

Dalla Crema rock al Calego: l'estate è gelato

Pubblicato: Venerdì 12 Agosto 2016



In questi anni la **cultura del gelato** è cresciuta in modo significativo. Da una parte abbiamo assistito ad una robusta diffusione dei punti di produzione e di vendita. Dall'altro le istituzioni si sono attivate per valorizzare il lavoro artigianale. Così, dopo un iter durato alcune stagioni, **il 5 luglio 2012 il Parlamento Europeo ha istituito ufficialmente la "Giornata Europea del Gelato Artigianale"** sottolineando, tra le motivazioni, che «tra i prodotti lattiero-caseari freschi, il gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, che valorizza i prodotti agro-alimentari di ogni singolo stato membro».

I consumi di gelato parlano chiaro sul suo gradimento. «A conti fatti, – come scriveva Il Sole 24 ore a chiusura del Gelato festival – il gelato artigianale venduto in Italia nel 2015 ha toccato le **170mila tonnellate**, ottenute dall'utilizzo di **220mila tonnellate di latte, 64mila di zuccheri, 21mila di frutta fresca e 29mila di materie prime**. Ma a crescere, oltre ai consumi, sono state anche le **gelaterie** che ormai superano **quota 41mila**, di cui 12mila "pure" e il resto con attività di bar e pasticceria. Il business del gelato artigianale, secondo l'Associazione italiana gelatieri, alimenta una filiera (compreso le macchine per il gelato, i banchi frigo, le materie prime) che vale circa cinque miliardi di euro, e che fa dell'Italia il paese leader mondiale del settore».

Tra le regioni poi è la **Lombardia** a farla da gigante e, con oltre seimila gelaterie, stacca in modo netto tutti gli altri territori.

Un quadro confortante che trova conferma anche nella nostra provincia e lo si scopre parlando con alcuni dei protagonisti. Artigiani del gusto e della qualità con esperienze diverse, ma tanti elementi in comune.

Marco Garbi, titolare de Il gelatiere di piazza **Risorgimento a Gallarate** è il "veterano" tra i colleghi. «Ho aperto 19 anni fa e da allora il lavoro è cambiato molto sia nella produzione che nella vendita. Alcuni momenti di crisi sono stati superati proprio grazie alla capacità di stare al passo con i tempi. Oggi non si tratta solo di avere un prodotto di qualità, perché questa è la premessa per tutti, ma occorre saper comunicare e innovare. Questi, insieme con la passione per il lavoro, sono gli ingredienti principali per la nostra attività. Se credi di esser arrivato e non vuoi continuare a crescere professionalmente la pagherai cara. Su una solida base di gusti tradizionali, che sono ancora quelli vincenti, noi proponiamo continuamente scelte nuove. Tra queste i nostri punti di forza sono la Crema rock, con scorze di arancia croccante e un gusto fatto con la ricotta di pecora e il pistacchio. Produciamo le marmellate in casa e queste sono molto apprezzate».

L'utilizzo di **prodotti a km0** è praticato anche da la **gelateria Gioria di via San Martino a Varese**. «Da alcune stagioni utilizziamo prodotti locali come il miele varesino, la grappa Rossi d'Angera, la birra Poretto e i nostri clienti sono contenti. Sulla frutta poi abbiamo una politica molto determinata. Usiamo solo quella fresca senza preparati. Negli ultimi 4-5 anni c'è stata una esplosione di gelaterie. All'inizio ne abbiamo risentito un po', ma poi il lavoro è ripreso bene».

La **gelateria Lupardi di piazza Venzaghi a Busto Arsizio** è una delle più recenti. «Noi veniamo da una tradizione di pasticceria e abbiamo pensato di buttarci sul gelato per aprire una prospettiva di lavoro per i figli. Abbiamo rilevato un locale già avviato e stiamo dando una svolta all'attività utilizzando

prodotti di altissima qualità. Una scelta premiante perché arrivano clienti anche da lontano. Noi non facciamo cose orribili tipo il gusto al Puffo o simili dove si introducono solo coloranti».

Sempre a **Busto Arsizio**, nello stesso anno, il 2013, **Francesco Russo** ha aperto **Rossamore** in via Ponchielli. «Il nostro locale funziona anche come caffetteria e lavoriamo negli orari diurni. Il cremino a base di cioccolato è il nostro punto di forza».

Il Golosone di Alberto e Tina è aperto dal 1998 e a **Porto Ceresio** è ormai un vero punto di riferimento. «Il lavoro va molto bene e da due anni abbiamo scelto anche di allargarci territorialmente acquistando un Ape car attrezzato e andando a vendere il nostro gelato in giro per le feste della provincia. Abbiamo circa duecento ricette e la cosa curiosa è la gente che al mattino ci telefona chiedendoci gusti particolari. Cerchiamo di innovare sempre, ma crediamo che negli ultimi tempi si esageri molto. Il cliente è alla ricerca della novità, ma se gli proponi il gelato al risotto alla milanese, o agli spinaci, ne assaggia un po' e poi non lo mangia. Il gelato è un piacere, non un esercizio. C'è tanta fuffa, ma alla fine vince il classico».

Nello stesso anno aveva aperto l'attività **La gelateria di Angela Martignoni a Besozzo**. «Siamo contenti del lavoro e abbiamo clienti che ci seguono sempre alcuni dei quali arrivano anche da lontano. Noi crediamo all'importanza dei prodotti naturali senza additivi e la menta è il nostro gusto di punta. Lo realizziamo utilizzando le foglie del prodotto. Insieme con questo anche il Calego, che è una nostra creazione ed è composto di un variegato allo zabaione con mandorle».

La Dolce Vita di Annalisa Leandri a Cassano Magnago è aperta dal 2009. «Il momento che stiamo vivendo non è dei migliori perché si sente ancora la crisi e la gente fatica a spendere. In ogni caso noi ci difendiamo e cerchiamo sempre di cambiare e accontentare i clienti. I nostri migliori consiglieri sono i fornitori che hanno una grande esperienza nel settore. Insieme ai gusti tradizionali proponiamo spesso qualcosa di nuovo. Il nostro gelato speciale è Pino pinguino fatto di cioccolato, panna e altri gusti. Utilizziamo molto Facebook per promuovere la gelateria».

Angela Terzaghi con il suo Angelato è attiva a Gerenzano dal 2011. «Ho scelto questo lavoro perché mi piace stare con le persone positive e i clienti della gelateria sono contente. Tornassi indietro rifarei sicuramente questa scelta. Il mio locale è aperto tutto l'anno a parte qualche settimana di vacanza. In inverno lavoriamo di più con le crepes e altre proposte. Ci siamo specializzati su prodotti per celiaci anche con alcuni gusti di gelato. Il nostro punto di forza è il gusto Veleno, molto piccante e con tante spezie. I clienti apprezzano e arrivano per provarlo e tornano contenti»»

Marco Giovannelli

marco@varesenews.it