

CONTINUA LA TRADIZIONE CHE RISALE AI PRIMI ANNI CINQUANTA

Bandirali, una vera Crema di gelato

Il segreto della famiglia cremasca di maestri gelatieri: una lavorazione rigorosamente artigianale

Viviana Persiani

■ La gelateria Bandirali, rappresenta un punto di riferimento per i cittadini cremaschi che prediligono i gusti tradizionali più classici come il cioccolato, il fior di latte, innumerosi gusti alla frutta fresca, ma anche i sapori più arditi come quello al Tortello e al formaggio Salva crema firmati da Mauro Bandirali.

Da vent'anni, Mauro porta avanti la tradizione, (che tuttavia risale ai primi anni Cinquanta) di una famiglia di gelatieri, strizzando l'occhio all'innovazione dei metodi di produzione; ma anche al rinnovamento continuo dei gusti.

«La nostra attività - dice Mauro Bandirali - è senza dubbio premiata dal consenso della clientela che apprezza le nostre proposte e il negozio di via Piacenza, fin dagli anni Settanta, è un must per i cremaschi che cercano la qualità di un prodotto selezionato».

Il gelato di Mauro Bandirali è un'eccezione che si è costruita e perfezionata nel tempo: «Il mio obiettivo - racconta Mauro - è sempre stato quello di mantenere un tipo di produzione artigianale, imprimendo al mio gelato, ma anche ai miei dolci in generale, una connotazione propria; ed è per questo che non sono mai partito dall'utilizzo di semilavorati industriali, ma dopo aver acquisito nel tempo le conoscenze delle materie prime e i segreti, di cui sono geloso, per la loro valorizzazione, ho elaborato delle ricette e dei metodi di lavorazione che mi permettessero di ottenere i risultati che mi ero prefissato».

Nelle vetrine della gelateria Bandirali, infatti, campeggiano tortoni, biscotti, (al burro, Baci di Dama, Canestrelli), ma anche una pralineria d'eccezione che rende omaggio alla dolcezza e alla versatilità del cioccolato: il tutto di produzione ri-

MAURO BANDIRALI
«Ogni tanto inserisco nuovi gusti come Tortello e Spongarda»

giorosamente artigianale e soprattutto genuino.

«Non posso definire i miei prodotti bio, per ragioni puramente burocratiche e formali, ma è indubbio che nella sostanza offro la purezza delle materie prime e l'integrità di ingredienti genuini. Abbiamo anche una proposta di gelati senza lattosio che sono diventati molto richiesti; ed ora sto mettendo a punto anche dei dolci per vegani che sono a base di latte di riso, di soia, panne vegetali, ma senza nessun ingrediente di origine animale».

Bandirali, esaudisce le numerose richieste di gelati alla frutta d'estate e alle creme d'inverno: «Utilizzo sempre frutta fresca di stagione e quindi l'offerta è legata al periodo di maturazione della frutta stessa, mentre prediligo offrire gusti più elaborati e caldi nella stagione fredda. Periodicamente inserisco



nuovi gusti legati ai prodotti del territorio come quello al Tortello cremasco o alla Spongarda; ricerco novità, ma non in modo esasperato anche perché le mie scelte, legate al classico, sono state sempre premiate».

Bandirali rende anche omaggio alla cultura, ma non solo a quella dei sapori: «Da anni - conclude - collaboriamo con

istituzioni e associazioni culturali del nostro territorio per interventi di restauro di opere d'arte, concerti di musica classica di autori cremaschi, convegni e pubblicazioni finalizzati alla valorizzazione del nostro patrimonio culturale, un valore aggiunto per la nostra azienda molto apprezzato dai nostri concittadini».

Qui sopra un angolo del negozio Bandirali (banco gelati). Accanto una confezione del famoso Torrone cremasco

IL FASCINO DEL VECCHIO «GELATAIO»

Tornano i pittoreschi carretti e arriva il cono al fotovoltaico



C'era una volta il vecchio carretto dei gelati che faceva bella mostra sulle spiagge, sulle piazze davanti a cinema e teatri. Oggi, alcune aziende olandesi ripropongono il tipico «banco mobile» in versione innovativa adottando pannelli solari per una perfetta refrigerazione. Cambiano i tempi, ma il fascino del vecchio «gelataio» sul triciclo a pedali con il cassonetto colmo di delizie è immutato



QUANDO QUALCOSA NASCE DALLA PASSIONE, SI SENTE.



E' da tradizione e tanta passione che nasce uno dei migliori gelati artigianali d'Italia. La Gelateria Bandirali interpreta e mantiene viva da oltre 60 anni tutta una tradizione familiare offrendo un gelato genuino, fatto solo con ingredienti naturali, arricchito con materie prime selezionate. Un gelato che sembra abbia davvero qualcosa di speciale. Eppure questo prodotto si basa su materie semplici: latte, panna, zucchero, uova e frutta fresca. Ed è appunto da queste premesse, il latte fresco a chilometri zero e la pastorizzazione lenta, abbinate a materie prime selezionate e frutta fresca senza l'aggiunta di coloranti e conservanti, che nasce un gelato con il massimo della bontà, della freschezza e della qualità. Se poi, provate unire a tutto questo tradizione e passione, regalerete al vostro palato il gusto unico della qualità e scoprirete che quando qualcosa nasce dalla passione, si sente.

www.gelateriabandirali.it

Crema (CR) - Via Piacenza, 93
Tel. 0373 84068



1951