



Alta qualità e attenzione al territorio

Una gelateria di famiglia, passata di padre in figlio, elevando man mano la qualità e diversificando l'assortimento e i servizi in un'ottica di artigianalità moderna, fatta di manualità e tecnologia, tradizione e rinnovamento, con un'affettuosa attenzione allo sviluppo del territorio, fattori che le sono valsi numerosi premi tra cui il nostro come Miglior Laboratorio di Gelateria d'Italia

Testo di Emanuela Balestrino

Foto di Giovanni Panarotto

Si trova sulla via che porta al centro di Crema la Gelateria Bandirali, gestita da diciotto anni da Mauro Bandirali.

Il locale, moderno ed elegante, dispone di uno spazio considerevole di proprietà, composto da una grande sala che accoglie i clienti per le colazioni del mattino, per la pausa pranzo, la merenda e l'aperitivo, da un fresco e riposante dehors, da un'ampia sala da tè al piano inferiore e da quattro laboratori specializzati. Nell'ingresso oltre il bancone si trovano poi altri spazi tra cui lo studio di Mauro, interessanti per le pareti tempestate di diplomi di corsi, di premi e riconoscimenti, e di articoli importanti che testimoniano la storia e lo sviluppo di questa gelateria.

SPICCATA ARTIGIANALITÀ

Mauro Bandirali esordisce parlando del suo locale, definendone subito la peculiarità: è in primis una gelateria, nata con i gusti tradizionali e sviluppatasi gradualmente con una gamma di gusti via via più ricca fino ai 48 attuali, presenti tutto l'anno in base alla stagionalità dei prodotti e al ruotare di nuove proposte. C'è poi la caffetteria, caratterizzata da un'offerta di una miscela particolare di caffè, l'ampia e diversificata offerta della sala da tè, luogo di riunioni e incontri, la tavola calda all'ora di pranzo, la cioccolateria

Il grande banco gelati all'ingresso del negozio





Mauro Bandirali, titolare della gelateria di famiglia





Il locale, moderno e accogliente, è un invito a fermarsi e gustare le numerose specialità di gelateria e pasticceria

e, fiore all'occhiello del negozio in omaggio alla tradizione locale, la produzione di torrone. Tutto ciò nel solco dell'artigianalità, nel senso che ogni specialità viene prodotta nei vari laboratori a seguito di una selezione accurata di materie prime. Tre esempi in merito: Mauro e il suo team utilizzano solo frutta fresca, e il miele proviene da apicoltori della zona pluripremiati per la qualità del loro prodotto. Traiamo il terzo esempio dalla cioccolateria. Qui da ottobre a Pasqua si produce

una propria linea di pralineria, arricchita, in base ai periodi, di creazioni quali le uova di Pasqua, originalmente decorate. Come per le altre specialità, anche per il cioccolato ci sono degli addetti dedicati che si sono man mano specializzati nelle differenti lavorazioni. Da rilevare il fatto che, in base al carico degli impegni giornalieri, Mauro lavora tuttora in laboratorio: "È importante infatti - rivela - mantenere uno stretto legame con l'attività quotidiana del negozio per valutare con

mano le esigenze della produzione e per avere il preciso controllo dell'andamento generale". Alle spalle di un negozio così strutturato e ben funzionante ci devono infatti essere una regia e una gestione attenta e precisa, che si affiancano alla competenza tecnica e alla professionalità conquistata sul campo e in un numero significativo di corsi di formazione. Tutto ciò fa seguito all'attività di bar-trattoria iniziata nel 1951 da Enrico prima e Silverio Bandirali poi cui sono unite le



Due dei cinque laboratori presenti in gelateria, che lavorano tutti a pieno ritmo. Sopra, la macchina per la produzione del torrone

zie di Mauro, immortalate elegantissime in una bella fotografia di giornale in bianco e nero.

Nel 1972, dopo la chiusura della trattoria, è subentrato il papà che ha dato il via all'attività di gelateria vera e propria nella sede attuale di via Piacenza 93; poi, da 18 anni a questa parte, si è aggiunto Mauro che, dopo differenti esperienze in altri settori, con la moglie Lorena si è dedicato completamente alla gelateria di famiglia.

QUATTRO LABORATORI E UN GRANDE STAFF

Una delle specificità della Gelateria Bandirali risiede nella sua dotazione tecnologica, declinata in più laboratori, uno per i gelati al latte, uno per quelli alla frutta, uno per yogurt e semifreddi, un altro per i prodotti da forno e l'ultimo per la cucina. Qui lavorano otto della trentina di addetti presenti la maggior parte in negozio, una bella realtà lavorativa in tempi di crisi dell'occupazione.

Fa piacere sapere che tutto il personale è regolarmente assunto, chi full chi part time, specie le donne, che in questi modo possono conciliare lavoro e famiglia, così come vedere come un'attività artigianale ben gestita ha saputo salvaguardare i suoi dipendenti e coinvolgerli nel far crescere l'attività, facendo comprendere il valore del lavoro e guardare al futuro con serenità. Una delle iniziative significative a questo proposito, di cui avevamo tenuto conto come giuria



La sala da tè, dove si gusta la bevanda ambrata e ci si rilassa facendo quattro chiacchiere

in fase di valutazione dei finalisti del nostro premio Miglior Gelateria d'Italia, riproposto anche quest'anno, consiste nel coinvolgere nella formazione degli addetti alla vendita uno psicologo che collabora con l'Università di Bologna, il dottor Daniele Tartarini, per prepararlo nella psicologia di vendita e nella gestione dei reclami: un'attenzione non solo rivolta alla comprensione delle esigenze i clienti, ma un valido mix di strumenti fornito al personale messo nelle condizioni migliori per lavorare e rendere al meglio e con più soddisfazione.

TORRONE E ALTRE SPECIALITÀ

Da qualche anno, sei per la precisione, la Gelateria Bandirali produce anche un prelibato torrone, definizione non certo generica o esageratamente lusinghiera: si riferisce infatti all'assegnazione della terza prestigiosa posizione attribuita per qualità di prodotto al torrone mandorlato qui preparato da parte del *Gambero*

Rosso, che l'anno scorso ha segnalato e premiato questa specialità come terza in assoluto su 26 esaminate, e come prima in Lombardia. Mauro Bandirali spiega di avere voluto riportare in vita la produzione artigianale di questo dolce locale, praticamente scomparsa da Crema e dintorni, e di essere riuscito a recuperare, nonostante le difficoltà, una vecchia macchina con cui ottenerlo e con cui realizzare anche il gusto del gelato al torroncino, apprezzato e molto richiesto. In linea con il recupero delle antiche tradizioni, rientra la proposta del gelato al tortello cremasco (di cui trovate la ricetta nelle pagine seguenti, *nda*), davvero particolare per l'insieme di sapori che questo gusto riproduce: burro, salvia, amaretti, parmigiano... Questo chiaramente nella norma, ma per le occasioni speciali e su richiesta Mauro prepara anche creazioni decisamente originali come quella del gelato al Barolo chinato e cioccolato fondente. Si tratta di una triplice concessione: da un





Il fresco e riposante dehors, ideale per gustare i prodotti proposti dalla Gelateria Bandirali



lato alla gradevolezza di un gusto, dall'altro al nostro invito a realizzare una sua proposta di gelato alcolico, oggetto del nostro Focus posto a metà rivista, dall'altro ancora in omaggio alla passione per i vini e i distillati del fratello Luca Bandirali, nome noto nel settore per competenza, esperienza e come presidente fino all'anno scorso di Ais Lombardia, oltrechè titolare dell'enoteca Fuoriporta di Crema.

INIZIATIVE ED EVENTI

La Gelateria Bandirali è senz'altro tutto questo, ma anche molto altro. Alla passione e dedizione per gelati, dolci, cioccolato, cucina, tè e caffè, Mauro Bandirali unisce da tempo un grande interesse e un'attenzione profonda per la sua città e per alcune sue istituzioni. Da una decina d'anni infatti è diventato sponsor unico di iniziative a carattere culturale e artistico sia della Biblioteca che del Museo Civico di Crema. In particolare, tra i molti interventi curati finora, ha dato il suo supporto

al restauro della statua di San Pantaleone, santo patrono di Crema, della grande tela del Martirio di S. Bartolomeo custodita nell'omonima chiesa cittadina, ha dato il suo contributo al convegno e alla mostra dedicata all'editoria per l'infanzia "Viaggio nel mondo del libro". Ogni anno Mauro investe tempo e risorse nella promozione dell'arte e della cultura cremasche, iniziative che valorizzano il territorio e danno visibilità e immagine positiva al suo negozio e ai suoi prodotti. Oltre a ciò, al piano inferiore della gelateria si trova un'accogliente sala da tè, scelta non solo da clienti e visitatori per gustarsi questo prelibato prodotto, ma anche come sede del Lyons Club di Crema e luogo d'incontri per degustazioni ed eventi anche con musica dal vivo. In proposito, infine, segnaliamo che prossimamente si terrà una suggestiva serata in cui assaporare i tè verdi e neri del nuovo raccolto: un appuntamento da non mancare per gusto e opportunità di formazione e confronto.



SEMIFREDDO AL TORRONE DI CREMA AGLI AGRUMI

INGREDIENTI

PER LA BASE

Biscotti alla mandorla g 400
Burro fuso g 150

PER IL SORBETTO AGLI AGRUMI

Acqua g 1000
Saccarosio g 460
Destrosio g 70
Sciroppo di glucosio g 60
Neutro per frutta g 6
Succo di arancia g 180
Succo di limone g 180
Succo di mandarino g 180

PER IL SEMIFREDDO AL TORRONE DI CREMA

Panna g 250
Meringa all'italiana g 90
Torrone sbriciolato g 80
Pasta di mandorla g 30

Procedimento

Per la base

Preparare la base della torta, sbriciolando 400 g di biscotti alla mandorla uniti a 150 g di burro fuso. Posizionare sul fondo dello stampo e raffreddare.

Per il sorbetto agli agrumi

Pastorizzare lo sciroppo di base, quindi frullare la frutta e mantecare.

Per il semifreddo al torrone di crema

Preparare la crema pasticcera e la meringa all'italiana, unire la panna semimontata e amalgamare bene questi tre ingredienti. Aggiungere quindi la pasta di mandorle e il torrone sbriciolato.

Montaggio del dolce

Sul fondo di biscotto, mettere il sorbetto agli agrumi (circa 1/3 dello spessore totale della torta), quindi riempire con il semifreddo al torrone e livellare.

Decorare il bordo con granella di mandorle tritate e la superficie con meringa, cioccolato e scorze d'arancia.

Una specialità, il torrone, rivisitata in una proposta per tutte le stagioni, arricchita dalla frutta fresca che ne esalta l'anima dolce e croccante





GELATO AL TORTELLO CREMASCO

INGREDIENTI

PER IL RIPIENO DEL TORTELLO

Amaretti scuri Gallina g 250
 Uva passa g 50
 Cedro candito g 50
 Grana Padano g 100
 Mostaccino n. 1
 Uovo intero n. 1
 Foglie salvia n. 2
 Sale q.b.

PER LA BASE BIANCA

Latte g 1000
 Panna g 200
 Latte in polvere magro g 40
 Proteine g 12
 Zucchero g 130
 Destrosio g 40
 Glucosio g 120

Procedimento

Per il ripieno del tortello

Macinare finemente tutti gli ingredienti e impastare; lavorare accuratamente per amalgamare il tutto.

Per la base bianca

Pastorizzare la base come al solito, quindi unire il ripieno del tortello; frullare con cura e mantecare.

Senz'altro apprezzabile la scelta di questa ricetta che ripropone in forma di gelato una tipica specialità locale



Ricetta del Gelato Pistachio

- Per il ripieno:
250g amaretti morbidi
50g zucchero
50g sciroppo d'acero
50g Panna acida
50g Panna montata



GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE 70% CON BAROLO CHINATO

INGREDIENTI

Latte intero fresco g 1000
 Panna g 170
 Zucchero g 230
 Latte in polvere magro g 80
 Proteine g 20
 Destrosio g 70
 Glucosio 42 DE g 400
 Neutro per creme g 8
 Cacao g 110
 Burro di cacao g 40
 Copertura Valrhona Guanaja 70% g 400
 Barolo chinato Cocchi g 220

Procedimento

Pastorizzare la base cacao a 85/90°C; in fase di raffreddamento a 50°C aggiungere la copertura e miscelare con cura.
 Mantecare; quando il gelato è quasi pronto aggiungere il Barolo chinato.
 Servire in coppa con decorazioni a piacere, preparate con cioccolato temperato.

*Raffinato, chic e prelibato: un gelato dal tocco alcolico originale
ad hoc per le occasioni speciali*

