dell'Associazione italiana gelatieri Vincenzo Pennestrì. Presenti anche Paolo Orneli, assessore al commercio della Regione Lazio, il presidente Confesercenti Roma e Lazio Valter Giammaria e il padrone di casa della Camera di Commercio, il presidente Lorenzo Tagliavanti. «Tra gli obiettivi dell'Accademia - ha spiegato Pica durante l'incontro di presentazione - oltre quello di fare formazione e di accompagnare le imprese



Oro lucano, gusto ideato da Luigi Buonansegna

tratta di arance che hanno delle note di vaniglia con un finale amarognolo, una polpa carnosa con una buccia molto spessa che si presta a canditure impor-

italiane ad affacciarsi con consapevolezza sui mercati internazionali, c'è la promozione di un gelato di qualità. In attesa di un riconoscimento normativo di un gelato di qualità, infatti, il nostro obiettivo è favorire il Made in Italy e gli accordi di filiera, come quello che abbiamo sottoscritto con Coldiretti».

L'Accademia, che ad oggi conta 4.200 iscritti, avvalendosi di un team di docenti specializzati e di collaboratori qualificati offre corsi di formazione per i gelatieri e per tutti coloro che vorranno diventarlo, assistenza, demo dimostrative, incontri di approfondimento e stage. Tra le iniziative immediatamente rese possibili dall'Accademia, la realizzazione di una guida sul gelato, voluta dall'Arsial e dal suo pre-

sidente Mario Ciarla e in collaborazione con l'Agrocamera, nella quale si possono trovare ricette sfiziose e soprattutto gelati a basso contenuto calorico e fatti con ingredienti di prima qualità, e stagionalità che aiutano la scelta di un gelato che possa sostituire un pasto e che è completo anche da un punto di vista nutrizionale.

«Tutti ingredienti che hanno contribuito a rendere il mantecado un gusto "Dop" e assai gettonato. Ricercatissimo anche l'Oro lucano, gusto ideato da **Luigi Buonansegna**, al timone della gelateria Officine del Gusto di Pignola (Pz). «Si tratta - spiega - di una base di gelato al cioccolato bianco, mantecato con zafferano, Albicocche di Rotondella e Pistacchio di Stigliano, che si trova tra le Dolomiti Lucane, i calanchi di Aliano, le lamie di Pisticci e Craco, in provincia di Matera. Eccellenze della Basilicata che regalano grandi emozioni al palato anche grazie ai gelati».

Infine ci sono anche gusti che si ispirano ai dolci tipici delle varie regioni italiane, come il confetto di Sulmona e il Bocconotto, altro dolce abruzzese, che vengono utilizzati dal maestro pasticciere Fabrizio Camplone, al timone della gelateria Caprice di Pescara. Ma non è tutto, perché le tradizioni si importano

presente quanto si compone la propria vetrina. Proprio per andare incontro a questa esigenza, PreGel propone due golose nuove salse per stupire i propri clienti: Arabeschi Nocciolata, un'avvolgente salsa alla nocciola arricchita da granella di nocciole e croccante, e Arabeschi Strudel, ricca di mele in pezzi, uvetta e una gradevole nota di cannella. Altri prodotti capaci di donare un tocco di originalità e colore al gelato sono CrumbOlé Limone, un prodotto molto versatile capace di dare una nota croccante e fresca sia per applicazioni di gelateria che

👉 cod 74490

pure: è il caso della gelateria Riss Cocktail Bar & Lounge di Porto San Paolo, in Sardegna, che ha lanciato un gusto ai Cantucci d'Abruzzo, sfornati dall'azienda dolciaria Falcone di Moscufo.

Stagionalità e un occhio alla salute

Non mancano poi, nella filiera gelatiera, esempi di integrazione tra aziende e artigiani, come spiegano da **PreGel**, che ha lanciato diversi prodotti pensati per semplificare il lavoro in laboratorio e che permettono di proporre nuovi e accattivanti gusti per la stagione 2021. «In linea con la tendenza salutistica - sottolinea l'azienda - è nato Cioconero Sprint Zero, un prodotto completo al sapore di cioccolato fondente senza zuccheri aggiunti, ma dolcificato con la Stevia. Poi c'è l'effetto sorpresa da tenere



presente quanto si compone la propria vetrina. Proprio per andare incontro a questa esigenza, PreGel propone due golose nuove salse per stupire i propri clienti: Arabeschi Nocciolata, un'avvolgente salsa alla nocciola arricchita da granella di nocciole e croccante, e Arabeschi Strudel, ricca di mele in pezzi, uvetta e una gradevole nota di cannella. Altri prodotti capaci di donare un tocco di originalità e colore al gelato sono CrumbOlé Limone, un prodotto molto versatile capace di dare una nota croccante e fresca sia per applicazioni di gelateria che ➔

NUOVO GELATO DAL GUSTO ESOTICO

SORBETTO AL FRUTTO DEL CACAO

Pazzi per il gelato? C'è una buona notizia per voi. Arriva con questa primavera la novità che può rivoluzionare il mondo sensoriale del cacao applicato alla gelateria artigianale: sbarca, infatti, nelle gelaterie il sorbetto al frutto del cacao, prodotto che è realizzato con l'altro ingrediente

fondamentale del frutto del cacao: la polpa del frutto. A proporre il prodotto destinato al mercato della gelateria artigianale e chiamato "Frutto del Cacao" sono Academy e l'azienda italiana Rogelfrut su uno studio di Cabosse Naturals Chocolate con la collaborazione di **Ciro Fraddano**, Choco Gelato chef dell'Academy italiana. "Frutto del Cacao" è di colore bian-

co e contiene il 40% di polpa del frutto del cacao.

Il risultato deriva da una maggiore efficienza nella lavorazione della cabossa di cacao. Nel presentare il sorbetto viene ricordato che «per secoli il frutto del cacao è stato raccolto solo per i suoi semi e nel tempo si è persa l'associa-

zione con il frutto». Viene sottolineato che «proprio come una mela o un'arancia il cacao ha il suo gusto fruttato unico» ed è ricordato che «i suoi alberi crescono nelle regioni tropicali intorno all'equatore, dove il clima caldo e umido favorisce una crescita ottimale». Viene aggiunto che cresciuto sul tronco e sui rami dell'albero, il frutto del cacao, chiamato cabossa, è costituito dalla buccia, la polpa e i semi (fave). È detto inoltre che «i semi vengono lavorati per fare il cioccolato e rappresentano solo il 30% circa della composizione del frutto».

Si precisa che «una volta mature le cabosse colorate vengono accuratamente selezionate e raccolte a mano, pulite e aperte per eliminare i semi e la polpa bianca e fresca e solo una parte di questo frutto viene usato per consentire alle fave di fermentare». Infine si segnala che il frutto del cacao ha un sapore fruttato con una nota esotica.  [cod 75847](#)



pasticceria fredda, e la linea di coperture dai tanti gusti delle Nuove Coriandoline». Nell'ultimo periodo il servizio delivery si è consolidato anche nel settore della gelateria ed è proprio per questo che da PreGel è nato **Happygelato.com**, una nuova piattaforma che permette al consumatore finale di prenotare il gelato da ritirare direttamente presso il punto vendita o da ricevere tramite la consegna a domicilio.

Esempi di integrazione nella filiera produttiva arrivano anche da **Unilever Food Solutions** che presenta al mondo della ristorazione le nuove Basi Neutre Carte D'Or Professional: Mousse, Sorbetto, Croccante, Mille Torte e Gelatina.

«La Base Senza Glutine - spiega Unilever Food Solutions - è ideale per creare una infinità di gusti diversi di sorbetto in base alla stagionalità e ai trend del momento. Di semplice e immediata preparazione a freddo all'interno di frozen machine, sorbettiera, pacojet e mantecatore». Si tratta di gamma completa di 5 prodotti, veloci e semplici da utilizzare, per soddisfare tutte le esigenze con risultati eccellenti garantiti, in linea con le evoluzioni del gusto e con un'attenzione massima al risparmio di tempi e costi.

«I nuovi prodotti Carte D'Or Professional - continua l'azienda - sono semilavorati dal colore e gusto neutri e per questo sono estremamente versatili,

personalizzabili e combinabili tra loro per dare vita a dessert originali, gustosi e sempre diversi. Poi ci sono i nuovi Coulis Carte D'Or in 3 gustose varianti di frutta, Mango, Lamponi e Frutti di bosco, per ottenere facilmente ricette fresche, ricche di sapori e colore, con un'altissima percentuale di frutta (87-90%) e pochissimo zucchero».

La praticità, oltre al gusto, è un aspetto importante per i professionisti. Per questo **Fabrizio 1905** ha elaborato soluzioni ad hoc: «Ci poniamo come un'azienda sempre più alleata dell'artigiano del fuori casa, con soluzioni pronte all'uso per professionisti e prodotti innovativi, di grande versatilità, capaci di

soddisfare standard qualitativi sempre più elevati e rispondere alle richieste del nuovo consumatore. Emblematica in tal senso è Nonna Rachele, una pasta ultra versatile che ricrea il gusto di base delle preparazioni di pasticceria (burro, uova, farina e zucchero) e consente di realizzare in versione gelato ogni possibile dolce della tradizione e d'inventarne quasi all'infinito. Un solo ingrediente, mille gusti in vetrina. Il prodotto omaggia nel nome la moglie del fondatore dell'azienda, nonché "inventrice" dell'Amarena, a conferma della doppia anima di Fabbri, fatta di solide radici e d'innovazione all'avanguardia, al servizio del professionista».

Tecnologia 4.0: frigoriferi intelligenti

Ma le novità riguardano anche i banchi refrigerati, diventati ormai intelligenti, cioè capaci di soddisfare appieno i dettami imposti dall'industria 4.0. «Grazie alla legge di bilancio 2021 (Legge n. 178 del 30 dicembre 2020, art. 1, commi dal 1051 al 1067) che ha rinnovato gli incentivi di Transizione 4.0 per l'acquisto di beni strumentali interconnessi da parte delle imprese - spiega **Enzo Di Serafino**, al timone di Frigomeccanica - stiamo avendo una grande richiesta di frigoriferi con la centralina integrata intelligente, in grado di trasmettere dati ad un cloud e di essere controllati a distanza. Con

questi frigoriferi c'è un risparmio energetico perché possono essere accesi e spenti a distanza. Poi trasmettendo tutti i dati di funzionamento ad un cloud, possono aiutare a tenere sotto controllo la filiera del freddo e i prodotti, anche in un'ottica di normativa Haccp. Grazie alle agevolazioni della legge di bilancio, ci sono importanti sgravi fiscali: dal superammortamento ai crediti di imposta, pari al 50% del valore dei beni materiali acquistati. Poi grande fascino lo riscuotono sempre i carretti per i gelati, che se prima del Covid andavano molto bene per i banchetti oggi sono richiesti per street food e attività da svolgere all'aperto».  cod 75891

