

Ufficio Promozione e Pubbliche Relazioni



# Una coppa per ogni stagione

Una coppa alla frutta - meno calorie e grassi - e una sferzata di vitamine

**Dal boom industriale degli anni Sessanta alla riscossa delle gelaterie artigianali. Secondo statistiche, ogni italiano consuma 4,2 kg di gelato all'anno**



MILANO — Parlarne di gelato in inverno inoltrato potrebbe sembrare fuori luogo a chi associa questo alimento dolce e freddo alle afose giornate estive. Eppure, proprio il gelato sta perdendo sempre di più in questi anni le sue stagionalità per entrare nelle case degli italiani persino a Natale. Le cifre parlano chiaro: il consumo di gelato nel nostro Paese è in crescita e gli attuali 4,2 chili procapite all'anno sono destinati ad aumentare.

I motivi di tanta fortuna sono molteplici, il primo è senz'altro lo sviluppo a partire dagli anni 60 della fabbricazione industriale di questo prodotto fino ad allora esclusivamente artigianale. Pubblicità, maggiori garanzie di igiene dei macchinari rispetto alla fabbricazione artigianale favoriscono il crescente gradimento del gelato di produzione industriale. Se il decennio successivo penalizzò fortemente gli artigiani, oggi il consumatore delle grandi città, soprattutto al Nord, sembrerebbe tornare alle origini. La domanda e l'offerta del gelato fatto in casa è in aumento. Al Nord, dove già si concentra il 55% delle gelaterie definite «pure» (cioè quei negozi che vendono esclusivamente gelato nelle diverse tipologie) continuano a nascere nuovi punti vendita di produzione propria. In tutta Italia sono già 10.000 gli artigiani per i quali la gelateria è un'attività primaria e delle 25.000 gelaterie artigiane presenti sul mercato, il 21% produce da meno di cinque anni.

Una recente indagine di mercato condotta dalla Mp & Associati, pubblicata sulla rivista Bar Giornale, sottolinea poi che il 40% degli artigiani produce gelato almeno 11 mesi all'anno, mentre solo il 20% limita l'attività a un periodo inferiore ai sette mesi. Questo significa in termini di mercato che l'intero comparto della gelateria artigianale tenderà a svilupparsi dalla media attuale di produzione di 6-7 mesi all'anno fino a 9 mesi. L'allargamento dei consumi a carattere artigianale ha poi provocato un altro fenomeno. Sempre secondo l'indagine svolta dalla Mp, oltre allo sviluppo del negozio «puro», si assisterà nel giro di pochi anni alla presenza di gelateria artigianale anche all'interno di quelle attività commerciali come bar, pizzerie, paninoteche e snack tradizionalmente estranei alla vendita di questo prodotto di tipo non industriale. Se si guardano i dati rilevati, risulta che mentre il 50% del gelato artigianale viene attualmente venduto dal canale delle pasticcerie e il 10% dalle gelaterie pure, il restante 40% si colloca in altre attività commerciali. Le previsioni della Mp considerano anche un altro elemento che dovrebbe favorire per l'immediato futuro lo sviluppo di punti vendita di gelato artigianale in altre attività commerciali: il crescente costo del lavoro dipendente porta i bar e le gelaterie a ricercare punti di passaggio invece che luoghi di consumo anche se tuttora il 70% di questi locali ha tavoli e sedie. In conclusione il gelato è destinato a diventare un alimento sempre più favorito dagli italiani, che aumenteranno non solo quantitativamente il consumo, ma lo distribuiranno durante tutto, o quasi, l'arco dell'anno privilegiando infine quello di produzione artigianale.

Vera Paggi

## Più latte e frutta fresca nel gelato del «nordico»

MILANO — Ma dentro il gelato che cosa c'è? Frutta, uova, burro, margarina, panna naturale e «panna» vegetale, latte fresco, in polvere e condensato e poi cacao, addensanti, stabilizzanti, semilavorati per la preparazione della «base». Questi prodotti sono presenti generalmente in tutti i gelati; alcuni come la frutta ne escludono evidentemente altri come il cacao, ma è interessante notare le diverse percentuali di utilizzo nella gelateria artigianale divisa per grandi aree regionali. Nord e Sud infatti, si comportano molto diversamente nella preparazione del gelato, in qualche caso per quanto riguarda l'uso delle materie prime, ma in particolare per quello che concerne i gusti. Curiosa per esempio la disparità nell'uso di zucchero e cacao in polvere al Nord e al Sud. Al Sud lo zucchero entra nel prodotto finito per circa il 35%, al Nord solo per il 10%. Inversa la tendenza del cacao in polvere che è più elevata nell'area nord anche se questo prodotto viene utilizzato dalla totalità dei gelatieri, specialmente quelli che operano contemporaneamente nel settore della pasticceria. In generale burro e margarina non hanno un largo consumo e non si registrano differenze fra le due aree. Vengono utilizzate invece la panna naturale e quella vegetale che entrano nel prodotto finito in misura del 8%. Il latte fresco, di giornata, rappresenta il

30% del prodotto finito e viene utilizzato in misura maggiore al Nord, mentre quello a lunga conservazione e in polvere — che nel gelato è il 10% circa del prodotto finito — viene preferito al Sud. Le uova fresche invece, dato il minor costo nell'area meridionale, sono più utilizzate al Sud e rappresentano sul consumo in chilogrammi l'8% del totale del prodotto finito. Vediamo la frutta. Malgrado la maggiore reperibilità al Sud, sono soprattutto gli artigiani del settentrione che utilizzano la frutta fresca e in particolare fragole, meloni e mirtilli, le qualità evidentemente più gradite dal pubblico «nordico». Un altro dato infine riguarda i semilavorati che rafforzano la «base» del gelato. Se è vero che il 90% degli artigiani producono la base direttamente dalle materie prime, differenze significative si hanno tra una generazione e l'altra di gelatieri. I giovani, più attenti al nuovo e sempre più lontani dalla tradizione, utilizzano i semilavorati in misura crescente anche perché diminuiscono i tempi di lavorazione e inevitabilmente i costi della produzione. E sono sempre i giovani, infine, che spingono per dare alla gelateria un look, perché il locale con la sua architettura diventa di per sé un'attrazione «gustosa» anche al di là del suo innegabilmente invitante contenuto.

## Ottimi per il pupo inappetente

I gelati sono prodotti ottenuti industrialmente o artigianalmente, ma si possono preparare anche in casa. Comunemente sono considerati semplici rinfrescanti; tuttavia hanno un valore nutritivo non trascurabile, variabile a seconda degli ingredienti impiegati, che sono, in genere, latte, crema di latte, uova, zucchero ed eventualmente cacao, caffè, frutta e additivi aromatizzanti, addensanti ed emulsionanti. I gelati a base di latte rivestono un ruolo nutrizionale per l'apporto in proteine, calcio e fosforo. I

gelati a base di frutta hanno particolare interesse per il loro apporto vitaminico. Mediamente 100 g di gelato al latte danno un apporto energetico di circa 220 calorie. La produzione del gelato consiste in due fasi principali e successive; la preparazione della miscela e il suo congelamento. Inizialmente si è in presenza di una miscela intima di due parti; una liquida, che rappresenta l'80% in peso del prodotto; è una solida dispersa (grassi, proteine,

ecc.). Nella prima fase le due parti, opportunamente dosate nei vari ingredienti, vengono pastorizzate per circa 3 ore a 80° e poi portate a 0° e mantecate. Nel pastoreggiatore viene anche effettuata la maturazione della miscela a una temperatura fra 2° e 4°. Tale fase è fondamentale, in quanto conferisce alla miscela la tessitura caratteristica del gelato, attraverso un processo di idratazione delle proteine del latte e della stabilizzazione, una solidificazione delle sostanze grasse e un aumento della viscosità. La seconda fase, cioè il congelamento della miscela, viene realizzata con macchine che dispongono di un agitatore ruotante in un cilindro refrigerato, nell'interno del quale viene mescolata la miscela naturale, alla quale vengono aggiunti aromatizzanti e coloranti. Nella miscela viene insufflata aria, e contemporaneamente si ha un raffreddamento a una temperatura di -7°. In questa fase si ha la solidificazione dell'acqua che si trasforma in piccoli cristalli

di ghiaccio, con un aumento della concentrazione della soluzione. La pastosità si ottiene, come detto, grazie alla presenza di aria, indispensabile per ottenere i piccoli cristalli di ghiaccio necessari alla delicatezza della consistenza. In genere, nei gelati ottenuti industrialmente l'aria viene insufflata artificialmente durante la fase di congelamento dell'impasto, mentre in quelli preparati artigianalmente l'aria è inglobata durante la fase di mescolamento dell'impasto nella gelateria. Il contenuto di aria nei gelati industriali è superiore rispetto a quello dei gelati artigianali (il 40-50% contro il 30%). Nei gelati «espressi» ottenuti con macchine Softcream, la quantità di aria è di circa il 60%.

Si possono distinguere tre tipi di gelati: con crema di latte, con grassi vegetali, alla frutta. I primi due tipi contengono latte e sono equivalenti come valore nutritivo e come gusto, non potendosi distinguere, specie in un alimento freddo, i due tipi di grasso. L'unica differenza sta nella composizione in acidi grassi polinsaturi, dato che la crema di latte ne ha meno rispetto ai grassi vegetali. I gelati alla frutta sono ottenuti a

partire da acqua, zucchero e polpa di frutta. Hanno, rispetto ai gelati a base di latte, un minor contenuto in calcio (100 mg contro 165 mg per 100 g), in proteine (2,5 g contro 4,2 g per 100 g), in grassi (6,5 g contro 13,7 g per 100 g) e di conseguenza hanno un minor valore energetico (165 calorie contro 220 calorie per 100 g). È importante anche saper scegliere tra i vari tipi di gelati dopo un pasto leggero e quindi povero in grassi e in calorie, si può scegliere un gelato alla crema. Se il pasto, invece, è stato ricco di sostanze nutrienti, è consigliabile far cadere la scelta su un gelato alla frutta. Inoltre, in conseguenza del valore energetico e della rapidità di assimilazione, i gelati rappresentano l'alimento ideale per i pasti intermedi, e possono essere una valida alternativa per l'alimentazione di quei bambini che non hanno appetito; evidentemente, in questo caso, la scelta deve cadere sui gelati a base di latte o a base di uova, mentre debbono essere scartati i ghiaccioli alla frutta, che, per la loro composizione, non forniscono quasi nessun apporto nutritivo.

(dal volume «Mangiare meglio per vivere meglio» - pagina 147 - edito da Selezione dal Reader's Digest)

# IL GELATO ARTIGIANALE E' L'UNICO "FRESCO DI GIORNATA"



Ogni giorno, il buon gelatiere prepara il nostro fresco gelato con cura artigianale. È lui l'artigiano al quale la Carpigiani dedica questa campagna pubblicitaria.

Carpigiani produce: macchine per gelato e trattamento miscela, pastorizzatori, macchine per crema, montapanna, macchine per bevande calde e fredde, per shake e granite.



## CARPIGIANI

tecnologia per un mondo più dolce

CARPIGIANI S.p.A. Anzola dell'Emilia (Bo) Italy

La campagna televisiva che ha portato il gelato artigianale nel cuore degli Italiani.