

I maestri gelatieri



Sergio Dondoli Il produttore con uno un cono in mano davanti alla sua gelateria «La Piazza» a San Gimignano, nel Senese (Coppitz)



Alberto Marchetti Giovane maestro gelataio torinese che recentemente ha aperto una nuova succursale ad Alassio, nel Savonese



Alberto Bandirali In una pausa all'interno del laboratorio della sua omonima gelateria artigianale a Crema che aprì i battenti nel 1951



Grom Guido Martinetti e, a sinistra, Federico Grom hanno creato una vera e propria multinazionale del gelato artigianale (Contrasto)

Piaceri d'estate Dondoli a San Gimignano usa lo zafferano, Bandirali a Crema sceglie la sbrisolona

Al gusto di pane o al carciofo L'evoluzione del gelato a km zero

I consumi in crescita del 7%. Gli chef studiano le nuove ricette

Voglia di gelato. Dalla mattina, alla sera, a mezzanotte. A dar retta ad Alberto Marchetti, 36 anni, famoso gelatiere di Torino (con succursale ad Alassio, in Liguria), dovremmo diventare gelato-dipendenti. «Come me», afferma, raccontando che, di gusto in gusto, non solo produce ma consuma. Da queste premesse, ecco il suo progetto 24 su 24, per dimostrare come l'alimento, che piace a grandi e piccini, si adatti ad ogni momento della giornata. Basta proporlo nel modo giusto. «Per esempio, a colazione, il gelato al malto d'orzo su cialda di riso soffiato al cioccolato — racconta —. All'ora della merenda, pane, gelato e marmellata». E siccome Alberto è un creativo-perfezionista, nella preparazione delle ricette ha coinvolto uno chef (Igor Macchia), un panettiere (Andrea Perino) e una selezionatrice (Chiara Bordini) di Agrimontana, che trova confetture speciali: dai mirtili altoatesini alle prugne piccole del monregalese.

Fin qui, l'estro di un artigiano che si è innamorato del pane (varie tipologie e diverse farine impiegate), abbinato al gelato. Ma, come lui, molti altri colleghi sono lanciatisimi. In Italia, per inciso, si contano 36.000 gelaterie e oltre 600 gusti di gelato. Tuttavia, la notizia più clamorosa è che, a differenza di altri prodotti alimentari, il gelato non sente la crisi. Anzi, sta andando bene. L'Associazione Italiana Gelatieri annuncia che, in primavera, i consumi sono saliti a più 7 per cento, rispetto al 2011. E Coldiretti stima che gli italiani spenderanno, nel 2012, 2,5 miliardi, tra coni e vaschette.

Mentre l'Osservatorio Sigep (Salone internazionale della gelateria, pasticceria di Rimini fiera) conferma la continua evoluzione del gelato, in termini di qualità e di gusti. E se Marchetti propone pane e gelato (ispirandosi — ammette — alla granita e brioche del Sud), Corrado Assenza, grande pasticciere di Noto (Caffè Sicilia) da qualche tempo ha creato il gelato di pane. E perché non quello al gusto di geranio o di carciofo? Giancarlo Timballo, presidente della Coppa del Mondo di gelateria, friulano, propone il gelato ai fiori di sambuco,



Coni e vaschette

Quest'anno gli italiani consumeranno più di due miliardi e mezzo di euro in coni e vaschette

richiamandosi a un'antica bevanda del Nord Est.

Tramontati i sapori «artificiali» (il puffo, per dirne uno), ora i gelatieri si avvicinano sempre di più al territorio. Anche quando il gelato è globale, nel senso che va per il mondo — identicamente buono a Milano, Venezia, New York, Tokio — come le spe-

Oltre la crisi

A differenza di altri prodotti alimentari il gelato non sente la crisi: nelle 36 mila gelaterie italiane aumentano i consumi (Foto Chiesa)

I dati

600

I gusti disponibili quest'anno nelle 36 mila gelaterie artigianali italiane secondo le stime della Coldiretti

2,5

I miliardi di euro che, sempre secondo le stime di Coldiretti, saranno spesi in Italia nel 2012 per acquistare gelato

7%

È l'incremento del consumo di gelato registrato nel nostro Paese, secondo i dati forniti dall'Associazione Italiana Gelatieri, questa primavera rispetto allo stesso periodo del 2011

93

Le migliaia di persone che lavorano nel comparto della produzione e vendita di gelato in Italia

cialità dei torinesi Grom: due giovanotti (Guido Martinetti e Federico Grom) che hanno creato una multinazionale, mettendo a punto una formula unica nel suo genere. Agli inizi, compravano la frutta migliore dai contadini piemontesi. Poi, per controllare meglio la filiera, hanno acquistato i frutteti. Comunque sia, i Grom vanno a gonfie vele.

A Milano, chi vuole mangiare un gelato artigianale può provare, in zona Isola, gli abbinamenti particolari di Artico che propone gusti stagionali come la crema al bergamotto e menta di Pancalieri. «Un abbinamento — spiega il proprietario Maurizio Poloni — perfetto per l'estate perché è molto fresco grazie a questa qualità di menta pura e pure profumato per via del bergamotto calabrese».

A San Gimignano, ecco Sergio Dondoli, che, traendo il meglio dalla sua terra («ma i gusti classici non mancano al banco») ha inventato, registrandone il marchio, alcuni prodotti straordinari: crema di Santa Fina (gelato con lo zafferano dop di San Gimignano), rosmarino baby (lampone e ro-

Sapori naturali

Tramontano i sapori artificiali come il puffo e si sperimentano abbinamenti naturali: mora e lavanda o lampone e rosmarino

smarino), venire nera (mora e lavanda), dolceamaro (crema speziata), champelmo (pompelmo e spumante di vernaccia), Chuao Amedei (cioccolato), sorbetto di vernaccia. «Il 30 giugno lancio il camparino Dondoli — annuncia — A base di pompelmo e Campari. Ho stipulato un accordo con l'azienda, in esclusiva».

Antonio Cappadonia, maestro gelatiere e direttore tecnico dello Sherbeth festival di Cefalù, propone il gelato al carciofo, da gustare rigorosamente in stagione, spalmato su fette abbrustolite di pane nero di Castelvetro.

Torniamo al Nord con Mauro Bandirali di Crema. Miglior gelatiere italiano 2010, proclamato alla Mostra internazionale del gelato di Longarone, fa ruotare nel suo negozio 120 gusti. Al momento, se ne trovano 48. Il più nuovo? Crema, cannella e limone. Ma lui, da buon padano, è affezionato al gelato di mascarpone con frammenti di torta sbrisolona. Una bomba.

Marisa Fumagalli