



Gelato artigianale italiano

- Questo tipo di gelato è caratterizzato dall'uso di materie prime naturali. Rispetto a quello industriale può presentare le seguenti differenze:
- prodotto "fresco" quasi tutti i giorni, chi lo vende è di solito lo stesso che lo produce
- distanza tra luogo di produzione e vendita pochi metri, viene consumato entro alcuni giorni
- Minor quantità di grassi (6-10% in quello prodotto artigianalmente 8-12% in quello industriale)
- Minor quantità d'aria (max 35% negli artigianali, min 70% in quelli industriali)

Sono gli ingredienti utilizzati per produrre il gelato - il latte, le uova, la panna, il cacao, la frutta e i nutrienti che ne derivano, proteine, zuccheri, grassi, minerali, vitamine, fibra - che determinano il valore nutrizionale di questo alimento.

Il gelato a base di latte contiene proteine di elevato valore biologico, ricche di aminoacidi essenziali ad alta biodisponibilità, necessari alla funzione plastica e rigeneratrice dei tessuti, importante a tutte le età. I carboidrati del gelato sono soprattutto il lattosio e il saccarosio, zuccheri *semplici* di pronto impiego, indispensabili per il metabolismo dei globuli rossi e del tessuto nervoso. Questi nutrienti sono utili in ogni occasione di movimento, ma particolarmente nella fase di recupero in qualsiasi attività sportiva.

I grassi presenti nel gelato apportano una favorevole quota di acidi grassi *a catena corta* che vengono utilizzati nel nostro organismo come veloce combustibile. Nel gelato troviamo inoltre quantità adeguate di vitamine A e B2, calcio e fosforo.

Le materie prime impiegate nella produzione del gelato artigianale si dividono in: prodotti lattiero-caseari (latte, panna, burro), dolcificanti (saccarosio, fruttosio, lattosio ecc), aromatizzanti (cacao, cioccolato, succhi e polpe di frutta, aromi naturali), più delle varianti (uova, additivi, coloranti, bevande alcoliche, ecc).

Ma quando per capire cosa si intende per completezza nutrizionale del gelato, questi ingredienti vanno scomposti e raggruppati in funzione dei fabbisogni del corpo umano, si hanno così:



- Acqua (fabbisogno idrico): è il veicolo che porta all'organismo i materiali da costruzione dei quali abbisogna.
- Zuccheri (fabbisogno energetico): sono fattori di enorme importanza energetica e di pronta utilizzazione.
- Grassi (fabbisogno energetico): sono presenti in quasi tutti gli alimenti, a eccezione degli zuccheri.
- Proteine (fabbisogno plastico-costruttivo): soddisfano l'esigenza fondamentale dell'organismo di costruire nuovi tessuti e di sostituire quelli che muoiono.
- Sali minerali (fabbisogno di elementi naturali): indispensabili per il normale svolgimento delle funzioni nutritive degli elementi.
- Vitamine (fabbisogno vitaminico): necessarie per la regolazione delle reazioni di utilizzazione degli alimenti.
- Il gelato artigianale contiene tutti questi principi attivi, essenziali a un'alimentazione completa.

Basta pensare alla presenza preponderante del latte, alimento unico ed esclusivo dell'infanzia, in cui il neonato trova tutto ciò di cui ha bisogno: acqua, zuccheri, grassi, proteine, sali minerali e vitamine. Se si confrontano i valori nutritivi del latte con quelli del gelato, si riscontra a favore di quest'ultimo una maggiore concentrazione.

Questo non significa che l'uomo possa nutrirsi di solo gelato, come non potrebbe farlo di solo latte: il confronto intende evidenziare le caratteristiche di contenuto alimentare completo del gelato, alimento completo e versatile adatto a far fronte anche a un elevato dispendio di energie.

La fisiologia nutrizionale ci insegna che, come non ci sono alimenti perfetti e completi, meno che mai esistono alimenti pericolosi e nocivi per la salute. Il gelato, si sa, piace a tutti. E il piacere di gustare il cibo è una componente fondamentale di un'alimentazione sana ed equilibrata.

Dietro la torta, il pasticcino o il cono gelato esiste un mondo variopinto di materie prime e semilavorati il cui giusto utilizzo consente di valorizzare i sapori e gli abbinamenti di gusti. Se in passato questo era il compito dell'artigiano che acquistava la frutta e altre materie prime e, attraverso processi lunghi e laboriosi, li trasformava in paste aromatizzanti da aggiungere alla miscela di gelato o all'impasto



del dolce, oggi esistono numerose industrie specializzate che trasformano le materie prime in semilavorati di qualità. Il più grosso inconveniente che incontravano gli operatori del passato, oltre naturalmente al tempo e alla laboriosità del processo di trasformazione, era la stagionalità: non era possibile avere a disposizione in ogni momento dell'anno tutti i tipi di ingredienti. Il problema si è risolto solo con l'avvento delle prime aziende specializzate nella lavorazione e trasformazione delle materie prime che, non solo hanno facilitato e velocizzato il lavoro dell'artigiano, ma lo hanno anche reso più igienico con un risultato costante ed una qualità migliore. L'utilizzo di semilavorati è stato influenzato anche da altri fattori quali per esempio l'applicazione dei principi internazionali HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points - Analisi di rischio e punti critici di controllo), che ha regolamentato i contenuti e le procedure di lavorazione degli alimenti e ha in parte ostacolato l'utilizzo di prodotti freschi favorendo lo spostamento della domanda verso i semilavorati: è una forma di controllo preventivo dei punti "critici" del processo di produzione, al fine di azzerare il rischio di contaminazioni microbiche. Inoltre dal 2005 sono entrate in vigore le nuove normative sulla tracciabilità, che ci permettono, in caso di un qualsiasi problema, di risalire a qualunque lotto di materie prime impiegate per un determinato prodotto.

La sicurezza preventiva comporta una serie di attività di controllo su tutte le fasi di progettazione, produzione e conservazione dei gelati, passando dall'analisi dei rischi sino alla fase di sviluppo di un nuovo prodotto, dalla scelta attenta dei fornitori, alle modalità di produzione e sanificazione delle linee, per arrivare alle modalità di stoccaggio e distribuzione sia delle materie prime sia dei prodotti finiti. Come risultato finale di questa lunga catena di controlli, di processi di sterilizzazione e rigorose misure di igiene, si ottiene un gelato di elevata qualità non solo igienica, ma anche organolettica.

Il miglioramento della qualità dei prodotti offerti e la flessibilità nell'impiego sono quindi fattori determinanti per la crescita dei semilavorati. Il loro utilizzo consente infatti agli artigiani di ottenere dei buoni risultati (in termini di resa e costanza qualitativa), riducendo il tempo di preparazione anche per gli operatori meno esperti, evitando i problemi di deperibilità, conservazione e forti oscillazioni di prezzo, tipici delle materie prime fresche. I semilavorati permettono, inoltre, di



variare più facilmente l'offerta con prodotti mai proposti prima, senza rischi per la buona riuscita e con ampie possibilità di personalizzazione.

Un ulteriore fattore di successo dei semilavorati è poter soddisfare le specifiche richieste dei gelatai di inserire elementi di innovazione di prodotto e consentire un'ampia gamma di gusti. Infatti l'assortimento e la fantasia del prodotto sono tra i punti di forza del gelato artigianale rispetto al gelato industriale.

Alcuni esempi:

- sviluppo dei consumi di prodotti con *probiotici* (gli alimenti/integratori con probiotici contengono, in numero sufficientemente elevato, microrganismi vivi e attivi, in grado di raggiungere l'intestino, moltiplicarsi ed esercitare un'azione di equilibrio sulla microflora intestinale mediante colonizzazione diretta. Si tratta quindi di alimenti in grado di promuovere e migliorare le funzioni di equilibrio fisiologico dell'organismo attraverso un insieme di effetti aggiuntivi rispetto alle normali attività nutrizionali),
- richiesta, in aumento del 9% all'anno, di gelati per i celiaci (la celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale),
- richiesta di ingredienti esenti da organismi geneticamente modificati (OGM).

La qualità del prodotto viene sempre più ricercata dal consumatore finale spingendo il gelataio alla ricerca e selezione di componenti di base di qualità sempre più elevata.

Nel gelato artigianale di frutta all'acqua, noto popolarmente come *sorbetto*, sono tipicamente assenti ingredienti quali latte e suoi derivati (laddove presenti il prodotto perde le sue caratteristiche di dessert freddo privo di grassi e di lattosio); taluni operatori ne fanno comunque uso in base a usi alimentari locali o per sopperire all'incapacità tecnica di ottenere un prodotto ugualmente cremoso. I rimanenti ingredienti sono la frutta (dal 25 al 60 % in peso sul totale) e gli zuccheri aggiunti (intorno al 25 %). Dal momento che il sorbetto è in media meno cremoso



del gelato, alcuni gelatieri aggiungono comunque grassi o latte per migliorarne la consistenza e rendere così il prodotto finito apprezzabile da una più vasta gamma di consumatori.

I gelatieri che invece prediligono un più rigoroso rispetto della tradizionale formula del sorbetto non ne fanno uso, riuscendo, in taluni casi e in virtù di conoscenze tecniche più spinte o più semplicemente grazie alla disponibilità di migliori materie prime (frutta di migliore qualità, di stagione e matura) e all'utilizzo di tre o quattro tipi di zuccheri semplici invece del solo saccarosio (con peso molecolare più alto dando più compattezza al gelato finito e con potere dolcificante più basso ottenendo un gelato più delicato), a ottenere un prodotto dalle caratteristiche simili a quello con la presenza di grassi aggiunti.

Nei gelati artigianali possono essere impiegati ingredienti composti, altrimenti detti *semilavorati*: una miscela di componenti del gelato preparata con modalità industriali. Questo è dato dal fatto che negli ultimi anni sono aumentati molto il numero dei gusti esposti e si è cercato di semplificare il processo produttivo partendo da un gusto bianco (fiordilatte) a cui aggiungere le paste. L'uso di tali ingredienti viene spesso erroneamente associato a un calo di genuinità e di bontà del prodotto finito. Un'attenta analisi dei componenti, che devono sempre essere inequivocabilmente dichiarati in etichetta, può confutare questa tesi, come eventualmente confermarla.

Fino a oggi, la maggioranza delle gelaterie italiane, storiche e non, fanno uso di basi per gelato, senza che questo costituisca di per sé un elemento distintivo del prodotto finale, la cui qualità viene invece influenzata dai singoli ingredienti così come dai processi produttivo e conservativo. L'aromatizzazione viene spesso fatta con prodotti naturali (vaniglia in bacche, buccia di limone, liquori) in sostituzione di aromi artificiali e coloranti.

L'Italia è l'unica nazione al mondo dove il gelato artigianale copre il 55% del mercato, grazie alla copertura capillare, la storia, la tradizione, l'abitudine del gelato da passeggio e la professionalità degli addetti; ciò si traduce in serietà e qualità del prodotto. In fin dei conti, la qualità del prodotto dipende dagli ingredienti utilizzati, dalla freschezza, dai macchinari.



Gelato industriale

Questo tipo di gelato è caratterizzato dal fatto di essere prodotto molti mesi prima del consumo, con l'impiego preparati e di materie prime come latte in polvere, succhi di frutta concentrati, e di additivi come coloranti, emulsionanti, stabilizzanti e aromi.

I gelati industriali vengono detti anche soffiati, perché prodotti con l'introduzione di aria, durante la fase di gelatura, fino al 100-130 per cento, per cui diventano molto soffici e leggeri. Poiché vengono prodotti molto tempo prima del consumo e vengono distribuiti anche in zone lontane dal luogo di produzione, i gelati industriali necessitano il supporto di una efficace catena del freddo.