Gelato, da prodotto di nicchia a business mondiale

gelati-evid-e7d5aa93

Lo scenario è roseo. “Se facciamo un paragone, oggi il mercato del gelato artigianale è migliore di trent’anni fa. E sotto diversi aspetti”. Non usa mezzi termini Candida Pelizzoli, Presidente dell’Associazione I Maestri della Gelateria Italiana, docente di tecnica e produzione del gelato artigianale e decorazione artistica, titolare della Gelateria Oasi a Fara Gera d’Adda, nonché prima donna in Italia a entrare nel mondo della gelateria trent’anni or sono. “Innanzitutto, i gelatieri hanno acquisito una superiore consapevolezza dell’importanza di studio e di ricerca costanti in fatto di tecniche, di accostamenti e di ingredienti. Un passo avanti raggiunto anche grazie alle aziende che hanno contribuito alla diffusione della cultura del gelato artigianale con una comunicazione efficace e didascalica, attraverso per esempio manuali dedicati all’uso dei macchinari e alle tecniche di preparazione migliori in relazione ai singoli ingredienti. Detto questo, a fare la differenza quando si parla di gelato artigianale sono poi la mano, la personalità e la creatività di chi lo fa”, aggiunge. Sulla stessa linea è Franco Di Benedetto presidente della Scuola Italiana di Gelateria, docente di tecnica e produzione del gelato artigianale, decorazione artistica e pasticceria fredda, titolare della Gelateria Gianduja a Udine. Che aggiunge: “Rispetto alla metà degli anni ‘80 il mercato si è allargato. Da tipicità della nostra cultura gastronomica, quasi introvabile oltre confine, il gelato artigianale è diventato un prodotto famoso e diffuso in tutto il mondo, dove è percepito come un simbolo d’italianità, anche se spesso è realizzato con materie prime a noi sconosciute e con tecniche di preparazione diverse dalle nostre. E mentre il mercato nazionale è quasi saturo, l’export invece è in costante crescita e traina tutta la filiera, dai produttori di macchine specializzate a quelli di semilavorati”.

GUSTI

[caption id="attachment_103332" align="alignleft" width="300"]
LE DECORAZIONI DI CANDIDA PELIZZOLI LE DECORAZIONI DI CANDIDA PELIZZOLI[/caption]

Parliamo, quindi, di gusti. La prima osservazione è che, rispetto a trent'anni fa, le gelaterie oggi offrono un'offerta più ampia. "Oltre ai gusti classici, che vanno sempre per la maggiore, sono cresciute le proposte creative a base di spezie, fiori, erbe, verdure, formaggi, frutti esotici, birra, vino e distillati", spiega Stefano Venier, docente di tecnica e produzione del gelato artigianale, pasticceria fredda e lavorazione del cioccolato, nonché titolare della Gelateria Arte Dolce di Spilimbergo (PN). Inoltre, il cioccolato ha acquistato nuove sfumature grazie all'abbinamento di fave, ceci, fagioli, frutti di bosco, oltre alla più tipica frutta secca. Ma l'allargamento dell'offerta passa anche da una maggiore attenzione per chi soffre di intolleranze alimentari. "Sono sempre più richiesti i prodotti privi di lattosio e di derivati da animali, vuoi per intolleranza, vuoi per adesione alla dieta vegana", osserva Mario Morpurgo, che ha appena aperto a Trieste G-Veg, prima gelateria vegana della città specializzata in sorbetti senza glutine a base di acqua, privi di latte e uova, pensati per rispondere alle esigenze di chi è intollerante al lattosio o al glutine. "Per evitare contaminazioni non usiamo coni, ma solo coppette. Oltre alle creme e alla frutta tradizionale, puntiamo su gusti originali come il sambuco, il the verde e la lavanda", puntualizza Morpurgo, titolare insieme al socio Giovanni Smaila di altre due gelaterie a Trieste. E non è tutto. "In parallelo alle esigenze di alimentazione sana e benessere, c'è chi – come me – studia il modo di abbassare il carico glicemico sostituendo lo zucchero raffinato con miele o vegetali ricchi di fibre ma senza rinunciare al gusto", aggiunge Stefano Venier. Una strada che percorre con determinazione da tre anni anche Candida Pelizzoli: "Come categoria professionale abbiamo il dovere di rispondere alle richieste di una maggiore attenzione alla salute. Personalmente, è il terzo anno che preparo una linea salutistica attenta a chi soffre di intolleranze e a chi vuole mangiare con più fibre e meno zuccheri".

[caption id="attachment_103333" align="alignright" width="249"]
LE DECORAZIONI DI FRANCO DI BENEDETTO LE DECORAZIONI DI FRANCO DI BENEDETTO[/caption]

Ecco quindi il gelato alle carote viola e more, quello alle arance e zenzero o quello di rape e melograno. Senza scordare il gusto al caprino "che risponde al tema del gelato salutistico e diventa anche occasione per promuovere i prodotti del territorio. Proprio qui a Badalasco, a una manciata di chilometri dalla gelateria, ci sono ben tre aziende che producono latte e formaggi di capra", ricorda la Pelizzoli. A base di latte di capra, formaggio caprino e un po' di zucchero non solo è indicato per chi ha intolleranze al latte vaccino, ma vanta pure un basso apporto di calorie e pochi grassi. "Al palato è fresco e cremoso e ricorda la piacevolezza del formaggio, fattore che lo rende indicato anche per abbinamenti diversi, come insalate e piatti freddi", precisa. Infine, per dovere di cronaca, va ricordato che l'allargamento dell'offerta dei gusti "dipende anche dall'espansione delle aziende produttrici di

semilavorati che hanno introdotto nuove proposte e texture” puntualizza Davide Lomazzi, titolare della Gelateria Ciao a Como, che nel 2016 festeggia 32 compleanni.

DECORAZIONI

[caption id="attachment_103334" align="alignleft" width="280"]
MATTEO CUTOLO, EX TESORIERE DELL’ASSOCIAZIONE PASTICCERI NAPOLETANI, OGGI RESPONS

MATTEO CUTOLO, EX TESORIERE DELL’ASSOCIAZIONE PASTICCERI NAPOLETANI, OGGI RESPONSABILE FIP (FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERI) PER IL SUD ITALIA, NONCHÉ PATRON DELLA PASTICCERIA GELATERIA GENEROS[/caption]

La decorazione distingue il professionista e completa il prodotto. “Oggi c’è più attenzione di un tempo alla presentazione. I gelatieri hanno capito che si compra anche con l’occhio e si sono adeguati. Attenzione però a non esagerare. Gelati troppo colorati e decorati trasmettono l’idea di un prodotto artificiale. La decorazione deve abbellire, non coprire”, mette in guardia Stefano Venier. Detto questo, come avviene nel campo del bere miscelato, c’è chi ama l’eleganza e chi invece preferisce stupire con ornamenti di grande impatto. “È questione di gusto personale, credo che non esista una regola valida per tutti. Elegante, minimalista piuttosto che esagerata e colorata, essenziale è che la decorazione rappresenti il gusto del gelato”, afferma Franco Di Benedetto. “Anche nel campo della variegatura abbiamo fatto passi da gigante” afferma Matteo Cutolo, ex tesoriere dell’Associazione Pasticceri Napoletani, oggi responsabile FIP (Federazione Italiana Pasticceri) per il Sud Italia, nonché patron della Pasticceria Gelateria Generoso di Ercolano, appena fresca di ristrutturazione. Come mai? “È merito di un mix di elementi: la cultura trasmessa dalle scuole, la comunicazione delle aziende, la maggiore disponibilità di materie prime e il desiderio di noi artigiani di ampliare la gamma”, chiarisce Candida Pelizzoli. Che aggiunge: “La variegatura può essere fatta con salsa, composta, cioccolato bianco, fondente o al gianduia e frutta candita, dipende dall’estro e dalla creatività del maestro gelatiere”.

L’INNOVAZIONE DEI MACCHINARI

[caption id="attachment_103335" align="alignright" width="300"]STEFANO VENIER DI ARTEDOLCE
STEFANO VENIER DI ARTEDOLCE[/caption]

Non è questa la sede per illustrare le ultime novità del mercato, ma va sottolineato che l’innovazione tecnologica, coniugata ad abilità, esperienza e creatività, consente di produrre gelati migliori di un tempo. “Il gelato perfetto nasce dalla capacità di unire materie prime di qualità e dalla conoscenza dei prodotti e delle tecnologie. L’elettronica per il nostro settore è importantissima: negli ultimi 15 anni

tutto si è semplificato. Basti pensare ai pannelli di controllo di nuova generazione che garantiscono una maggiore precisione permettendo, per esempio, di produrre freddo a seconda del prodotto che si desidera gelare" commenta a tal proposito Franco Di Benedetto.

NEGOZI

[caption id="attachment_103336" align="alignleft" width="188"]
ALLA GELATERIA G-VEG DI TRIESTE, MARIO MORPURGO, SI È SPECIALIZZATO IN SORBETTI VEGAN

ALLA GELATERIA G-VEG DI TRIESTE, MARIO MORPURGO, SI È SPECIALIZZATO IN SORBETTI VEGANI A BASE DI ACQUA, CHE SONO ANCHE SENZA GLUTINE[/caption]

Sempre più accattivanti a livello estetico, le gelaterie si sono rinnovate moltissimo negli ultimi 30 anni dal punto di vista dell'arredo. Spesso dotate di un'area per la degustazione con sedie e panche, hanno di frequente vetrine di design e pannelli informativi alle pareti. Del resto la comunicazione è importante. "È essenziale spiegare al cliente che cosa sta mangiando, a partire dagli ingredienti fino ai macchinari utilizzati e ai prezzi. Ecco perché sono utili cartellonistica, scritte e depliant, ovvero strumenti che permettono di diffondere la cultura del gelato artigianale. In questa logica – nonché sulla scia delle cucine a vista – ho deciso di esporre in bella mostra in negozio la macchina per mantecare. Così il cliente può seguire la produzione del gelato in diretta" afferma Matteo Cutolo. Di contro, a livello generale, si osserva una certa omologazione tra le gelaterie di nuova generazione. "Sono quasi tutte o total white o bianche con colori sgargianti, ricoperte di scritte e di cartelli dedicati agli ingredienti e al metodo di preparazione del gelato. Secondo me, invece, bisognerebbe differenziarsi e cercare di crearsi una propria personalità", asserisce Marco Cardelli, titolare della storica La Bottega del Gelato di Milano, che in barba alle mode mantiene un arredo classico.

Il futuro

[caption id="attachment_103337" align="alignright" width="300"]
LE COPPE TROPICALI DELLA GELATERIA OASI LE COPPE TROPICALI DELLA GELATERIA OASI[/caption]

Che sia necessario puntare sulla personalizzazione lo sostiene anche Franco Di Benedetto: "Ritengo e spero che nei prossimi anni i negozi tornino ad avere una maggiore caratterizzazione individuale. Le gelaterie devono diventare locali polifunzionali, con un'offerta diversificata che consenta di allargare i consumi, ma sempre inerente con il nostro mondo. Penso, per esempio, a un servizio di cioccolateria o di pasticceria fredda". E poi conclude: "Attenzione, però, questo non è l'unico cambiamento che ci attende. La sfida dei prossimi vent'anni anni sarà anche quella di creare un gelato attento alla salute,

ma al contempo piacevole al gusto. La nostra mission sarà quindi quella di riuscire ad abbassare il tenore zuccherino e di arricchire il gelato di fibre, ovviamente nel segno del gusto e del piacere”.