Celiachia: giro d’Italia nel mondo dolce del gluten free

snackoloso-brownie-2021-53df97ca

Gelatieri e pasticcieri d'Italia e gluten free: un'abbinata sempre più dolce.

Sono 600 mila i celiaci italiani e di questi ben 400 mila non diagnosticati: un universo molto vasto, dunque, quello che emerge dall’ultima Relazione del Parlamento sulla Celiachia del Ministero della Salute del 31 dicembre 2019.

E gli esperti avvisano che si tratta di un trend in crescita, secondo alcuni si potrebbe facilmente toccare il milione di casi.

E naturalmente parliamo di un fenomeno che non rimane tra le mura domestiche, sempre più il fuori casa è chiamato a comprenderlo e gestirlo con professionalità, tenendo sempre d’occhio il driver principale: la soddisfazione del cliente.

Nel tempo le ricette senza glutine si sono moltiplicate, il gluten free è diventato un banco di prova importante per chef e pasticcieri.

Giro nel gusto senza glutine

In occasione della Giornata Mondiale della Celiachia del 16 maggio, nell’ambito della Settimana organizzata dall’AIC, (dal 15 al 23 maggio) Fabbri 1905, azienda che tra le prime si è dedicata circa 20 anni fa a creare una gamma garantita gluten free e a farsene promotrice presso i suoi clienti, ci guida virtualmente in un piccolo “Giro d’Italia” alla scoperta dei professionisti che hanno scelto di sfidare la celiachia sul piano delle dolcezze, con creatività e passione, raccogliendone le testimonianze.

Come quella di **Giampaolo Doti** della Gelateria Ghibli di Marina di Campo sull’Isola d’Elba che propone ben 105 gusti di gelato gluten free, che fa ruotare in vetrina alternandone una quarantina.

Orgoglioso dei titoli conquistati al World Gelato Festival dal 2014 al 2018 e fiero di aver insegnato l'arte gelatiera ai ragazzi di San Patrignano, conquista il pubblico dei celiaci con il suo "Cremino", un trionfo di nocciola realizzato con l'omonima Delipaste* Fabbri e completato con una manciata di tonda gentile delle Langhe.

È campano della Costiera Amalfitana **Vincenzo Donnarumma**, Campione del Mondo Juniores di Pasticceria 2019. A Pimonte gestisce con la famiglia una pasticceria dal nome programmatico "Peccati di gola" e il dolce che più li rappresenta è la Caprese, il tipico dolce campano cioccolato e mandorle e niente farina "*Per sua natura già gluten free*" – dice Vincenzo che per la Giornata internazionale della celiachia ne creerà una versione speciale: la "Caprese cioccolato e Amarena Fabbri".

Antonio Fragomeni di Reggio Calabria punta per il senza glutine sugli intramontabili gusti classici: nocciola, cioccolato, pistacchio, fiordilatte, limone, fragola, melone, gianduia, etc. Ma la sua specialità dedicata ai celiaci è la "Crema shakerata", un dessert cremoso e fresco, realizzato con prodotti della linea Fabbri Senza Glutine, pasta Nocciola* e Base* Fabbri. Nella pasticceria di famiglia propone anche dolci gluten free che non ha fatto mancare anche durante il lockdown grazie al delivery.

Moreno Di Francesco di Pescara, ammette candidamente che la produzione di gelati gluten free inizia con la collaborazione con Fabbri. Oggi propone 36 gusti gluten free compresi coni e cialde e conferma che negli ultimi due/tre anni ha notato una crescita esponenziale della celiachia nei ragazzi a partire dai 7/8 anni. Oggi il 35% della sua clientela è celiaca.

A Pavia nel laboratorio artigianale esclusivamente gluten free **"Isola senza glutine di Marina e Andrea"** viene proposta "pasticceria moderna", cioè una rivisitazione creativa di tutta la pasticceria classica (dalla Sacher ai cannoli, a crostate molto creative e leggere) perché dice Marina, che ha portato a Pavia il meglio dell'arte pasticcera siciliana, il celiaco "*non deve conoscere confini*". Nel laboratorio la massima cura va agli ingredienti e all'estetica perché "*la pasticceria va mangiata prima con gli occhi".*

Si può definire "gelatiere per caso" **Damiano D'Angeli** di Roma nel suo "Impero del gelato", punta sull'anonimato: ha infatti abituato i clienti celiaci delle sue due gelaterie a vedersi proporre ogni settimana un gusto completamente nuovo, oltre alla ventina di gusti gluten free sempre disponibili. Gusti "senza nome", cioè proposti in vetrina senza i classici cartellini per stimolare la curiosità delle persone e poter raccontare, spiegando i gusti, tutta l'arte e la passione che anima un maestro gelatiere. Il risultato? *"far innamorare i clienti," dice Damiano "vederli tornare e veder crescere sempre*

più le mie gelaterie!”.

Foto apertura: “Gelato Brownie”: mascarpone e latte tiepido mixati con Base bianca Fabbri e completata con Snackoloso Fabbri*

*prodotti che fanno parte della gamma Fabbri 1905 certificata senza glutine