

Gourmet

Zenzero e Barbera? Il gelato riscopre crema e cioccolato

Varesini tradizionalisti. Consumano 15 chili l'anno di gelato a testa e spendono 200 euro per gusti classici. I prodotti tipici? Con il contagocce.



E' primavera e le gelaterie, firate a lucido, si preparano a prendere i clienti per la gola. Se nelle "boutique del gelato" romagnole, nelle località di mare e nella vicina Stabio, in Canton Ticino, s'inventano originali gusti al Sassicaia e al Merlot, al rosmarino e allo zenzero, i gelatieri varesini vanno sul sicuro con le ricette classiche: *"La gente chiede i gusti alla crema e alla frutta ed è meglio tenere cinque tipi di cioccolato che una vaschetta di gelato al vino rosso - spiega Fausto Brianza, responsabile commerciale della Cambar di Azzate, concessionaria delle macchine Carpigiani e attrezzature per gelateria - Non sempre è possibile utilizzare i prodotti tipici: le pesche di Monate, per esempio, sono care. Il miele d'acacia si presta meglio del miele di castagno per il gusto fior di latte. C'è chi utilizza lamponi, mirtili e frutti di bosco delle nostre colline, la Cooperativa Latte Varese fornisce il latte e la panna fresca a prezzi favorevoli. Sono passati 25*

Ogni cittadino consuma circa 15 chili l'anno di gelato e spende circa 200 euro per coni da passeggio, cornetti confezionati, torte e coppette.

anni da quando l'attore e gourmet varesino Renato Pozzetto fece confezionare un gelato al gorgonzola per una festa privata, ma le ricette al formaggio oggi come allora sono poco commerciali. Con il latte di capra si producono invece ottimi gelati contro le intolleranze".

MERCATO QUASI FERMO

L'offerta cambia in base alle stagioni e alla disponibilità degli ingredienti. I laboratori con moderne macchine pastorizzatrici, mantecatori e tini abbattitori per conservare il latte e le uova garantiscono la fragranza per tutto l'arco della giornata. C'è chi offre linee di semifreddi con torte, cioccolatini dal "cuore freddo", bicchierini monoporzione e gelati abbinati a frutta fresca e secca e a creme di pasticceria. Ma quanto vale il mercato del gelato nel Varesotto? Ogni cittadino ne consuma circa 15 chili l'anno (in linea con la media nazionale) e spende circa 200 euro per coni da passeggio, cornetti confezionati, torte e coppette. Quattro

volte su dieci il consumatore acquista gelato artigianale ma la crisi nel settore incomincia a farsi sentire. Le imprese sono 150 e la Camera di Commercio le identifica in un unico codice con le pasticcerie. Ebbene, a fine 2009 il comparto contava 285 punti vendita con diciotto nuove iscrizioni nel corso dell'anno, venti cessazioni e un saldo negativo di due unità. *"Il settore è sostanzialmente fermo - commenta Carlo Gallivanone dell'Ufficio Statistico - comunque, in percentuale, regge meglio la crisi rispetto alla ristorazione"*.

13-14 EURO AL CHILO

Per chi sta dall'altra parte del bancone, quello dell'imprenditore, non è più il business di una volta: *"Qualche anno fa le gelaterie aperte solo d'estate campavano dignitosamente, adesso per sbarcare il lunario devono lavorare undici mesi l'anno - conferma Antonella Zambelli, presidente della Fipe, la federazione dei pubblici esercizi della Confcommercio -. Ma solo con il gelato non si può tenere aperto undici mesi l'anno e in inverno, chi può, compensa con il bar, la caffetteria e la somministrazione di bevande"*. Il boom delle gelaterie artigianali risale a quindici anni fa: trend in crescita fino al 2005 poi il mercato si è stabilizzato. Chi ha "quattro soldi" investe volentieri in un'attività simpatica e redditizia, con orari pesanti solo d'estate: *"Il gelato d'asporto si vende a 13-14 euro il chilo, otto sono di costo, il resto è guadagno ovviamente lordo - spiega ancora Fausto Brianza -. Una media gelateria artigianale di paese può fatturare anche 150 mila euro l'anno. L'investimento per aprirne una nuova è di circa 100 mila euro fra attrezzature, adeguamento sanitario, impianto elettrico ed idraulico, contratto Enel ecc. E' una soluzione che piace a chi vuole mettersi in proprio con un'attività pulita e che appassiona"*.

MIRTILLI DI ZERMATT

Il gelato artigianale è un prodotto genuino, fresco, senza grassi vegetali. Di solito l'artigiano compra la base in polvere e prepara da sé l'impasto, mentre il vivace mercato delle industrie cerca di imporre i propri prodotti. E' una vasta gamma che va dai

"Facciamo in casa gelato naturale al 100% - assicura Francesca Onofrio di Uppone - latte, panna e frutta aziendali. Miele d'acacia e mirtillo sono i nostri".

semilavorati alle paste concentrate al latte e alla frutta, dalle creme addensanti agli sciroppi, alle cialde, ai conigli, ai biscotti, ai complementi decorativi. *"Io sono un tradizionalista - ammette*

"Teniamo sempre qualche novità, ma i gusti che vanno per la maggiore sono le creme, il cioccolato e la specialità della casa" dichiara Marco Buosi, fuoriclasse del gelato.

Marco Buosi, fuoriclasse del gelato con laboratorio a Castiglione Olona - *Teniamo sempre qualche novità, ma i gusti che vanno per la maggiore sono le creme, il cioccolato e la specialità della casa, il buosino, gelato alla miscela di caffè e cioccolato. Usiamo prodotti tracciabili, nocciole del Piemonte Igp, pistacchi di Bronte, mandorle di Noto, liquerizia della Calabria, pasta di pinoli di Pisa, mirtillo piccolo di Zermatt. Sono cari ma di qualità. Prodotti tipici? Solo in qualche caso, lamponi del Luinese, more di Bregazzana. Di pesche di Monate non ce ne sono tante e preferisco scegliere le migliori varietà a polpa bianca. Per il gusto alla menta utilizzo le foglie della pianta che ha un colore sbiadito e non piace a tutti. Certo lo sciroppo ha un colore più vivace"*.

UOVA D'OCA E DI ANATRA

La gelateria agrituristica Vecchio Castagno di Uppone (Angera) è autosufficiente: *"Facciamo in casa gelato naturale al cento per cento - assicura la titolare Francesca Onofrio - latte, panna e frutta aziendali. Miele d'acacia e mirtillo sono i nostri, sapori antichi che la gente si è quasi dimenticata di gustare. Prepariamo la crema con uova d'oca e di anatra, con il latte delle nostre capre, ricotta e mascarpone. Quei pochi ingredienti che non si producono qui, sono di qualità garantita, pistacchi di Bronte, nocciole delle Langhe"*.

La Piramide a Castellanza, è specializzata in gusti per i bambini: *"Il ragazzino chiede sempre qualcosa di particolare - spiega Angela Raimondi - anche se poi quelli che hanno più rotazione sono i gusti classici. La pubblicità e la televisione influenzano le scelte, vanno forte i gusti al cioccolato kinder e al puffo. Cerchiamo nel possibile di evitare ingredienti artificiali, niente coloranti, solo prodotti naturali e particolare attenzione alle allergie, alle intolleranze all'amido, al lattosio, al saccarosio"*. Sergio Redaelli



GINGER AND BARBERA? ITALY REDISCOVERS THE OLD FAVOURITES: VANILLA AND CHOCOLATE

It's springtime again and ice-cream parlours are all set to tantalize customers' taste buds with an array of irresistible flavours. The types on sale depend on the season and the availability of ingredients. The most modern ice-cream parlours can guarantee that mouthwatering freshly made fragrance all day long. Some offer a range of semifreddi (semi-frozen desserts) with cakes, "cold centred" chocolates, single-portions served in little tumblers and ice-creams served with fresh fruit, dried fruit and custard.

So just how much is the ice-cream trade worth in the Varese area? Each citizen eats about 15 kilos a year.

La novità? Il gelato artigianale su stecco

Potrebbe presto sbarcare in provincia di Varese quella che molti considerano la novità del decennio, il gelato artigianale su stecco che si conserva a lungo nel congelatore di casa. Lo produce la macchina La Ghiacciola dell'azienda Stick House di Torino (www.stickhousesrl.com), un marchio in franchising con una ventina di negozi in Italia e all'estero e un giro d'affari di 200 macchine l'anno. *"La Ghiacciola costa 13 mila euro ed è in grado di sfornare 500 gelati su stecco in otto ore - spiega l'amministratore unico **Vincenzo Sottile** - Aprire un punto-vendita costa un minimo investimento iniziale per la macchina, abbattitore, espositore refrigerato e armadio frigo. L'attività è alternativa alla tradizionale gelateria artigianale. I vantaggi? Bassi costi di gestione, niente sprechi, buone vendite e qualità garantita. Il gelato si conserva a lungo e ha ingredienti originali, inulina estratta dalla cicoria, semi di carruba, albume d'uovo e destrosio".*