

ESTATE 2012: È GELATOMANIA!

L'analisi dell'Osservatorio SIGEP di Rimini Fiera, che quest'anno lancia il concorso "il tuo gelato in un tweet."

Abbinato al pane, a piatti dell'alta cucina, a base di fiori, di rosmarino, di formaggio, o riprendendo antiche ricette dolciarie, dal Bostrengo del Montefeltro al ciambellone di noci e fichi caramellati di Gubbio,

il gelato artigianale non conosce crisi: + 7% nei consumi

L'analisi dell'Osservatorio SIGEP di Rimini Fiera, che quest'anno lancia il concorso "il tuo gelato in un tweet."

Abbinato al pane, a piatti dell'alta cucina, a base di fiori, di rosmarino, di formaggio, o riprendendo antiche ricette dolciarie, dal Bostrengo del Montefeltro al ciambellone di noci e fichi caramellati di Gubbio,

il gelato artigianale non conosce crisi: + 7% nei consumi

Rimini, 7 giugno 2012 – Pane, gelato e fantasia. Oggi il gelato artigianale si può gustare anche abbinato all'arte bianca, ovvero alla panificazione. E' una delle ultime tendenze rilevate dall'Osservatorio **SIGEP**, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali di Rimini Fiera, leader al mondo, (la sua 34esima edizione dal 19 al 23 gennaio prossimi) che ha anche ideato il **Concorso "Il tuo gelato in un tweet"**. Saranno premiati i 3 Tweet più belli, inviati all'indirizzo @SigepRimini, che meglio descriveranno l'esperienza sensoriale di gustare un gelato artigianale. I Tweet possono essere pubblicati dalla prossima settimana e fino al 31 agosto 2012. A decretare i vincitori sarà una giuria composta di giornalisti, scrittori e dal comitatotecnico di gelatieri di SIGEP.

I DATI "SENZA CRISI" DEL GELATO ARTIGIANALE

Il gelato artigianale è ricerca, innovazione, storia e identità di un territorio con i suoi prodotti agricoli e le sue tradizioni, sperimentazione, attenzione al mutamento delle abitudini sociali e dei consumi, bontà, genuinità.

Un "semplice" gelato artigianale cela in sé tutti questi elementi, espressione di una categoria professionale al passo con i tempi e una spiccata propensione alla ricerca della qualità, una propensione che sta ripagando il settore, tanto che al momento non registra flessioni economiche, **conta oltre 36 mila gelaterie e vanta più di 93 mila addetti.**

L'Associazione Italiana Gelatieri rileva un incremento del 7% medio dei consumi nella primavera 2012, in seguito anche alla tendenza consolidata tra i consumatori di considerare il gelato sempre più un alimento sostitutivo del pasto. L'aumento dei consumi ha bilanciato i costi delle materie prime che sono saliti negli ultimi tempi, consentendo di mantenere sostanzialmente i prezzi inalterati nelle gelaterie italiane, con il cono a partire da 1,50

euro.

E proprio l'Associazione si è fatta promotrice dell'iniziativa "Gelato a Primavera", durante la quale nella sola Roma sono state distribuite 145mila cartoline nelle scuole, ormai giunte alla fine dell'anno scolastico da parte di 120 gelaterie. L'assaggio gratuito ha riscosso enorme successo.

*"Non abbiamo timore di essere smentiti se diciamo che dal settore gelateria arrivano solo notizie positive – afferma **Giancarlo Timballo, presidente Cogel/Fipe e della Coppa del Mondo di Gelateria** – . **Non si registrano flessioni, anzi la crescita annua si aggira tra il 3 e il 4%. Non si rilevano neppure aumenti sul prezzo del prodotto finale al consumatore anche se, tuttavia, tale prezzo varia molto da zona a zona. Sul costo del gelato a incidere non è la materia prima, che grava per il 20%, ma il resto, come gli affitti dei locali o il costo del personale**".*

TANTO GUSTO CON I FIORI DI SAMBUCCO

Timballo è un Maestro del gelato che nei prodotti e nelle tradizioni della sua terra, il Friuli, trae ispirazione per le sue creazioni, tra le quali le più note sono il **gelato ai fiori di sambuco**, recuperando un'antica consuetudine dei contadini del posto che si dissetavano con una bevanda a base proprio di fiori di sambuco. E poi il **gelato ai fiori di tarassaco, ai petali di rose o di papavero**. "Non c'è più niente da inventare – commenta, infatti, Timballo – è dalla tradizione che si prende spunto".

La bella stagione è il periodo clou per la produzione e la vendita, stimolando anche la fantasia dei Maestri gelatieri che realizzano centinaia di nuovi gusti, anche se i consumatori sono piuttosto tradizionalisti, nel senso che restano golosi di cioccolato, nocciola e pistacchio, e delle creme in genere. Questo tuttavia non impedisce agli stessi di lasciarsi tentare da nuovi sapori e abbinamenti anche perché le vetrine delle gelaterie arrivano a esporre sino a 50 gusti di gelato diversi tra i quali scegliere.

Tra le nuove tentazioni vi sono i gusti mielarancio, ricotta pere e fichi, cioccolato e amaretto, i gusti a base di cereali in questo periodo i gusti alla frutta di stagione.

GELATO E PANE

Tuttavia, fa notare **Candida Pelizzoli, Presidente dell'Associazione Maestri Gelatieri**: "Il gelato artigianale è molto personale, pur svolgendo lo stesso mestiere, tra colleghi le proposte possono essere molto diverse. Rimarco che la professionalità e l'esperienza maturata ci danno la capacità di allargare l'esperienza della gelateria all'american-bar, alla ristorazione e alla cioccolateria. E quest'anno dopo la linea gelato-drink, la linea cioccolateria, la linea gastronomia, per la quale abbiamo abbinato il gelato al salato (dalle insalate ai salumi), completiamo con l'abbinamento del gelato ai "lievitati". **Gelato abbinato al pane**, di diverse farine. Un esempio? Un panino caldo, passato prima sulla piastra, con morbido gelato fresco. Il gelato è un alimento perfetto che va bene per tutti gli abbinamenti".

IL SANDWICH AL GELATO

Ed ecco il **Maestro gelatiere torinese Alberto Marchetti**, un fuoriclasse del settore, inventore insieme allo Chef Igor Macchia “del sandwich al gelato” o “dei cannelloni di pasta all’uovo con il gelato di zucca”, a dimostrazione di come il gelato possa essere un protagonista anche nei menù dei grandi ristoranti. Ora Marchetti lancia la nuova filosofia del “**gelato 24 ore su 24**”. Insomma è sempre l’ora giusta per mangiarsi un bel gelato adattato e abbinato per ogni momento della giornata e della serata, dalla colazione al dopo cena: ad esempio, per la colazione propone un gelato al malto d’orzo con cialda di riso soffiato al cioccolato, oppure al pomeriggio, per la merenda, pane, latte e marmellata, il gelato servito con il pane (da quello all’uvetta a quello di segale) e marmellata... La sua forza, come quella più volta ribadita dai suoi colleghi, è anche l’utilizzo di materie prime di alta qualità, dal latte al pane, ecco perché, racconta il Maestro, formerà il gruppo Amici di Alberto Marchetti, in modo che chi assaggia un suo prodotto sappia che è il risultato della sinergia di diversi professionisti e operatori, le cui foto campeggeranno nelle gelaterie di Marchetti.

GELATO AL CIAMBELLONE

A Gubbio, il **Maestro gelatiere Paolo Bettelli** mostra la cortesia e la passione che mette nella sua professione che lo ha portato a realizzare una vetrina dove scegliere tra ben 22 gusti. “Quest’anno tuttavia- afferma Bettelli – vogliamo attuare un’operazione diversa, certo faremo qualcosa di nuovo, ma ci concentriamo sulla ricerca ossessiva della materia prima di qualità, andando per le aziende a individuare quelli che sanno proporci il meglio a un giusto prezzo”. Bettelli anch’esso trae ispirazione dal suo territorio per le sue creazioni, come il “**gelato noce e fichi caramellati**”, una rivisitazione di un dolce tradizionale del posto, una sorta di **ciambellone** la cui ricetta risale ai primi del Novecento. E poi da lui non poteva mancare il **gusto bacio**, che si rifà a un altro simbolo dolciario umbro, un trionfo di gianduia, nocciole tostate e cioccolato fondente. I gusti più gettonati restano, tuttavia, cioccolato, nocciola e pistacchio, realizzato con i pistacchi di Sicilia.

IL GUSTO AL VINO DI VISCIOLE

E a proposito di filiera corta, di ricerca della qualità e di valorizzazione di un territorio, ecco l’esperienza di **Claudia Urbinati, Maestro Gelatiere Specializzato**. Gestisce le sue due attività in quell’incanto che è il Montefeltro, a Gallo di Petriano e Colbordolo, a un soffio da Urbino. “Amo molto il mio territorio e cerco di valorizzarlo in ogni modo possibile – dice la Urbinati – ecco perché nella mia vetrina hanno il loro posto d’onore (assolutamente e solo in stagione) il gelato prodotto con le pesche di Montelabbate, il gelato con le ciliege di Sant’Angelo in Lizzola, il gelato con i meloni dell’azienda agricola di Petriano, il **gelato con la pera angelica** dell’azienda agricola biologica Mombaroccio, eccetera. Di tanto in tanto, c’è pure la cassata prodotta con la ricotta del caseificio locale o il gelato con la sola ricotta! La scorsa stagione ho messo a punto il **gelato “Bostrengo”**, tipico dolce dell’alto Montefeltro, mettendo assieme “mille” ingredienti: pane grattato, riso, uvette, noci, nocciole, cacao, pinoli,

caffè Non dimentichiamoci il gelato al **Visner, il vino di visciole** anch'esso tipico del Montefeltro. E sempre utilizzando il visner produco il **semifreddo "Duca Federico"**, sposando il visner a pere Kaiser saltate in padella. La soddisfazione più grande? Il cliente che entra e dice che è a dieta, ma la sua nutrizionista ha messo il gelato nel piano alimentare, purché lo si prenda nella mia gelateria!".

DA PROVARE IL CAPRINO ERBORINATO

Un turbine di simpatia e fantasia è il Maestro gelatiere **Sergio Dondoli di San Gimignano**, un vero e proprio protagonista della gelateria, tanto che alcuni suoi gelati vantano pure il marchio registrato. Come al solito la vera novità dell'estate 2012 "l'ho in testa e per ora non lo rivela", ma qualche novità è già pronto a raccontarla, ed è davvero difficile chiederne delle altre quando la propria vetrina trabocca di ben una quarantina di gusti:

"Ogni gelato ha la sua stagionalità", premette Dondoli e poi comincia a raccontare: "il Gelato curva Fiesole, un gelato ricotta e mirtilli dal colore viola, così come il **gelato di caprino erborinato**, che per capire è un gelato a base di un formaggio gorgonzola di capra, che consigliamo di abbinare a un gelato alla noce con sorbetto di pera. Oltre alla famosa crema di Santa Fina, **ossia il gelato con lo zafferano DOP di San Gimignano**, un'altra delizia è il gelato al cioccolato Amedei, e poi i sorbetti, ossia gelati senza latte, come lo champelmo, gelato al pompelmo rosa con spumante di vernaccia, il gelato Rosemarie Baby, un sorbetto lampone e rosmarino, il Venere nera, sorbettodi mora e lavanda".

TRA GELSOMINO E GERANIO...

Simone Marcolini, gelatiere di Bergamo, racconta che quando un cliente entra nelle sue attività e gli chiede da quale gusto cominciare ad assaggiare lui gli risponde: "Dalla panna, perché è la base di tutto, fatta con il latte fresco, zucchero d'uva, senza emulsionanti. Ai gusti nuovi si va in questo periodo con gli abbinamenti di piante, fiori e formaggio, ad esempio, il gelato al gelsomino e miele, e poi la crema di **geranio selvatico**, oppure lampone e rosmarino, il gelato al formaggio, **parmigiano reggiano e miele di castagno** o lo **stracchino Zola** (sorta di gorgonzola dolce) **con pere candite**. E poi i cremolati di frutta e i morbidi ghiaccioli artigianali alla frutta (la percentuale di frutta raggiunge il 70%!)"

UNA SETTIMANA AL "VIN SANTO E CANTUCCI"

Un'altra colonna portante della gelateria artigianale è **Mauro Petrini di Roma**, uno che punta davvero tutto sulla "qualità" del prodotto finale e che per valorizzare al meglio le potenzialità delle materie prime gli dedica delle proprie e vere settimane, come quella oramai consolidata del "**cioccolato**". In questa settimana, proponendo 16 gusti alla volta, tra un'ampia gamma di almeno una trentina, presenta il cioccolato in tutte le sue declinazioni: da quelli di origine unica ai cioccolati speziati, dal peperoncino all'anice stellato, sino al gusto Bombay, ossia cioccolato con pepe rosa, zenzero e chiodi di garofano.

E a proposito dispezie, a esse il Maestro Gelatiere ha in programma di dedicare una settimana, così come ha intenzione di dedicare sette giorni ai gelati al liquore. Intanto che progetta nuove iniziative per far apprezzare la bontà del buono e vero gelato artigianale, a Roma continua la sua fama con tanti buoni gusti; dall'ultimo gelato **"vin santo e cantucci"** al gelato croccante, ossia torrone e mandorle, e gusto meringa. "A Roma, i gusti tipici sono lo zabaione e la crema, e proprio la crema, insieme al cioccolato e alla nocciola, è il gusto più amato e consumato".

PROFUMI E SAPORI DI SICILIA

Antonio Cappadonia, gelatiere di Cerda (Palermo), parla di innamoramento per i prodotti della sua terra, tanto che considera una sorta di "missione" valorizzarli e interpretarli attraverso il gelato. E da questa passione nascono le sue creazioni, come il **"gelato agli agrumi e carciofo"**. "Questo gusto – racconta Cappadonia – è un po' il fiore all'occhiello della mia produzione, un orgoglio. Viene preparato utilizzando i carciofi con le spine, il cui sapore rotondo è dato dalle particolari caratteristiche del terreno in cui vengono coltivati. Il carciofo viene poi abbinato a limoni e arance. È un gusto dolce, da cono da passeggio, ricco di vitamine e proteine, che piace agli adulti e ai bambini, che però ha la sua stagionalità, ossia da marzo a maggio". C'è pure una **versione "gastronomica" del gelato al carciofo**. Il carciofo in questo caso: "Viene cotto su una brace di legna e poi condito con olio extravergine di Biancolilla, sale e pepe, frullato e mantecato con latte e panna. Si consiglia di consumarlo spalmandolo su fette abbrustolite di pane nero alla farina di Tumminia. È una chicca per la ristorazione, un sapore unico". L'impegno a puntare alla qualità della materia prima è costante per Cappadonia, ogni elemento utilizzato è espressione di un territorio come l'uso delle **fragole di Marsala** o i **Gelsi neri di Monreale**, la vera specialità per i mesi di luglio e agosto. E poi come non citare il **gelato al Cantalupo**, ossia al melone rosa".