Tutto Gelato



INTRAPRENDERE, PRODURRE E COMUNICARE
a pagina **3**

PROGETTARE IL FREDDO
a pagina **10**

PIACE, NUTRE, SAZIA
a pagina **20**

tuttogelato.it

TUTTO SUL GELATO
CULTURA, AMORE & MORE...

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

CHIRIOTTI EDITORI

SUPPLEMENTO AL N. 350, NOVEMBRE-DICEMBRE 2023 DI PASTICCERIA INTERNAZIONALE - SPED. IN A P. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1, DCBTO - N. 32/2023 - IP - ISSN 2785-5112

FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

Copertura Élite Cioccolato al latte

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

20 | 24 Gennaio
Rimini Expo
PAD C3
STAND 044

DEARIO

CONTATTACI PER
SCOPRIRE TUTTI GLI
ABBINAMENTI SUGGERITI
www.fructital.it



Dal gusto intenso di cioccolato al latte
con **alta percentuale di cioccolato concato.**
Prodotto dai molteplici utilizzi sia in Gelateria che in Pasticceria fredda



Tutto Gelato 32

03 Intraprendere, produrre e comunicare

10 Progettare il freddo

16 Gelati stellati
Filosofia super local

20 Piace, nutre, sazia

38 Il gelato del pasticciere
Forma che diventa contenuto

42 Gelato funzionale
Ingredienti e gusti sani e vincenti

46 Percorsi formativi
L'analisi sensoriale messa in pratica

52 L'altro pensiero
L'erba del vicino è sempre più verde

53 Apro anch'io

54 Appuntamenti

56 Retrogusto



"TRIBUTO AI GRANDI"

Questo è un numero speciale, concepito, costruito e curato tenendo nel cuore, e ovunque, la nostra prima musa ispiratrice, colei che ha fondato "Pasticceria Internazionale" e ha infuso profonda cultura e tecnica in tutte le iniziative e in tutti i progetti editoriali della Chiriotti Editori. Parliamo di **Emilia Coccolo Chiriotti**, che ha lasciato questa vita terrena in ottobre e che continuerà ad essere faro e modello. Proprio come altri due grandi dei quali in questi mesi si celebra il centenario della nascita: **Luca Caviezel** e **Fulvio Scolari**. Tre nomi che hanno plasmato la storia del settore, condividendo rivoluzionarie visioni e, specialmente, un'etica esemplare. Oltre ad essere loro tre grandi amici! **TuttoGelato** si presenta quindi alla **MIG** di Longarone con ancora più entusiasmo e fierezza, consapevole di essere veicolo imprescindibile per divulgare i principi dei grandi che hanno tracciato e tracciano il percorso del comparto.

DIRETTORE RESPONSABILE **LIVIA CHIRIOTTI**
CAPO REDATTORE **EMANUELA BALESTRINO**
REDAZIONE **MILENA NOVARINO, CRISTINA QUAGLIA**
WEB EDITOR **CHIARA MANCUSI**
DIRETTORE MARKETING **MONICA PAGLIARDI**
PUBBLICITÀ **LUCA RUSSO**
GRAFICA **ANNA BOSCOLO**
STAMPA **GRAF ART - VENARIA (TO)**

In copertina
Il tricolore
Stefano Pinciaroli
PS Ristorante
Cerreto Guidi, Fi
foto Claudio Mollo

Proprietà Letteraria Riservata
© Chiriotti Editori

viale Rimembranza, 60
10064 Pinerolo - Torino - Italia



Abbonamento annuo € 60,00



Abbonamento annuo € 20,00

tuttogelato.it

SU **SHOP.CHIRIOTTIEDITORI.IT**
TROVATE TUTTI GLI STRUMENTI NECESSARI PER AMARE IL VOSTRO MESTIERE

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA PERIODICA SPECIALIZZATA
CCC Copyright Clearance Center
USPI Unione Stampa Periodica Italiana
FSC MISTO Carta FSC® C007139

Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

ISSN 2785-5112

Nell'edicola Apple® scaricate una copia o abbonatevi a Pasticceria Internazionale in formato digitale!
Inoltre sono disponibili i libri in formato digitale scaricabili. Con un semplice clic potrai sfogliare su iPad o iPhone la tua rivista o il tuo libro!

Scarica su App Store

MIG

Longarone

Attenti al mercato e alle sue tendenze, lavoriamo insieme per il futuro del gelato artigianale. #MIG2023

63. Mostra Internazionale del Gelato Artigianale

26 — 29
Novembre 2023
Longarone, BL — Italia

Orari
10 >18
29 Nov. 10 >16

INGRESSO RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE

Salta la fila! Inquadra il QrCode e prenota il tuo ingresso riservato.

mostradelgelato.com

mig.longarone
miglongarone
showcase/mig-longarone

GELATON the ROAD

Co-funded by the European Union

LONGARONE FIERE DOLOMITI

Con il patrocinio di

PATROCINIO REGIONE DEL VENETO

Provincia belluno dolomiti

INTRAPRENDERE PRODURRE E COMUNICARE

Con un metodo di lavoro rigoroso e vincente, **Antonio Morgese**, amministratore di **Rigoletto** con tre negozi a Milano, si mette nuovamente in gioco



Antonio Morgese, nella sua Isola del Gelato.

La sua impresa ha superato il quarto di secolo, strutturandosi in tre punti vendita a Milano (in via S. Siro 2, in via Cola di Rienzo 2, e in piazza Po 10), svolgendo un ruolo significativo ai tempi di Expo 2015 e riuscendo a superare in modo positivo le difficoltà di questi ultimi anni. Parliamo di **Antonio Morgese**, amministratore di **Gelateria Rigoletto**, che abbiamo incontrato di recente, partendo subito da un'anticipazione: il 5 dicembre si cimenta a Verona nella preselezione della **Coppa d'Oro** in vista di Sigep. "Un'esperienza da emergente – commenta – che, non avendola mai fatta, affronto per mettermi in gioco anche se non più da giovane". Da questa decisione si colgono segni della personalità di questo gelatiere sorridente e affabile, ambizioso e con le idee chiare su come svolgere il mestiere di artigiano e di imprenditore.

Cosa lo spinge a gareggiare? Il desiderio di affrontare una sfida esaltante con se stesso, di confrontarsi e di mettere a punto nuove ricette, senza temere di non centrare l'obiettivo e di deludere le aspettative, le sue in primis.

COMUNICARE BENE... NEGLI EVENTI ASSOCIATIVI

Titolare a Milano di tre gelaterie di quartiere con collocazioni strategiche, vicine a scuole e altri luoghi di forte passaggio, Morgese è

> **“Grazie al nostro social media manager, abbiamo rinnovato la strategia di comunicazione, rivedendo la grafica del marchio e del sito, inserendo nuovi contenuti, illustrando prodotti e servizi. E dando spazio a reel più coinvolgenti e dinamici. Occorre sapersi raccontare e creare interesse intorno al prodotto”**

da tempo il referente per la categoria dei gelatieri di **ConfCommercio Milano**, intervenendo sovente in incontri ufficiali, per rappresentare la categoria, argomentando e portando aggiornamenti sui temi come i costi (delle materie prime in continua crescita, da gestire con un’economia di scala fattibile su tre punti vendita, e dell’energia che, da costi insostenibili, è scesa ma la si paga ancora sotto altri profili), il lavoro e la formazione (la questione annosa della ricerca del personale che andrebbe affrontata come categoria se ci fosse una maggiore sensibilità e coinvolgimento dei colleghi aderenti alle associazioni e che invece occorre formare al proprio interno e fidelizzare con stipendi e turni adeguati), e la crescita (da costruire con politiche di marketing e comunicazione su misura per la propria attività).

... E NELL’ATTIVITÀ QUOTIDIANA

Si parla spesso della difficoltà di comunicare da parte degli artigiani. Morgese sa affrontare questa criticità e fare della comunicazione efficace una leva di marketing. Come? Da un lato, avendola imparata accanto alla tecnica del gelato nei corsi all’Istituto Etoile di Rossano Boscolo e da gelatieri preparati, poi affinando tale capacità al seguito di colleghi più esperti e nell’attività quotidiana, e dall’altro facendo entrare nel suo staff un social media manager. “Con questa nuova figura professionale abbiamo rinnovato la strategia di comunicazione, rivedendo la grafica del marchio e del sito, rendendola più vivace e gradevole. Abbiamo inserito nuovi contenuti nei testi del sito stesso e dei vari profili social, illustrando al meglio prodotti e servizi. Abbiamo dato spazio a reel più coinvolgenti e dinamici, e abbiamo creato un’iniziativa di grande successo, la **Rigolotteria** (vedi box). Occorre sapersi raccontare e creare interesse intorno al prodotto”.



Gusti assortiti.

VINCERE MANGIANDO IL GELATO

Rigolotteria è il concorso a premi (in gelato e non solo) apprezzato dai clienti, poiché si vince spesso. Basta acquistare una vaschetta di gelato da asporto e si riceve una cartolina con un QR Code che, una volta scansionato con lo smartphone, dà il responso. Semplice, immediato. Il successo è stato notevole anche nella seconda edizione, aumentando le vendite e fidelizzando la clientela.



BLACK sil
Silicone Moulds



TRUST THE BLACK

GUARDA IL VIDEO

RACCOMANDATO DA

FRANK HAASNOOT
PASTRY CHEF

La linea BlackSil nasce dalla creatività dei nostri designer che, ispirati dalla natura, danno vita a design essenziali e moderni. Fidati del silicone nero Martellato, che assicura livelli di eccellenza mai visti prima.

Martellato

AMPIA PRODUZIONE

La comunicazione non sarebbe altrettanto fruttuosa se il cuore dell'azienda, la produzione, non fosse di livello. Il titolare di Rigoletto pone infatti grande attenzione alla qualità delle materie prime, alla stagionalità e alla creatività per portare in vetrina gusti tradizionali e originali ben fatti, che incuriosiscono. "Faccio due esempi: il **gusto alla castagna in due versioni**, classica e con castagne e salsa di cachi; **i bicchierini di semifreddo Sacher**". Poi ci sono i **sapori gastronomici**, come quello richiesto da un cliente, il gelato alla polenta, per nulla scontato nel bilanciamento fra zuccheri, liquidi e grassi. All'assortimento al banco si aggiungono i biscotti gelato, gli stecchi, i semifreddi in monoporzione, la pasticceria sottozero con i vari tipi di torte di ascendenza pasticcera, la linea senza latte e senza glutine, prodotta in un laboratorio a parte, il gelato vegano e quello per gli amici a quattro zampe.

Se l'ampia produzione per le tre gelaterie realizzata nel laboratorio centralizzato appena fuori Milano rappresenta il *core business* dell'attività, Morgese ha messo a punto altre iniziative a corollario, incrementando la cultura di prodotto. Parliamo dell'educazione al gusto dei clienti, declinata giornalmente in negozio, e prossimamente anche in corsi, e quella al gelato dei bambini delle scuole elementari.

EVOLUZIONE DEI SERVIZI

Forte della formativa esperienza di Expo 2015, quando con il marchio Rigoletto ha rappresentato il gelato artigianale e il cioccolato all'interno del Padiglione Italia, come esclusivista dell'area Gelato e Cioccolato, nel tempo Morgese ha dato il la a servizi che hanno suscitato grande apprezzamento: "Nei 6 mesi di Expo ho imparato di più che in anni di lavoro a livello di logistica, gestione dei flussi di clienti e delle code interminabili di turisti, e di approccio con il pubblico internazionale".

Dall'ottimizzazione dell'uso di veicoli come l'Apecar e di accessori come il Cool Box di Ifi ha infatti dato vita a servizi volti a portare il gelato fuori dal punto vendita, con opportunità come il delivery, tanto utile e fruttuoso durante il lockdown e da allora divenuto imprescindibile. **Party Box** consente di portare il gelato per un picnic, da 4 a 8 kg, con tutto l'occorrente per servirlo, fra coni, coppette, tovaglioli, porzionatori.... L'**Isola del Gelato** è invece un format più nuovo "chiavi in mano", in cui il veicolo viene portato sul luogo indicato dal cliente con l'attrezzatura che serve; si può richiedere anche l'operatore che lo offre e che provvede al ritiro. "È un servizio da proporre a seguito di un catering in occasione di meeting aziendali, convegni, fiere, compleanni, matrimoni, che come il Party Box può essere personalizzato con il proprio logo. Tutte **modalità aggiuntive di business** che possono portare visibilità e risorse per contribuire a sostenere altre iniziative.

Ci sono in programma nuovi progetti?

"A seguito dell'adesione a un bando di ConfCommercio che agevola le ristrutturazioni mirate a un significativo efficientamento energetico, fra fine e inizio anno partiranno i lavori di ristrutturazione del nostro primo negozio, in via S. Siro: sarà un intervento nel segno della sostenibilità e del risparmio energetico che darà senz'altro buoni frutti".

Emanuela Balestrino



Vaschette di gelato per asporto.

DAI CANNOLI SICILIANI

Da cannoli siciliani appena fritti arriva il **Cannolo Krambl** di **Disìo**, dall'inconfondibile gusto tipico, che conserva tutta la croccantezza di un crumble. Ideale per realizzare fondi nella torte moderne, monoporzioni e mignon, non teme l'umidità, neanche a contatto diretto con ricotta, crema o panna. Può essere utilizzato a temperature che vanno da +4 a -18°C ed è pronto all'uso. **disìosrl.it**



CANNOLO Krambl

NOI CE L'ABBIAMO PRONTO ALL'USO!

Crumble di cannoli artigianali appena fritti.



Metti la passione siciliana nelle tue specialità.



DISIO®
ESPRESSIONI DI GUSTO

disiosrl.it

ONDA CLASSICA

La linea **Steccoflex** di **Silikomart Professional** si arricchisce di un nuovo modello in versione classica e anche mini, dedicato ai gelati su stecco. **GEL18 Classic Wave**, dal design senza tempo, viene rivisitato grazie all'aggiunta di un'onda che esalta le lavorazioni di finitura, come il glassaggio e lo spray effetto velluto. Disponibile nelle versioni GEL18 CLASSIC WAVE 93x48 h 30 mm, volume 88 ml (vol. tot. 528 ml), e GEL18M CLASSIC WAVE MINI 69x38 h 22 mm, volume 37 ml (vol. tot. 296 ml).
Tutta la collezione è visibile su **silikomart.com** e il video dedicato è disponibile sia al link youtu.be/vqPERPQjJrQ o scannerizzando il QR code.



PER SUBLIMARE IL DOLCE

Con due classici che rivelano il meglio delle potenzialità del proprio stabilimento di Verucchio, **Fugar** presenta **Pralinato di nocciola** e **Pralinato di pistacchio**. A base rispettivamente di granelli di frutta secca e di semi, che tramite accurati processi di lavorazione vengono ricoperti di zucchero caramellato, per la loro realizzazione sono necessari quattro passaggi. La tostatura avviene a fiamma, in tostatrici con raffreddamento a tamburo; la molitura si esegue attraverso piastre d'acciaio; la pralinatura nei calderoni in rame, come da tradizione, mentre la raffinazione è compiuta in macchina a biglie di ultima generazione. Così i pralinati sublimano le più svariate preparazioni – gelati, glasse, ganache, creme pasticcere, palet, biscotti, pan di Spagna, panne montate, budini, mousse e semifreddi... – e donano sensazioni speciali al palato. Fugar ha scelto una raffinazione *fin sablé*, per un risultato delicato, ma denso di gusto, mentre, per una versione *à l'ancienne*, si possono aggiungere granelle di nocciola o pistacchio. Entrambe le novità sono in secchiello da 3 kg, in cartone da 4.
fugar.it







Cremoso al bicchiere con Pralinato di nocciola; gelato e mousse con Pralinato di pistacchio.



un mondo di Cioccolato

LUNA e AURIGA
cioccolato bianco

•

TERRA e SIRIO
cioccolato al latte

VENERE
cioccolato rosa

•

ORION
cioccolato gold

ERCOLE
cioccolato fondente extra

•

GIOVE
cioccolato fondente

SAO TOMÉ e SANTO DOMINGO
cioccolato monorigine

•

MASSA DI CACAO
100% cacao



Dai cacao più pregiati a cioccolati di altissima qualità. I nostri cioccolati contengono materie prime attentamente selezionate, gli ingredienti principali provengono da zone altamente vocate. Alle persone ghiotte e raffinate, affascinate dal cioccolato e alle sue infinite applicazioni dolciarie, è dedicata questa collezione premium.

Il Cioccolato Fugar, un lusso per tutti.

FUGAR®
PRODUZIONE

www.fugar.it

PROGETTARE IL FREDDO

Attiva nel Monferrato, Mondial Framec unisce il patrimonio di due marchi celebri nel mondo della refrigerazione, in una visione proiettata verso il futuro. Diego Caponigro, direttore vendite e marketing, ne traccia storia e prospettive

Quali sono le tappe che hanno segnato l'inizio del percorso dei due marchi originali?

La loro fondazione risale al secondo dopoguerra: nel 1945 nasce **Franger Frigor**, la prima azienda dell'alessandrino, a Casale Monferrato, a produrre congelatori domestici, mentre nel 1951 è la volta di **Mondial Frigor**, per la produzione di congelatori con coperchio cieco. Nel 1963 la prima diventa **Framec**, con l'obiettivo di produrre vetrine refrigerate professionali, mentre risale al 1996 la trasformazione della seconda in **Mondial Elite**, che presto emerge a livello internazionale, sempre nell'ambito della refrigerazione professionale.

A quando risale la fusione?

Nel 2006 avviene la fusione che dà vita a **Mondial Group**, che unisce i due marchi leader della refrigerazione a temperatura negativa, il primo, e della refrigerazione a temperatura positiva, il secondo. Nel 2017, grazie all'esperienza accumulata, il gruppo si trasforma in **Mondial Framec**, che intraprende con rinnovato slancio la propria attività. Oggi gli stabilimenti si trovano a Mirabello Monferrato, sempre in provincia di Alessandria, e vi lavorano 83 persone.

Quali sono le caratteristiche che accomunano i due marchi?

Mondial Framec ambisce a soddisfare due fasce e due settori di mercato diversi, pur tenendo ben saldi i propri valori che da sempre accomunano la visione aziendale. Innanzitutto la **tradizione** poiché, forti delle nostre



Tutta la gamma a marchio Framec è orgogliosamente Made in Monferrato: è qui, tra le dolci linee delle colline all'orizzonte, che nasce l'ispirazione per progettare prodotti all'altezza del territorio che ci ospita, culla della refrigerazione a livello mondiale

radici storiche, ogni giorno ci impegniamo per rendere onore al lavoro svolto in quasi 100 anni di impresa e, poi, la **sostenibilità**, perché a cosa servono i valori, senza una visione futura di essi? I nostri stabilimenti produttivi sono dotati di pannelli solari e di un sistema di distribuzione delle risorse mirato alla salvaguardia dell'ambiente. Quindi **Made in Italy** e **territorio**, perché è tra le nostre dolci colline che produciamo alcune tra le referenze più apprezzate dai professionisti del gusto, in Italia e nel mondo: dichiarato Patrimonio dell'UNESCO dal 2014, il Monferrato ci ha visti nascere e crescere, sino a diventare una delle aziende portabandiera delle eccellenze di questo territorio in tutto il mondo. Grazie alle sue innumerevoli ricchezze storiche e gastronomiche, il territorio offre spunti artistici che i nostri artigiani del freddo sanno trasformare in preziose risorse, utili ad agevolare il lavoro dei professionisti dell'accoglienza. Infine, altro nostro punto fermo è l'**affidabilità**, in quanto offriamo esclusivamente i prodotti che vorremmo acquistare noi stessi: per questo, ogni apparecchiatura rispetta i più elevati ed ambiziosi standard qualitativi del mercato.



Dolcevita, pozzetto *stand alone* per gelateria. In apertura Venere, vetrina verticale espositiva per gelateria con tre lati vetrati e differenti possibilità di refrigerazione.

Quali sono gli elementi che distinguono i due marchi?

L'ambizione di **Mondial** è di diventare, sul mercato europeo e mondiale, un punto di riferimento per la fornitura di soluzioni



Made in Monferrato è il motto che distingue il marchio Framec.

refrigerate in grado di soddisfare la domanda di prodotti versatili e accessibili. Facendo leva sull'esperienza, mira a diventare un fornitore affidabile e poliedrico, poiché completo nella sua proposta di attrezzature per attività commerciali nei settori Food&Beverage, Wine, Ice&Pastry, Kitchen & Catering e Market**.** E giorno dopo giorno, Mondial lavora per raggiungere i suoi obiettivi grazie a una ricerca e un'attenzione costante al proprio mercato di riferimento, con la consapevolezza della sua continua evoluzione. Grazie all'ampiezza di gamma, la vasta selezione di prodotti mira a rispondere alle esigenze di chiunque necessiti di disponibilità immediata e convenienza e crediamo che scegliere Mondial significhi affidarsi a un brand in grado di facilitare il rapido incremento di guadagni della propria attività commerciale.

Quali sono le caratteristiche di Framec?

Il marchio persegue quotidianamente l'impegno di coniugare estetica, servizio, tecnica e valore economico, mantenendo come costante la ricerca della qualità e della performance nel tempo, con lo scopo di soddisfare le esigenze dei professionisti attenti all'estetica ed alle prestazioni. Ciascun prodotto della gamma è progettato per distinguersi con stile e offrire a tutti un modo migliore di mostrare prodotti refrigerati. Framec si rivolge ad una clientela moderna, esigente, che crede nell'ecosostenibilità, nella cura estetica del contesto e nell'arte di ricevere, e intende impiegare la propria esperienza nel mondo della refrigerazione commerciale e professionale per raggiungere un posizionamento medio-alto nel mercato europeo e mondiale. Le apparecchiature frigorifere sono studiate per garantire affidabilità e prestazioni che rispondano ai più elevati standard qualitativi.

Come lavorate per raggiungere questi ambiziosi traguardi?

Curando con attenzione maniacale l'estetica e il dettaglio, per permetterci di diventare i protagonisti nella fornitura dI conservatori ed



Carrara in versione Cream, pozzetto *stand alone* per gelateria.

"Vogliamo offrire la possibilità di realizzare sogni anche a chi non ha denaro da investire e crediamo che la scelta dei pozzetti sia la via"



THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

20–24 GENNAIO 2024
FIERA DI RIMINI

45° Salone Internazionale della Gelateria,
Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè.

GELATO · PASTRY · CHOCO · BAKERY · COFFEE

sigep.it

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

ITA ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

madeinitaly.gov.it

Capitale italiana della Cultura Candidata 2026
rimini



"SIMPLIFY YOUR BUSINESS" È IL CLAIM CON IL QUALE PROMUOVIAMO LA REALIZZAZIONE DEL PUNTO VENDITA GELATERIA DI NUOVA GENERAZIONE

espositori che offrano garanzia di conservazione e valorizzazione dei prodotti esposti, per soddisfare la vista ed il palato. Tutta la gamma a marchio Framec è orgogliosamente Made in Monferrato: è qui, tra le dolci linee delle colline all'orizzonte, che nasce l'ispirazione per progettare prodotti all'altezza del territorio che ci ospita, che è stato la culla della refrigerazione a livello mondiale. Ogni esperto del settore sa che il territorio del Casalese Monferrino è il luogo dove è nata la refrigerazione professionale per gelateria.

Quali sono le principali referenze progettate per questo mondo?

Framec offre prodotti che coniugano attenzione all'estetica e alle performance, che soddisfano un cliente alla ricerca di soluzioni alternative a quelle della fascia più alta di mercato: in questo modo, è possibile allestire punti vendita di gelateria con un impatto sui costi molto interessante, non rinunciando però alla cura e al mantenimento del prodotto stoccato all'interno. Le nostre linee **Dolce Vita IN** (pozzetto ad incasso per gelateria), **Dolce Vita** e **Carrara** (pozzetto stand alone per gelateria), **Mirabella** (vetrina per gelateria con la migliore visibilità nella sua categoria), **Venere** (vetrina verticale espositiva per gelateria con 3 lati vetrati e differenti possibilità di refrigerazione) e **Stark** (armadio professionale per la conservazione del gelato) permettono di aprire nuove realtà con investimenti contenuti e garantendo un rapido ritorno degli stessi. *"Simplify your business"* è il claim che sta alla base della nostra offerta per la realizzazione di punti vendita di gelateria di nuova generazione.

Come vedete oggi il settore artigianale e quali pensate che siano le prospettive future?

Il mondo della gelateria in pochi anni subirà ulteriori cambiamenti, crediamo, a causa delle difficoltà di sopportare i costi altissimi di gestione, a partire dall'investimento iniziale delle attrezzature. Un punto vendita di nuova generazione sulla carta dovrebbe rientrare dell'investimento in 5 anni, situazione che prevederebbe però un lavoro costante di 24 ore, 365 giorni l'anno… utopia! Crediamo quindi che il futuro corrisponda a investimenti contenuti, buone performance e rapidi ritorni dell'investimento.

Quali soluzioni suggerite?

A fronte dei costi esorbitanti dell'energia elettrica, i gelatieri cercheranno sempre più soluzioni poco impattanti. Le vetrine espositive professionali danno grande visibilità, ma difficilmente consumano poco in termini energetici e sono prestanti dal punto di vista del mantenimento. Noi vogliamo quindi offrire la possibilità di realizzare sogni anche a chi non ha denaro da investire e crediamo che la scelta dei pozzetti sia la via.

mondial FRAMEC
MONDIAL FRAMEC srl
S.S. 31, n. 34
15040 Mirabello Monferrato (AL)
mondialframec.com
Tel +39 0142 235211



Bontà da scoprire

Per noi la bontà è una qualità tutta da esplorare che ogni volta ci riserva dolci sorprese e attimi di magia. Tutto questo lo facciamo con ingredienti selezionati e sapienti lavorazioni per regalarti un momento di stupore, di sorpresa inaspettata, di infinite coccole. Lasciati emozionare!

babbi.com #ilovebabbi

SIGEP THE DOLCE WORLD EXPO
RIMINI
20-24/01/2024
HALL A7/C7 - STAND 031

ISM
COLONIA
28-31/01/2024
HALL 4

GELATISSIMO
Tutto il mondo del gelato
STOCCARDA
03-07/02/2024
HALL 10 - STAND 10 C16

FILOSOFIA SUPER LOCAL

Le ricette di gelato dello chef Stefano Pinciaroli si ispirano ai suoi piatti d'impronta tradizionale e sono rese attuali da abbinamenti inaspettati e ingredienti a km 0

Ha una bella storia di passione per la cucina, di cui fin da bambino apprende i rudimenti dalla mamma, **Stefano Pinciaroli**, empolese, classe 1978. Nasce da lì la scelta di approfondirne la conoscenza all'Alberghiero di Montecatini Terme, Pt, e terminati gli studi, a 19 anni, di cogliere l'opportunità di entrare al Grand Hotel di Firenze. Qui inizia, sotto la guida dello chef **Daniele Sera**, un percorso che lo porta fino alla Cucina del Borgo a Cerreto Guidi, Fi, per poi arrivare ad aprire 2010 il suo locale, **PS Ristorante**, insieme al cognato **Lorenzo Caponi**, sommelier. Dieci anni dopo, a seguito dell'accordo con gli imprenditori **Héctor Cuadra** e **Daniele Nannetti**, il duo toscano accetta che il ristorante si trasferisca e raddoppi, trovando il luogo d'elezione a breve distanza, a Villa Petriolo, dove prende vita un progetto che riunisce un'azienda agricola bio, due locali, oltre a **PS Ristorante** anche **L'Osteria di Golpaja**, un maneggio, attività all'aperto e altro ancora. Nel 2021 PS viene premiato con Due Forchette nella Guida ai Ristoranti d'Italia e dalla Guida Michelin con la **Stella Verde**, premio alla sostenibilità. Incontriamo lo chef a Host, nello stand di Carpigiani, dove ha presentato il suo gelato identitario, **Miele e latte di capra**.

APPASSIONATO DI SOTTOZERO

L'amore per il gelato va di pari passo con quello per la cucina: "È uno degli alimenti che mi piace di più in assoluto, lo mangerei sempre, in qualsiasi momento! Trovo intramontabili gusti come pistacchio, nocciola e cioccolato. Professionalmente, mi sono avvicinato al gelato alla fine degli anni Novanta, quando ho scoperto il Pacojet, che in cucina ha aperto modalità nuove di interpretare gelati e sorbetti, spaziando dal salato al dolce in un'ottica di avanguardia". Un salto di qualità avviene con **Andrea De Bellis**, docente e consulente di Carpigiani. "Da quel momento **è scoccata la scintilla** che mi ha avvicinato a produrre con i mantecatori professionali: ho approfondito la chimica e la fisica degli alimenti per attuare i bilanciamenti. Uno studio e un'applicazione affascinanti. Poi ho frequentato un corso di gelateria gastronomica e ho avuto modo di utilizzare la Labo 8/12 per delle



STEFANO PINCIAROLI
chef di PS Ristorante a Cerreto Guidi, Fi



Rabarbaro: questo pre dessert è un sorbetto al rabarbaro con crumble di chiodi di garofano e pepe nero, confettura di carote e menta fresca.

#FaravelliFoodDivision

ITALIA BEST MANAGED COMPANIES



BEHIND GREAT SATISFACTION ARE ALWAYS GREAT RAW MATERIALS

ZUCCHERI - DOLCIFICANTI INTENSIVI - AROMI - FIBRE - DECORAZIONI E FILLING - GELIFICANTI - EMULSIONANTI ADDENSANTI - ACIDIFICANTI - STABILIZZANTI - LATTE E DERIVATI - VITAMINE - AROMI CONSERVANTI - ANTIOSSIDANTI - PROTEINE - MINERALI - ATTIVI FUNZIONALI - SISTEMI FUNZIONALI FARA®

Gli ingredienti per gelato e pasticceria distribuiti da Faravelli ti aiutano a raggiungere la ricetta perfetta, proprio quella che stai cercando: golosa, sana, innovativa, sostenibile.
La ricetta che rende ogni cliente soddisfatto e felice.

"Accompagniamo con competenza globale e sensibilità locale i nostri partner verso scelte innovative, per formulare il futuro con ingredienti e soluzioni affidabili e sostenibili".

FARAVELLI
THE BEST INGREDIENT

VIA MEDARDO ROSSO, 8 - 20159 MILANO - WWW.FARAVELLI.IT - FOOD@FARAVELLI.IT

demo insieme a **Sergio Dondoli** per un evento a Villa Petriolo. Affiancare dei gelatieri esperti **è un'occasione di confronto stimolante**: di De Bellis e di Dondoli **mi affascina la capacità di insegnare in modo semplice, quando è noto che non è così immediato, e di creare nuove ricette con naturalezza**".

FILOSOFIA DI PRODOTTO E DI SERVIZIO

Una volta conosciuto da vicino questo universo, oggi il gelato vive più interpretazioni nel suo ristorante: "In PS Ristorante, che appartiene al mondo del *fine dining*, lo propongo in vari modi, dal gastronomico al dessert, mentre per L'Osteria di Golpaja serviamo tutto l'anno il gelato tradizionale, così come in estate lo portiamo agli ospiti del *pool bar*". È la versatilità che permette al gelato di trovare spazio in qualsiasi portata del menù e, pensandolo come un piatto, Pinciaroli ama abbinarlo per stimolanti contrasti di gusto e temperature, utilizzando prodotti di stagione coltivati nel frutteto e nell'orto bio, oltre al miele della fattoria. "Non è un caso che il gelato che ci rappresenta sia il Miele e Latte di Capra, del tutto *local*, anzi, *super local*, perché rappresenta un micro-territorio che vantiamo di avere solo ed esclusivamente qui e da nessun'altra parte!".

ITALIANITÀ DI COLORI E PROFUMI

Si chiama invece **Tricolore** il dessert costruito da Pinciaroli quale inno al nostro Paese, fra profumi, sapori e colori: il verde è dato da un crumble al basilico, il rosso è una confettura di pomodori e limoni, e il bianco è un gelato all'olio extravergine di Petriolo. Una creazione che illumina la tavola invernale di tonalità solari, in un insieme di contrasti, fra morbidezza e croccantezza, dolcezza e sapidità, corposità e scioglievolezza. Da accompagnare con un sidro di mele o un estratto alle mele verdi.

Emanuela Balestrino

Il tricolore

Crumble al basilico

farina di mandorle	g	250
zucchero	g	250
farina	g	250
burro	g	250
olio al basilico	g	50

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia fino a un impasto omogeneo. Sezionarlo in quarti e avvolgerlo con pellicola. Abbattere a -40°C. Grattare l'impasto a scaglie su teglia e cuocere in forno a 140°C per 18 minuti.

Olio al basilico

basilico	g	100
olio EVO	g	100

Sbianchire le foglie di basilico in acqua bollente, scolarle e raffreddarle in acqua e ghiaccio per stabilizzare la clorofilla. Frullarle ben strizzate con olio, quindi passare al colino a maglia fine.

Marmellata di pomodori e limone

pomodorini ciliegia o datterini	g	500
zucchero	g	500
scorza di un limone		

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola e portare a ebollizione, fino a 107°C. Frullare la composta e passare al setaccio.

Gelato all'olio

latte intero	g	200
latte magro in polvere	g	20
yogurt intero	g	400
olio EVO	g	70
zucchero	g	50
glucosio	g	70
destrosio	g	150
farina di carrube	g	4
succo di limone	g	40

Portare gli ingredienti a 85°C, senza olio e succo di limone; fare raffreddare ed emulsionare con un frullatore ad immersione, aggiungendo gli ultimi due ingredienti. Fare maturare per almeno 12 ore e mantecare.

Stefano Pinciaroli
PS Ristorante
Cerreto Guidi, Fi
Foto Claudio Mollo



Élite

EUROVO SERVICE

Adesso puoi chiamarlo *Panettone*

Il tuorlo d'uovo Élite è perfetto per gli impasti dei lievitati, ideale per la realizzazione di Panettone, Pandoro e Colomba. Rispetta tutti gli standard qualitativi definiti dal disciplinare

(Decreto Ministeriale del 22 Luglio 2005)



3 *volte* **SÌ** *alla qualità*

SÌ
ALLEVAMENTO
A TERRA

SÌ
UOVA 100% ITALIANE
DI CATEGORIA A

SÌ
FILIERA INTERAMENTE
CONTROLLATA E CERTIFICATA

eurovoservice.com

gruppoeurovo.com

PIACE, NUTRE, SAZIA

Tecnica, esperienza e creatività si confrontano con i criteri di valutazione della scienza della nutrizione su valori nutrizionali e potere saziante di gelati e sorbetti: un modo per apprendere e disporre di nuovi argomenti per comunicare con tutti i target

È sempre più protagonista perché oggetto di acquisto e consumo da un pubblico eterogeneo, trasversale alle generazioni e alle professioni, ai gusti e alle abitudini. Il gelato piace e spopola per un'infinita serie di motivi, tre in primis: è alla portata di tutti in ogni stagione, si presenta con gusti classici e novità, ed è lo street food per eccellenza. Un prodotto in costante evoluzione che qui consideriamo dal punto di vista del valore nutritivo e saziante, ponendo a confronto tre gusti di altrettanti artigiani con le valutazioni di altrettante biologhe nutrizioniste: le dottoresse **Arianna Bettiga**, **Chiara Porta** e **Giulia Vincenzo**.

Emerge un dato interessante: l'elevata capacità nutrizionale delle proposte, con le differenziazioni relative al potere saziante. Criterio essenziale di partenza**:** l'alta qualità dei prodotti e la frequenza mono/bisettimale in base ai tipi di dolce. Con questo confronto non si intende certo stabilire una supremazia tra le suddette proposte, ma capire i modi di procedere di ciascuno nel mettere a punto i gusti, considerando l'opinione delle specialiste in nutrizione, così da offrire chiavi di lettura e di narrazione. Un prodotto di alto livello insieme a una solida preparazione tecnica e a una comunicazione corretta sono essenziali per "coltivare" un clima di fiducia e un rapporto di fidelizzazione duraturo fra artigiano e cliente.

DAVIDE COMASCHI
pasticciere e cioccolatiere
World Chocolate Master 2013
fondatore dell'associazione
Chocolate Culture

QUESTIONE DI AROMATICITÀ

"Il mio gelato al cioccolato è a base acqua perché esprime al meglio le note aromatiche di un buon cacao. Poco importa se fatto con massa o mono cru. L'utilizzo di una massa monorigine consente però di definire le quantità di zucchero, quindi di valorizzare al meglio il profilo aromatico".



DAVIDE COMASCHI

BANCHI POZZETTI A GLICOLE BRX

Il sistema più sostenibile per la vendita del gelato

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

- Meno consumo di energia elettrica
- Meno ore di lavoro per il gelatiere

GRANDE RISPARMIO ENERGETICO
grazie alla qualità costruttiva e alla tecnologia innovativa dei banchi a pozzetti glicole BRX

BANCO POZZETTI A GLICOLE

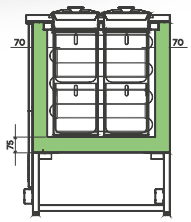


FINO AL 70% IN MENO
DI ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA

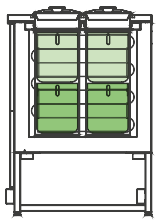
MADE IN ITALY

COMMUNICATIONLAB

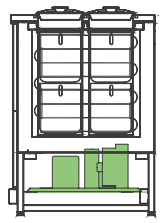
MASSIMA COMPONIBILITÀ
Lineari, curvi e ad angolo, da 2 a 20 gusti, con e senza riserva, a 2 o più file, e una serie su ruote.



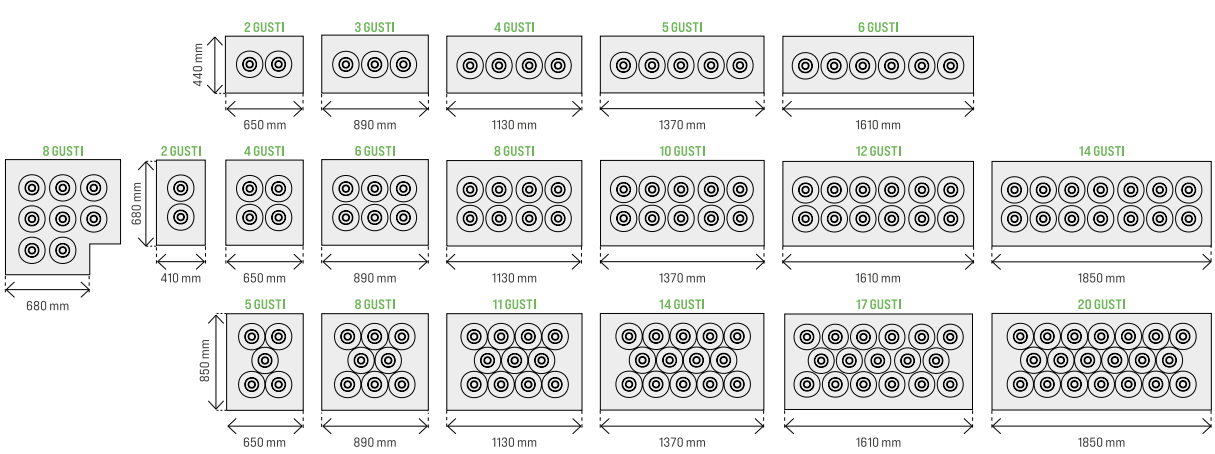
BRX ENERGY SAVING
Spessori di coibentazione della vasca **maggiorati 70/75mm.**

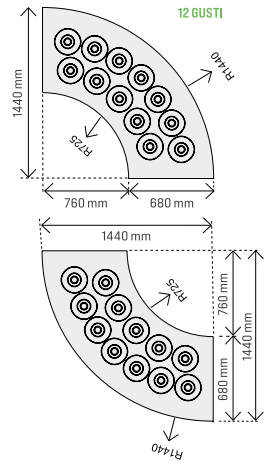


BRX DELTA 0
Nessuna differenza di temperatura tra carapina di servizio e quella di riserva per un gelato subito spatolabile.



BRX SPACE SAVING
Più gusti in meno spazio con le unità di condensazione sotto le carapine di riserva.





Contattaci info@brxitalia.com / tel. +39 0721 499611 / **www.brxitalia.com**


Roberto Beria.

Detto ciò, quanto gradisce il pubblico scegliere fra le due versioni?
"Il consumatore è abituato ai gelati a base latte, perché al palato risultano più morbidi per la percentuale di grasso presente. Ma un pubblico educato al vero cioccolato preferisce il sorbetto perché esalta gli aromi. Ho realizzato entrambe le versioni e secondo me ha *più successo* quello a base acqua".

Quale tipo di cioccolato privilegiare?
"Qualsiasi monorigine *o blend lavorato in maniera eccellente si sposa benissimo con il cacao della sua stessa origine, perché ne valorizza il profilo aromatico.* C'è un lungo percorso da fare per diffondere la cultura del cioccolato a tutti i livelli. La nostra associazione **Chocolate** *Culture* ha questo obiettivo: **dall'8 al 14 febbraio** realizzeremo la prima vera edizione di **ChocoLOVE**, evento dedicato alla cultura del cioccolato a Milano. A Palazzo Castiglioni e a Palazzo Bovara, faremo vivere tutte le esperienze possibili del cioccolato: dalla pasticceria alla gelateria, dalla cucina sino alla caffetteria. Daremo la possibilità, a chi ci verrà a trovare di entrare nel mondo del cacao e delle sue piantagioni e di capire come questo frutto incredibile riesca a trasformarsi in mille modi grazie alla maestria dei nostri artigiani", racconta con entusiasmo Comaschi che, per sviluppare la linea firmata DaVittorio, ha al suo fianco **Roberto Beria**, consulente di **Astori Group** (qui accanto in foto).

Il gelato è alla portata di tutti in ogni stagione, si presenta con gusti classici e novità, ed è lo street food per eccellenza

Sorbetto al cioccolato base acqua con massa

acqua	g	460
massa	g	230
saccarosio	g	59,5
proteine vegetali	g	1
zucchero invertito	g	80
glucosio disidratato	g	115
lecitina di girasole	g	2
farina di carrube	g	2
farina di guar	g	0,5
trealosio	g	50

Procedura con macchina combinata. Scaldare la massa di cacao al microonde, rendendola fluida e omogenea. Mixare gli zuccheri con lecitina, carruba, guar e proteine. Portare l'acqua a 85°C, dopo averla mixata con le parti in polvere e lo zucchero invertito, spegnere e aggiungere la massa di cacao fino a completo amalgama. Mantecare.

Cioccolato come piace a me

latte intero fresco	g	230
panna fresca 35% mg	g	50
acqua	g	310
cioccolato fondente 73%	g	220
latte polvere scremato	g	50
saccarosio	g	90
lecitina di girasole	g	2
farina di carruba	g	2
farina di guar	g	0,5
zucchero invertito	g	0,5
glucosio disidratato	g	25

Procedura con macchina combinata. Scaldare il fondente 73% al microonde, rendendolo fluido e omogeneo. Mixare proteine, lecitina, carruba, guar insieme agli zuccheri e al latte in polvere. Scaldare il latte, la panna e l'acqua dopo averle mixate con le parti in polvere; a 85°C spegnere e aggiungere il cioccolato fino a completo amalgama. Mantecare.

DAVIDE COMASCHI
DaV
Milano
davidecomaschi.com
chocolateculture.it

Vista. Il banco pozzetti a glicole dove il gelato si vede

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

VETRINA A POZZETTI **VISTA**



GRANDE RISPARMIO ENERGETICO
grazie alla qualità costruttiva e alla tecnologia innovativa dei banchi a pozzetti glicole BRX

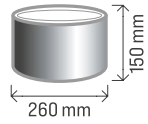
PATENTED

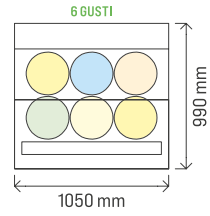
FINO AL 70% IN MENO
DI ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA

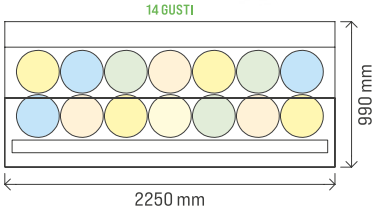
LA RIVOLUZIONE DELLA VETRINA GELATO.
Un'eccezionale visibilità del gelato, con nuove carapine più grandi, di 26 cm, per esaltarne il desiderio e facilitarne la somministrazione.

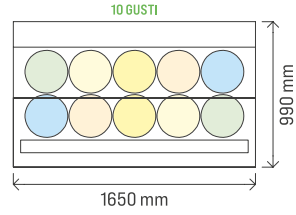
GRAZIE A DUE TECNOLOGIE DI REFRIGERAZIONE,
di giorno l'esposizione è senza coperchi, di notte le carapine si abbassano e si chiudono con coperchio, non servono più armadi di conservazione.



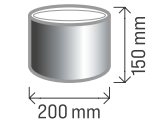


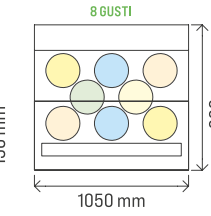


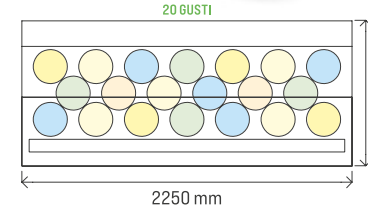


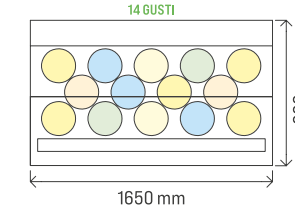












COMMUNICATIONLAB

Contattaci info@brxitalia.com / tel. +39 0721 499611 / **www.brxitalia.com**

VALIDITÀ NUTRIZIONALE RICONOSCIUTA PER SORBETTO E GELATO AL CIOCCOLATO

Alla dott.ssa **Arianna Bettiga**, strutturata nutrizionista presso l'Unità Area Nutrizione Clinica di Ospedale San Raffaele-Gruppo San Donato a Milano, e referente presso di essa delle aree Urologia e Nefrologia, porgiamo tre domande.

Qual è la differenza a livello calorico e saziante tra un sorbetto al cioccolato a base acqua e un gelato al cioccolato a base latte?

"Le due versioni si differenziano non solo per la presenza di una diversa matrice, latte o acqua, ma soprattutto per l'utilizzo di due diversi prodotti derivanti dalla lavorazione delle fave di cacao: per il sorbetto la massa di cacao, per il gelato del cioccolato 73%. Sono proprio queste diverse preparazioni di cacao unitamente alle diverse matrici a determinarne le specifiche proprietà nutrizionali. La massa di cacao è una pasta morbida e oleosa, che si ottiene dalla spremitura dalle fave di cacao e, per passare dalla massa alla tavoletta, occorre miscelarla con altri ingredienti, come zucchero o latte, pasta di nocciola, vaniglia, lecitina di soia o aromi, a seconda della tipologia di cioccolato che si vuole ottenere. **Entrambe**, **nonostante apportino una quantità significativa di grassi che ne determinano un elevato contenuto calorico**, **possono rappresentare un'importante fonte alimentare di micronutrienti**, come vitamine, minerali e **polifenoli**, responsabili delle numerose proprietà salutistiche ascrivibili al cacao. Quelle di maggior impatto e di maggior interesse riguardano **le proprietà antiossidanti e anti-infiammatorie** che esplicano effetti protettivi sull' insorgenza di patologie croniche, come diabete, ipertensione, cardiopatie e tumori. Nel 2012 la Commissione Europea ha riconosciuto un *claim* specifico per gli alimenti contenenti cacao in polvere o cioccolato fondente: "**aiutano a mantenere l'elasticità dei vasi sanguigni**, **che contribuisce a un normale flusso sanguigno**". Tale effetto però si raggiunge solo con alimenti contenenti cacao in polvere o cioccolato fondente in grado di fornire un apporto giornaliero di almeno 200 mg di flavanoli. Nel cercare di definire le diverse proprietà nutrizionali del sorbetto e del gelato di cacao è importante considerare anche ciò che arriva dalla ricerca scientifica riguardo all'influenza degli altri ingredienti sull'assorbimento intestinale dei polifenoli: l'aggiunta di latte e panna, per il solo gelato, sembra non influenzarne l'assorbimento intestinale dei polifenoli, mentre lo **zucchero unito alla massa di cacao**, **come avviene nel sorbetto, sembra potenziare l'assorbimento**".

Qual è la capacità saziante dei due prodotti?

"La capacità di un alimento di farci sentire sazi è un parametro cruciale per definirne la salubrità e dipende da più caratteristiche, come la consistenza e il tempo di masticazione, la proporzione relativa dei nutrienti (carboidrati, proteine, grassi, fibre) e la sua densità calorica, definita come la quantità di calorie apportate dal consumo di 100 g di alimento. Per un approccio con parametri scientifici, devo introdurre il concetto di **Fullness Factor**, parametro che dà un valore numerico al senso di sazietà e che deriva da una rielaborazione matematica dei risultati degli studi della ricercatrice **Susanna Holt**, avvenuti nel 1995. Il risultato è un numero che varia da 0 a 5: sono considerati poco sazianti gli alimenti con indice inferiore a 2,5, molto sazianti quelli con indice superiore. Esiste una buona correlazione tra i valori dell'indice di sazietà e la quantità di calorie, zuccheri e grassi presenti, cioè più l'alimento ha una elevata densità calorica ed è ricco di zuccheri e grassi (tipico dei dolci) e più è basso il suo indice di sazietà. Perciò, se usiamo questo parametro, le due ricette di gelato, contemplando anche grassi che non favoriscono la ripienezza gastrica e che vengono deglutiti rapidamente, appartengono alla categoria degli alimenti con un valore di indice di Fullness Factor inferiore a 2,5 e quindi poco sazianti. Un cono o una coppetta media di sorbetto o gelato al cioccolato (120-150 g prodotto) sono molto nutrienti da un punto di vista calorico, ma per l'indice di sazietà possono essere inserite in un'alimentazione equilibrata con frequenza settimanale. Per tutte le proprietà salutistiche del cacao prima esposte e per la concessa presenza dei dolci nella piramide alimentare, è facile intuire che **sono d'accordo nell'inserire sorbetti e gelati al cioccolato all'interno di uno stile alimentare bilanciato; l'importante è scegliere prodotti di qualità e non esagerare sia nelle quantità sia nella frequenza**".



ARIANNA BETTIGA

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL

IN TESTA 1000 RICETTE, NELLE MANI UN SOLO CIOCCOLATO.



Ilenia Zini

PASTRY CHEF A LIVIGNO – Hotel Spöl

Quando la passione e l'esperienza lavorano insieme,
possiamo aspettarci solo un capolavoro.
Da oltre 75 anni Icam Professional e Agostoni ispirano la creatività
di pasticcieri, cioccolatieri e gelatieri di tutto il mondo.
Ripartiamo dall'origine del gusto. Ripartiamo dal cioccolato italiano.

Sono dei validi sostitutivi di un pasto?
"Per la presenza di latte e panna nel gelato al cioccolato, che apportano proteine e grassi, una coppa grande può essere considerata, da un punto di vista calorico, un sostitutivo del pranzo, ma mi preme sottolineare che, per quanto detto sul potere saziante, va riservato solo per una saltuaria pausa golosa, meglio se preceduta da un abbondante piatto di verdure fresche. Non abbinerei invece una coppa grande con un frutto o con piccolo dolce o dei biscotti, per evitare di aumentare il carico di zuccheri e grassi. Le verdure, invece, sono ricche di fibra e acqua, e povere di zuccheri e grassi: la loro bassa densità calorica prolunga il senso di sazietà, perché rallentano il tempo di svuotamento gastrico e perché modulano favorevolmente la risposta insulinica. Il sorbetto al cioccolato non ha invece latticini e quindi apporta meno grassi e risulta più facile da digerire, rendendolo un delizioso dessert per chi è intollerante al lattosio o ha difficoltà digestive".

BARBARA BOTTERO
E FABRIZIO TOMATIS
Nocciola Tomatis
Magliano Alpi, Cn
ideatori con la biologa nutrizionista
Chiara Porta
della Verticale di Nocciole

UNA SPECIALE INTENSITÀ DI GUSTO E AROMA

"La Nocciola Gentile del Piemonte IGP viene da noi lavorata con un macchinario per gelato soft, così da dare una consistenza cremosa, con una degustazione a una temperatura più alta, -10/-11°C, rispetto ai classici -13°C, per permettere a chi assaggia di cogliere appieno gusto e aromi della nocciola. Così il nostro gelato diventa un'esplosione di gusto, grazie al 14% di nocciola per 1 kg di gelato, superiore alla media. Oltretutto, grazie alla particolarità della ricetta, riusciamo a ridurre gli zuccheri, favorendo la sensazione al palato di sola nocciola. Pensate che il gusto è così pieno



Coppa Cremino.


BARBARA BOTTERO
e **FABRIZIO TOMATIS**
(Foto Davide Gonella)

PROFESSIONAL

treValli®

Un Grande risultato nasce sempre da una Grande idea

OFFICIAL PARTNER
Federazione Italiana Cuochi

... un'idea fatta anche di ottimi ingredienti



La nostra gamma di **Panne Professionali** offre diverse soluzioni in termini di shelf life, conservazione, formato e modalità di utilizzo.

È studiata per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti della **Pasticceria**, **Gelateria** e **Ristorazione**.

- **Ottime come ingrediente per le basi gelato.**
- **Ideali per farciture e decorazioni**
- **Particolarmente indicate per la creazione di bavaresi, mousse e semifreddi.**
- **Ottime anche per tutti gli usi in cucina.**

www.hoplatrevalliprofessional.it

www.trevalli.cooperlat.it

e intenso che, talvolta, i clienti ci chiedono se, oltre al latte fresco e intero, impieghiamo anche panna, ovviamente assente! Teniamo anche molto al discorso della tostatura, che effettuiamo in azienda e che ha a che fare con concetti-chiave come il sapore e la dolcezza: facciamo fino a cinque tipi di tostatura per accontentare tutti i clienti. Per il nostro gelato ne preferiamo una media, per una colorazione chiara del gelato. Questo fa sì che la nocciola mantenga la sua dolcezza. Non abbiamo invece richiesta di un gusto a base acqua, del resto non siamo gelatieri: il nostro prodotto è espressione della nostra passione per questo frutto, su cui è incentrata non solo l'attività, ma anche la nostra vita e la nostra famiglia!".

Gelato soft alla nocciola

Per 5 kg di gelato

farina di semi di carrube .....g	10
zucchero .....g	790
latte fresco intero .....g	3400
latte magro in polvere .....g	100
pasta di nocciola .....g	700

Miscelare zucchero, latte in polvere e neutro. Portare a 85°C per pastorizzarlo, unire il latte con le polveri, così che la farina di carruba possa agire e far raggiungere alla miscela il livello di densità desiderato. Lasciare a circa 80°C per 3/4 minuti, poi abbattere a 20/30°C. Inserire la pasta di nocciola nella base ottenuta e frullare bene, quindi lasciare a maturare per 24 ore.

nocciolatomatis.it

IL PUNTO DI VISTA NUTRIZIONISTICO

Incontriamo **Chiara Porta**, biologa nutrizionista, esperta in nutrizione dello sport e PNEI (Psico-Neuro-Endocrino-Immunologia della Nutrizione): "Diciamo subito che la differenza importante a livello nutrizionale fra un gelato base acqua e uno base latte consiste, per quest'ultimo, nella componente grassa e proteica più importante, che manca nel sorbetto. Ciò può determinare una differenza di indice glicemico più alto in quello a base acqua, con uno smorzamento dello stesso valore in quello base latte. Questo dato è meno evidente in un gelato a base di nocciola, che ha già di per sé una componente grassa e proteica per la sua natura di frutto oleoso. I vantaggi di un gelato base acqua alla nocciola sono quelli di andare incontro alle esigenze degli intolleranti al lattosio oppure di quanti hanno un'allergia alle proteine del latte, mentre i vantaggi di un gelato alla nocciola a base latte risiedono nella grande capacità saziante. E ricordiamoci che, in generale, è la quantità di zucchero che fa la differenza a livello di nutrizione: meno zucchero è contenuto, più un prodotto è salutare.

Lei lo consiglia come spezza-fame?

"Sì, a metà pomeriggio e come dessert serale. Io lo suggerisco una o due volte la settimana, ma che sia artigianale; meglio poi i sorbetti alla frutta a base acqua al posto della frutta stessa. L'obiettivo del nutrizionista non sta tanto nel ridurre il consumo, quanto nel migliorare la qualità di ciò che si mangia. Un buon gelato può essere inserito nella dieta purché sia un gelato con la B (di bontà) maiuscola!

E riguardo al potere saziante?

"Quello di un sorbetto alla nocciola è molto più evidente rispetto a un sorbetto di frutta tradizionale, visto che la componente grassa e proteica sono naturalmente presenti; se poi aggiungiamo il cono o la cialda, andiamo ad aggiungere la componente di carboidrati complessi che può trasformare lo sfizio da spuntino in sostitutivo del pasto. La riflessione che più mi preme fare riguarda la difficoltà per noi nutrizionisti di comunicare alle persone come alimenti che potrebbero essere inseriti in una dieta non vengono considerati tali, più dai pazienti che non da noi, per via di un retaggio legato al fatto che eravamo, e talvolta lo siamo ancora, visti come figure che impongono grandi sacrifici. Non è così: oggi l'obiettivo è di reimpostare una sana e corretta alimentazione, senza grossi limiti, a meno che non ci siano esigenze specifiche. Si devono riscoprire il gusto del buono e la qualità delle proposte artigianali e territoriali. Il gelato è un alimento straordinario che fa parte della nostra cultura nazionale ed è un valore trasversale per tutti, specie se artigianale, visto che le soluzioni confezionate, di lunga conservazione, contengono sostanze stabilizzanti o conservanti, che ne impoveriscono il valore non solo nutrizionale ma anche culturale".



CHIARA PORTA

BRANDSIDER

SCOPRI LE PASTE PURE AGRIMONTANA



TI ASPETTIAMO A

MIG

Longarone

DAL 26 AL 29 NOVEMBRE

La frutta in guscio presenta caratteristiche tecniche, nutrizionali e sensoriali preziose per l'utilizzo in pasticceria, in gelateria e in ristorazione. Dopo averla liberata del guscio, ne preserviamo le caratteristiche migliori e ne impediamo l'alterazione, grazie alla tostatura dei semi e all'affinamento, in speciali paste pure. Con l'aggiunta di zucchero cristallizzato alle paste pure otteniamo per affinamento i pralinati, mentre con gli aromi estratti da piante (menta, liquirizia, caffè), da bacche (vaniglia), da frutta (cocco) o ricavate da ricette tradizionali (caramello, zabaione, gianduia) realizziamo invece paste aromatiche per gelati, semifreddi, dessert.

agrimontana

www.agrimontana.it agrimontana

BARBARA BETTERA
Il Gelato di Barbara a Rivolta d'Adda, Cr artigiana con studi in chimica e tecnologie farmaceutiche

ODE ALLA ZUCCA

"Il frutto che domina il panorama autunnale e che mi piace molto, grazie alla sua versatilità, è la zucca. Niente di meglio di un sorbetto a base di zucca, arricchito da una parte di centrifugato di mela gialla e aromatizzato con un infuso di cannella Ceylon. Lo stesso si può proporre anche nella versione latte, perché i clienti apprezzano molto le variazioni sul tema, come presentare lo stesso ingrediente, tipicamente un frutto, ma su diverse basi. Durante la stagione estiva propongo tutta la frutta in versione sorbetto e anche la linea dei cremosi: gelati di frutta realizzati su base latte o su base vegana".

Cremosi: come e perché?

"Può sembrare un'idea nostalgica o addirittura anacronistica proporre gelati di frutta su base latte, ma trovo che moltiplichi le possibilità di nuove proposte, specie se viene fatta non come alternativa al sorbetto, ma come nuovo campo di sperimentazione. Accanto al classico sorbetto di albicocca, propongo, su base vegana, il cremoso di vaniglia&albicocca, che mantiene la caratteristica di essere senza latte e vegano. Lavorando sulla base vegana, il risultato è un gelato più cremoso e caldo. In più, il cliente è curioso e chiede cosa significa 'cremoso': io spiego come sia il punto di incontro tra sorbetti e gelati e, facendolo assaggiare, faccio notare come cambiano le caratteristiche organolettiche, strutturali e degustative. I gusti ***cremosi*** (in questa accezione) sono anche quelli più completi dal punto di vista nutrizionale, poiché ricchi di frutta, ma anche di proteine del latte; hanno meno zuccheri di un sorbetto e meno grassi di un gelato: un buon compromesso!".

Quanto i clienti sono attenti a salubrità e digeribilità?

"Nella ricerca di un buon gelato non c'è più solo il desiderio di un buon sapore, ma anche attenzione alla salubrità, alla scelta degli ingredienti e alla digeribilità del prodotto. Il cliente è consapevole che un gelato rimane pur sempre un dolce che va consumato senza eccedere, tuttavia si rende conto che, se fatto bene, ha caratteristiche nutrizionali positive che possono integrarsi in un piano alimentare ben bilanciato. Io. per prima, ogni tanto sostituisco il pranzo con una coppa media in cui abbino sempre un sorbetto e un gelato o un cremoso. Mi permette di non appesantirmi e rimanere attiva, con tante energie, durante il pomeriggio. Non nego che la sera, però, tendo ad anticipare l'orario della cena, con l'accortezza di non integrare carboidrati



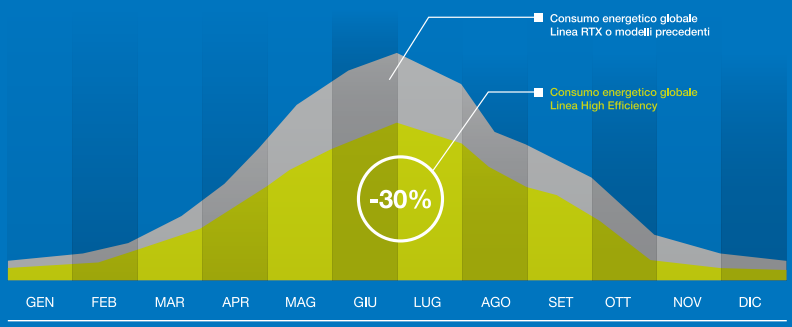
BARBARA BETTERA



Gelato alla zucca con centrifugato di mela gialla e cannella Ceylon.

Risparmio energetico

fino al **30%***



*Rispetto alla gamma RTX o precedenti. Riferito ai consumi di elettricità e acqua per i mantecatori, solo a quelli dell'acqua per i pastorizzatori.



ADAPTIVE TECHNOLOGY INSIDE

HE line high efficiency

ACCEDI ALLE AGEVOLAZIONI FISCALI DI

INDUSTRIA 4.0

CONTATTACI PER UNA CONSULENZA GRATUITA

T. 051 6505111 - info@carpigiani.it

Val d'Aosta
RAVIGLIONE GROUP (AO)

Piemonte
AR.BO.RE. (AT)
BORGOTTI ANTONIO & FIGLI (BI-NO-VB-VC)
G&P CENTER (TO)
RAVIGLIONE GROUP (TO)
COLD SERVICE (CN)

Liguria
AR.BO.RE. (GE-SV)
GIDAC (SP)

Lombardia
ICE-BERG (BG-CO-LC-MB-MI)
ARTE BIANCA (BS)
LINEA LEGNO (BS)
TECNO SERVICE (CR)
G&P CENTER (MI)
VE.CO.GEL. (MN)

Trentino Alto Adige
SCHENK (BZ)
VE.CO.GEL. (TN)

Veneto
G.P. ZANNIN & C. (BL)
VE.CO.GEL. (PD-VR)
CENTRO SERV. GELATIERE (VE)
EXTRA COOKING SYSTEMS (VI)
MULTISERVICE (RO)

Friuli Venezia Giulia
CASTELLANI (TS)
FRIGOMEC (UD)
FRIGOGEL (UD-PN)

Emilia Romagna
MO.CA (BO-FC-RA-RN)
MULTISERVICE (FE)
TINELLI GROUP (PC)
DELITE (RE-PR-MO)

Toscana
MAGI SERVICE (FI-AR-LI-PO-SI-PT-LU-PI-GR)
ORSA REFRIGERAZIONE (GR)
GIDAC (MS)
G&P FOOD EQUIPMENT (MS-PT-SP)

Marche
MENGONI RAG. DANIELE & C. (AN-MC)
PACCAFERRI DOMENICO (AN-MC)
G. ARREDI (AP)
MO.CA (PU)

Umbria
L.R. FORNITURE (PG)
HITECH (TR)

Abruzzo
PAC SERVICE (CH)
GEBA (PE-CH-AQ)
G. ARREDI (TE)

Molise
LA FRIGOELETTROMECCANICA (CB-IS)

Lazio
RISTOR IMPIANTI (FR)
ANTES (LT)
S.C. IMPIANTI (RM)
ORSA REFRIGERAZIONE (VT)
R.G. FORNITURE (VT)

Campania
PICARIELLO INVEST (AV)
MARINO AL. NICOLA (BN)
ARREDO E DIMENSIONE (CE)
F.LLI ANGELO (NA)
FORNITURE ARREDI BAR (NA)
PALMIERI (NA)
DITTA SANTORO (SA)
ZUNNO ARREDAMENTI (SA-PZ)

Puglia
ROBERTO LAVERMICOCCA GROUP (BA)
ZINGRILLO.COM (BT-FG Sud)
MINOSI (LE)
AL.SEPRANO.COM (TA)

Calabria
ARREDITALIA (CS)
GRIMONE (CS)
MADDALONI (CZ-KR-VV)
VADALA' DUE (RC)

Sicilia
PREFORN SERVICE (AG)
P.A.I.R. (CL)
IDEE (CT)
SCF SALVATORE CAMUTI FORNITURE (CT)
ARGEL (ME)
SAGRIM (PA)
G.M.C. (PA-TP)
IFA ARREDAMENTI (RG)
3 EFFE ARREDI (SR)

Sardegna
CENTRO ARREDO NEGOZI (CA-OR)

CARPIGIANI
carpigiani.com

raffinati, ma compensare il fabbisogno proteico con abbondante verdura".

Sorbetto zucca, mela & cannella

acqua	g	260
succo centrifugato di mela gialla	g	300
polpa di zucca arrosto	g	250
saccarosio	g	90
destrosio	g	28
glucosio 29 DE	g	18
inulina	g	26
eritritolo	g	25
neutro frutta	g	3

Mescolare tutte le polveri, aggiungerle all'acqua, mixando molto bene e portare a bollore, sempre mescolando, per uno sciroppo denso. Inserire 8-10 g di stecca di cannella e lasciare in infusione in contenitore chiuso fino al raffreddamento. Filtrare, unire la polpa di zucca e il succo di mela appena centrifugato, mixare bene e mantecare. A piacere, decorare con granella di noci.

Gelato di zucca, mela e cannella

latte fresco intero	g	262
saccarosio	g	80
succo centrifugato di mela gialla	g	250
zucca arrosto	g	220
eritritolo	g	20
inulina	g	23
destrosio	g	22
proteine del siero WPC 80%	g	8
neutro creme	g	3
panna 35% mg	g	80
latte scremato in polvere	g	32
stecca di cannella	g	8-10

Mescolare tutte le polveri, quindi aggiungerle gradualmente al latte e panna pesati, mixando bene. Pastorizzare a 85°C, quindi inserire 8-10 g di stecca di cannella, lasciare raffreddare e maturare per una notte. Filtrare dalla cannella e unire la polpa di zucca arrosto e il succo di mela appena centrifugato, mixare bene e mantecare subito. A piacere, decorare con granella di noci.

BARBARA BETTERA
Il Gelato di Barbara
Rivolta d'Adda, Cr
ilgelatodibarbara.it

GUSTO CON POCHE CALORIE

A commentare i concetti esposti da Barbara Bettera, coinvolgiamo **Giulia Vincenzo**, biologa nutrizionista, libera professionista e docente al Master di II livello in Dietetica e Nutrizione presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma e al Master in Comportamento Alimentare presso l'Università Niccolò Cusano.

Fra gelati e sorbetti con vegetali e frutta di stagione, che differenza c'è a livello calorico e saziante?

"La differenza si trova nel contenuto in grassi e proteine del gelato rispetto al sorbetto: grassi e proteine forniscono sì un maggiore contenuto calorico, ma permettono un maggiore senso di sazietà e abbassano l'indice glicemico (velocità con la quale il nostro corpo assorbe gli zuccheri ingeriti). Volendoli analizzare in un'ottica di scelta, suggerisco il gelato perché nutrizionalmente più completo ma, considerato che si tratta di dolci in entrambi i casi e quindi di alimenti da consumare con moderazione, vincono il gusto e la preferenza personali".

Inserisce nelle diete sorbetti e gelati alla frutta e in che misura?

"Il mio consiglio è di consumarli non più di due volte a settimana – immaginando di rivolgermi a una percentuale di pazienti in percorso di dimagrimento –, preferendo una coppetta con un gusto frutta e un gusto base crema, per bilanciare gli zuccheri con i grassi a merenda e di non sostituirlo mai al pasto principale perché, dal punto di vista nutrizionale, è troppo carente. Riguardo ai cremosi messi a punto da Bettera, il proporre una soluzione alternativa ma valida dal punto di vista del gusto è una buona idea, mentre, rispetto al livello nutrizionale del sorbetto con zucca e centrifugato di mela gialla, essendo la zucca molto povera di zuccheri, può essere una buona idea sia di gusto che per il risparmio di calorie".

Emanuela Balestrino

> "A livello calorico e saziante, la differenza si trova nel contenuto in grassi e proteine del gelato rispetto al sorbetto"



GIULIA VINCENZO

NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •

PASTA DI GRANI DI CAFFE'



Creazione: Agenzia cru.

✓ Caffè tracciabile proveniente dal territorio di Guji in Etiopia, presso una cooperativa di piccoli produttori, certificati BIO e SPP-commercio equo e solidale.

✓ Una ricetta con soli 2 ingredienti: grani di caffé bio, olio di girasole.

La pasta di grani di caffé Norohy apporta istantaneamente un gusto intenso di caffé tostato e fruttato, apportando l'equilibrio ideale fra amarezza e acidità, grazie a una torrefazione ottimale.



Maggiori informazioni su
www.norohy.com
@norohyvanille

Valrhona Italia srl 02317336
servizioclienti@valrhona-selection.com
Ordinate i nostri prodotti online su www.valrhona-selection.it

EVOLUTION



FRIGOCONNECT®
INDUSTRIA 4.0

I PRODOTTI FRIGOMECCANICA DOTATI DEL SISTEMA DI CONTROLLO E CONNETTIVITÀ 4.0 FRIGOCONNECT, POSSONO ACCEDERE AL CREDITO D'IMPOSTA DEL 20% PREVISTO DALLA LEGGE DI BILANCIO 2021 (L.n.178/2020) COME BENI AGEVOLABILI "TRANSIZIONE 4.0"

RISPARMIA IL 20%!



50°
1973/2023

Via del Progresso, 10
64023 Mosciano S. Angelo (TE) Italy

Tel. +39 085 80793
www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

Frigomeccanica

PER ALLEGGERIRE CON GUSTO

Composta da semilavorati a base di uova 100% italiane di categoria A e da allevamento a terra, **Bakery Innovation** è la linea di prodotti a marchio **Eurovo Service** pensati per essere un vero "aiuto-pasticciere" al fianco dei professionisti, grazie alle alte prestazioni per valorizzare le applicazioni d'alta pasticceria, gelateria, gastronomia e ristorazione.
La gamma comprende quattro referenze tecniche e versatili, con ottimali caratteristiche organolettiche: Pâte à Bombe, Meringa Evolution, La Meringa Francese e Sponge Cake & Bisquit. In particolare, **Pâte à Bombe** è il semilavorato a base di tuorlo pastorizzato con miscela di zuccheri.
Il composto montato sostituisce la preparazione tradizionale in tutte le declinazioni che la vedono protagonista: soffice e leggera, alleggerisce dolci quali tiramisù, mousse con frutta a guscio oleosa, creme al burro, parfait e gelati. Non è un prodotto adatto alla cottura in forno. Disponibile in brik da 1.250 g, si conserva a temperatura ambiente e ha shelf life di 12 mesi.
eurovoservice.com



PER UNA TEXTURE SORPRENDENTE



Il nuovo variegato al pistacchio **Arabeschi® Pistacchio Rock** di **PreGel** *è ricco di croccanti inclusioni di wafer e granella di pistacchio*, che donano texture alla salsa dal colore verde naturale. Si può abbinare a **Ricotta 30** per un mix di sapori intramontabile oppure per variegare un gelato al pistacchio e darvi così un tocco particolare. Il prodotto è disponibile in confezioni da due secchielli da 3 kg. **pregel.it**

LINEA D'ARREDO CON VETRINA

La linea d'arredo bar **Studio 24** di **Frigomeccanica** prevede numerosi moduli neutri e refrigerati, con colori e materiali diversi. Vi si può inserire la vetrina per gelati **Voilà**, per un insieme elegante come da foto, che prevede l'impiego di una tecnologia d'avanguardia con gas ecologico R290, che assicura una notevole resa frigorifera e, di conseguenza, un risparmio nei consumi di elettricità rispetto al passato.
frigomeccanica.com



Il nostro zucchero, la tua arte



M° Stefano Guizzetti

infundo

Infundo è la linea di Italia Zuccheri dedicata ai Maestri Pasticcieri, Gelatieri e ai Professionisti dell'Arte Bianca. Frutto di una filiera controllata e certificata, è nata dalla selezione dei migliori cristalli di zucchero.

Dal latino «*infundo*», infonde l'armonia perfetta ad ogni preparazione, grazie a versatilità e caratteristiche tecniche uniche studiate per i diversi utilizzi.

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
Vi aspettiamo a SIGEP
dal 20 al 24 Gennaio 2024!



Italia Zuccheri

WWW.ITALIAZUCCHERI.IT - WWW.INFUNDO.IT

FORMA CHE DIVENTA CONTENUTO

Quando applica la sua arte pasticcera alla produzione in gelateria i risultati sono sorprendenti quanto a estetica, cromatismi e proposta di servizio. Ecco la ricetta di Manuel Marzari per conferire nuovo appeal a sorbetti e gelati

Pastry chef trentino di nascita e veronese di adozione, formatosi presso alcune delle più importanti realtà internazionali, da Peck a Milano al Grand Hotel Trento Boscolo, dall'Hotel Alpina Dolomites Alpe di Siusi al ristorante Fratelli Paradiso a Sydney, **Manuel Marzari** fonda la sua attività su tre concetti-chiave: **creatività**, **originalità** e **versatilità** che, uniti ad **artigianalità** e **manualità**, caratterizzano da anni la sua produzione di pasticceria per la ristorazione e l'hôtellerie. La sua vena creativa si esprime nella messa a punto di dolci connotati sia da una spiccata freschezza d'ispirazione e dall'utilizzo di ingredienti particolari, sia dall'influsso di arte e design, ambiti coltivati nel tempo e di cui si trovano ampie tracce nelle sculture dell'**Atelier** che porta il suo nome, nel centro di Verona. Forte della sua ventennale esperienza, divide l'attività fra formazione e consulenza applicate anche alla produzione del senza glutine, latticini e uova. E intanto si è appassionato anche al mondo del gelato, puntando su cromatismi inediti. Da qui la sua visione e i suoi consigli per sorbetti e gelati che si distinguono al primo sguardo, quanto a immagine e servizio.

IL TOCCO PASTICCERO

Per rendere diverso e originale il gelato attraverso la forma mentis di un pastry chef creativo come Marzari occorre chiedergli qual è l'elemento distintivo di un gelato di pasticceria. "A mio avviso è il metodo decorativo innovativo. Il primo concetto consiste nel **sostituire una coppetta di meringa alla coppetta classica usa e getta**, introducendo l'idea poco praticata in gelateria delle **cialde di pasticceria**. Normalmente infatti non c'è un forno per cuocere e non si può costruire intorno al gelato un contenitore prezioso, uno scrigno



MANUEL MARZARI
pastry chef
Atelier Manuel Marzari
Verona

> “A mio avviso è il metodo decorativo innovativo. Il primo concetto consiste nel sostituire una coppetta di meringa alla coppetta classica usa e getta, introducendo l’idea poco praticata in gelateria delle cialde di pasticceria”

che accolga e valorizzi il gelato. Attraverso questo cambiamento, si elabora l’idea di **creare un servizio attorno al gelato**”. In questo modo si attribuiscono nuovi contenuti al prodotto senza andare a modificare l’identità del gelato. E, facendo un passo ulteriore nel percorso di valorizzazione, si può pensare di abbinargli, di quando in quando o per occasioni speciali, un dolce: “La mia visione nell’accostare una creazione di pasticceria risiede nell’aspetto giocoso del gelato, andando oltre ad acidità, pochi zuccheri e struttura. Penso a un **gelato divertente perché nascosto**, ad esempio, da una glassatura: solo al primo assaggio si scopre cosa c’è all’interno. Per fare ciò – spiega Marzari – immagino di realizzare una copertura effetto velluto, spruzzando del burro di cacao che crea un gioco croccante fra l’esterno e la consistenza cremosa e fredda dell’interno”.

In tema di texture viene spontaneo chiedere a Manuel che tipo di macchine utilizza per fare il gelato. “Esistono più vie in ristorazione riguardo alle consistenze: il gelato mantecato ha una struttura diversa rispetto a quello pacossato. Si tratta di due strutture e di due realtà completamente diverse da sfruttare. Per questa intervista ho messo a punto la ricetta **Girella innovativa alla mandorla di terra e lampone con sorbetto di lampone e pino mugo**: una creazione colorata e divertente, che trova il suo *pendant* di gusto e colore nel sorbetto al lampone. Da segnalare la presenza della mandorla di terra o zigolo dolce o chufa, ingrediente insolito, ad hoc per vegani e intolleranti, dato che non ha traccia di glutine, dal sapore che ricorda la mandorla, la nocciola e la noce.

SPAZIANDO FRA FRUTTA E VERDURA

Come vive un pastry chef il rapporto con i gusti del gelato? Se la domanda è complessa, perché tiene conto dei sapori e delle aspettative di un palato esigente e preparato di un esperto, la risposta è articolata, considerando che dolcezza e sapidità si alternando con maggiore frequenza rispetto a chi opera in un laboratorio di gelateria. “Mi viene naturale identificare il gelato in un gusto unico, il **bacio**, che mi piace moltissimo nella sfumatura, in cui si fondono cioccolato e nocciola. Un altro che mi attrae e che cerco assiduamente è la **liquirizia**, che mi dà un senso di freschezza e, essendo un gusto rotondo e pieno, mi soddisfa del tutto. Quindi, l’abbinata bacio e liquirizia è per me l’ideale, così come il **cioccolato fondente** da solo. In cucina invece adoro scoprire la molteplicità di aromi legati a frutta e verdura. Mi viene spontaneo citare l’accostamento **cavolfiore con cioccolato bianco** o la **carota sfumata con una base al ribes rosso**. Mi diverte anche giocare con le spezie, affiancando **salvia e limonella** o **pesca e rosmarino**”



Girella innovativa.

DEBUTTO IMPORTANTE

Dopo tanto gelato oggi la sua mente è dominata dalla sua visione della pasticceria legata all’arte, in particolare da **arte e cioccolato** – ci rivela Marzari –. “Sto pensando alle mie creazioni di **sculture di marmo-acciaio e cioccolato**, un progetto importante da esporre presso Coin Excelsior, una serie di negozi italiani in cui posso esprimere questo speciale connubio che mi contraddistingue, destinato ad avere un importante sviluppo nel mio mondo di pasticceria”. Ci sarà spazio per il gelato anche in questo ambito? “Non nell’immediato, ma rappresenterà una chiave in più per andare oltre: ne riparliamo in primavera!”.

Emanuela Balestrino

Girella innovativa alla mandorla di terra e lampone con sorbetto di lampone e pino mugo

Pan di Spagna con cottura a vapore senza glutine e latticini

uova	g	300
zucchero di canna raffinato	g	125
amido di mais	g	75
sciroppo d'agave	g	20
farina di chufa (mandorla di terra)	g	40
farina di ceci	g	15
bacca vaniglia	n	1
gomma di guar	g	2
sale	g	1

Accendere il forno a vapore a 100°C. Montare con sbattitore elettrico o planetaria, per almeno 9 minuti, le uova con zucchero, miele e sale. A parte, setacciare farine, amido di mais, cacao e vaniglia, quindi incorporare nel primo composto, avendo cura di mescolare, con un movimento lento, dal basso verso l'altro, usando una spatola di plastica morbida. Non bisogna avere fretta nel compiere l'operazione, la delicatezza è fondamentale per la buona riuscita. Versare in una teglia con bordo alto, foderata con carta da forno. Infornare per 10 minuti. Lasciare raffreddare, capovolgere e togliere delicatamente la carta da forno.

Cremoso al lampone vegan senza glutine

purea al lampone 100%	g	200
bevanda di riso	ml	100
amido di riso	g	23
burro di cacao 100%	g	8

Versare la bevanda di riso in una bacinella nel quale è stato prima pesato l'amido di riso, quindi mescolare con un frustino. In un pentolino, versare la purea di lampone, fare bollire e versare subito nel composto precedente; cuocere per 1 minuto al minimo, mescolando continuamente. Unire a pezzetti il burro di cacao a 50°C circa, miscelando energicamente con una spatola morbida. Porre in frigorifero e lasciare cristallizzare per almeno 3 ore. Conservare al massimo per 3 giorni a + 4°C.

Sorbetto lampone e pino mugo

purea lampone 100%	g	330
acqua	g	100
zucchero semolato	g	50
glucosio	g	10
gocce di olio essenziale al pino mugo	n	2

Portare a 80°C l'acqua con zucchero e glucosio. In fase di raffreddamento, unire la purea di lampone e l'olio essenziale al pino mugo. Filtrare e versare nel mantecatore.

Manuel Marzari
manuelmarzari.com

> **"...una creazione colorata e divertente, che trova il suo *pendant* di gusto e colore nel sorbetto al lampone"**



ARABESCHI®
PISTACCHIO ROCK

Gusto e croccantezza al pistacchio

Un goloso variegato al pistacchio con croccanti inclusioni di wafer e granella di pistacchi che donano una texture sorprendente a questa salsa dal colore verde naturale.

- **Perfetto come variegatura per un gelato alla ricotta o al pistacchio**
- **Ricco di pezzetti di wafer**



www.pregel.com
info@pregel.com

INGREDIENTI E GUSTI SANI E VINCENTI

Spesso festival e fiere sono forieri di novità e aggiornamenti formativi

Il gusto **Zen-Qu**, opera di **Fabio Pellegrino**, artigiano della pasticceria omonima a Canosa di Puglia, BAT, ha conquistato il podio della **Coppa Agugliano** al 12ª **Gelato Artigianale Festival** di Agugliano a pari merito con il giapponese Yoshihiro Makino. Venti i gelatieri presenti a questa edizione: oltre a deliziare con i loro prodotti, essi hanno affrontato due concorsi, lavorando in un laboratorio allestito da Bovo di Dosson di Casier, Tv; Friulinox di Conegliano; Fructital di Buriasco, To; Tre Valli Cooperlat di Jesi; Reire di Reggio Emilia.



Con Fabio Pellegrino.

VINCITORI GRAZIE A SCELTE AZZECCATE

Figlio d'arte e tecnico dimostratore, fin dai primi anni della sua carriera Fabio Pellegrino ha saputo mettere in evidenza l'arte creativa legata alla conoscenza delle materie prime. Il gusto vincitore nasce dall'esigenza di un cliente di assaggiare qualcosa di buono e salutare: meditando, mette a confronto zenzero e curcuma, con l'aggiunta di pistacchio in variegatura, che infonde salinità.

Lo **zenzero** (*Zingiber officinale*) proviene da una radice utilizzata da secoli in tutto il mondo. Indiani e cinesi lo sfruttavano come tonico e rinfrescante. Ne esistono oltre mille varietà e il suo aroma piccante è dovuto ai chetoni chiamati gingeroli. Ricco in vitamina C e B6, magnesio, manganese, fibre e acqua, ha proprietà antinfiammatorie, che contribuiscono al benessere del sistema immunitario. Ha azione antibatterica, antivirale e antiossidante, riducendo l'ossidazione dei lipidi e inibendo la formazione dei radicali liberi; favorisce la digestione e aiuta a depurare l'organismo. È un ottimo antidolorifico in caso di artrite, riduce la cellulite, i gonfiori e la ritenzione idrica, e ha potere



MARTINO LIUZZI
fondatore del Centro Studi di Castel d'Emilio presso Agugliano presidente dell'Associazione Festival di Agugliano, An



termogenico (brucia i grassi). Il suo impiego deve rimanere al di sotto dei 4 g giornalieri, in quanto potrebbe determinare alterazioni fisiologiche come aritmia, disturbi gastrointestinali, reazioni allergiche... Nel gelato si accompagna bene a cioccolato, pistacchio, pere e zabaione.

La **curcuma** (*Curcuma longa*) è di origine orientale. Studi scientifici da parte dell'ADI (Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica) ne hanno dimostrato l'utilità nella prevenzione del diabete di tipo 2. Ha potere antinfiammatorio e rafforza il sistema immunitario. Gode di potere antidolorifico e antiossidante, e pare contrasti l'accumulo di tessuto adiposo. Associata alla piperina (pepe nero), che è l'attivatore delle sue capacità antinfiammatorie, risulta la migliore spezia in fatto di prevenzione.

Martino Liuzzi
Nutrizionista ed esperto di gelato artigianale

ZEN-Q

zenzero - curcuma - granella di pistacchio

Ingredienti	quantità	grassi	slng	zuccheri	altri solidi	solidi totali
latte intero	606	19,4	51,5			70,91
panna 35% mg	186	65,1	11,16			76,26
saccarosio	121			121		121
destrosio	38			34,96		34,96
sciroppo glucosio	13			9,36		9,36
latte plv scr.	27		26,46			26,46
neutro 5	4				4	4
zenzero	3				3	3
curcuma	1				1	1
sale	1				1	1
TOTALE	1000	84,5	89,12	165,32	9	347,95
		8,45%	8,91%	16,53%	0,9%	34,79%

Pasticceria Pellegrino
Canosa di Puglia, BAT
@fabio_pellegrino_gel
Foto Giancarlo Bononi



PER DOSAGGI PRECISI E RIPETIBILI

Dopo le diverse forme di vaniglia proposte da **Norohy** (azienda di **Valrhona Selection**, distribuita in Italia da Valrhona) – come i baccelli, la pasta, la polvere e l'estratto di bacche di vaniglia liquido – arriva l'innovativo **Tadoka**. Esso nasce dall'unione di pregiata vaniglia del Madagascar e della Papua Nuova Guinea e il nome del prodotto è la somma della parola *Tada*, che in lingua malgascia significa "giusta dose di proporzione", e *Auka*, che in Papuasia vuol dire "facile". In una pepita di 4 g sono concentrati tutti gli aromi delle bacche di vaniglia della varietà *Vanilla Planifolia*, coltivata soprattutto in Madagascar, e della *Vanilla X Tahitensis,* proveniente da Papua Nuova Guinea. La sua aromaticità è complessa, con spiccate note di legno, fiori e anice, e il dosaggio è preciso e ripetibile senza alcuno spreco, così come semplice è l'uso: grattugiato o sciolto in un liquido caldo.



Innovativo e pronto all'uso, è adatto a tutti i tipi di preparazioni, sia dolci che salate, e disponibile in sacchetti da 250 g. **norohy.com**

DAL PACKAGING AI NUOVI RICETTARI

Un contenitore "apri e chiudi" innovativo per tutti i prodotti UHT dà il via per **Frascheri** ad un autunno/inverno ricco di sorprese e collaborazioni. L'azienda ha infatti inaugurato i suoi nuovi impianti di confezionamento, dedicati alla produzione di latte e panna UHT e, nel segno della tecnologia all'avanguardia, vengono adottate confezioni ancora più sostenibili, riciclabili e in grado di ridurre lo spreco alimentare, grazie a un pratico tappo richiudibile.



E intanto sono stati presentati due nuovi progetti: un ricettario in collaborazione con la **FIPGC** e un altro dedicato ai **Sapori d'Autunno in Gelateria**. Per chi vuole "scaldare" le proprie ricette durante la stagione fredda, nella raccolta a cura dell'esperto **Marco Scasso**, l'ispirazione passa dal gelato alla Burrobirra, per gli appassionati di Harry Potter, alla delicatezza del gelato alla violetta, dal gelato alla torta di mele al gusto cheesecake ai marroni. Un progetto che contempla sapori di stagione e creatività, da scaricare gratuitamente su **frascheri.it**

IDEALI PER TUTTI

Per ottenere deliziosi gelati e sorbetti è importante scegliere il mantecatore adeguato e i modelli **STAF59** sono rinomati per la loro facilità d'uso e adatti anche ai meno esperti. Pensati per un agevole utilizzo, anche grazie alla loro interfaccia intuitiva, hanno nella versatilità un altro punto di forza. Possono gestire una vasta gamma di programmi, dalle



classiche varianti alla creazione di gusti personalizzati. La potenza e l'efficienza nel controllare la densità del prodotto garantiscono una consistenza desiderata e cremosa a gelati e sorbetti. E la manutenzione è a sua volta semplificata, in quanto sono progettati per essere smontabili e lavabili, garantendo così perfette condizioni per lungo tempo.
staf59.com



LA NUOVA ERA DEL PASTICCIERE

con

I SIGNORI DELLA CREMA



ROBO cream

robocream.com

#PERCORSI FORMATIVI

L'ANALISI SENSORIALE MESSA IN PRATICA

Formarsi su questo tema consente di conoscere alcune caratteristiche del nostro apparato di percezione in merito a ciò che mangiamo e di effettuare scelte consapevoli.
In passato ci siamo già occupati di analisi sensoriale applicata alla degustazione del gelato: è una scienza con precise metodologie e sistemi di rilevazione e analisi dei dati raccolti. Ogni alimento può essere considerato sensorialmente da un punto di vista analitico e oggettivo. Per farlo, però, occorre seguire lunghi percorsi formativi e selezioni severe. Anche se a volte l'interesse di chi degusta un gelato è più edonistico che analitico, ci sono sempre più persone che vogliono approfondire la materia per comprendere quali sono i meccanismi che sottendono alla sua degustazione.

CONOSCERE PER DEGUSTARE CONSAPEVOLMENTE

Conoscere certe caratteristiche del nostro apparato di percezione in merito a ciò che mangiamo permette di effettuare le nostre scelte in modo più consapevole.
Identificare i parametri qualitativi di un cibo è quindi un atto di coscienza e di conoscenza, ecco perché occorre un percorso formativo specifico, anche nel mondo del gelato.

QUALI COSE DA SAPERE PER INTRAPRENDERE UN PERCORSO DI CONOSCENZA?

Occorre partire da chi il prodotto lo sa produrre e quindi i gelatieri, e le domande da farsi sono queste:
Quanti di noi possono dire di essere certi che i propri clienti comprendano il valore qualitativo del proprio gelato?
Quanti di noi possono dire di essere in grado di definire la qualità di un prodotto e dei suoi ingredienti, semplicemente assaggiandolo?
Siamo in grado di analizzare oggettivamente gli ingredienti che mettiamo nelle ricette?
Se non ci misuriamo con dei test e se non ne confrontiamo i risultati con quelli fatti dai nostri clienti, non lo potremo mai sapere. Ma le percezioni possono essere molto diverse a seconda del proprio vissuto e della formazione. Tutti siamo in grado di percepire più o meno le stesse sensazioni (ce lo dice la scienza), ma alcuni sono più allenati di altri e solo pochi sono in grado di descriverle e di identificarle con precisione. Per questo anche le metodologie di analisi o i test devono essere differenziabili.

COMPETENZE DA PROFESSIONISTA, VALUTAZIONI DA APPASSIONATO

Un fattore importante delle analisi è che **ognuno deve essere sollecitato in base alle proprie competenze**. Un esperto di gelato conosce dei descrittori grazie alla propria professione, al contatto costante con il prodotto che plasma tutti i giorni, che è abituato ad assaggiare, a toccare e a vedere. Diversamente, un consumatore valuterà il prodotto in un altro modo, perché ha aspettative edonistiche: fa confronti sul mercato in modo spesso casuale e nella valutazione potrebbe utilizzare parametri diversi da quelli del gelatiere.
I pannellisti di professione hanno invece una formazione che parte dalla percezione del gusto, di quella olfattiva e dalla valutazione delle soglie. E a loro difficilmente si richiedono analisi edonistiche.
L'analisi, quindi, per essere completa ed efficace, dovrebbe essere fatta su tre fronti, in modo da arrivare a capire quale può essere un gelato più apprezzato. Così facendo, si evidenzia ciò che è comunicazione e ciò che è percezione.



ROBERTO LOBRANO
robertolobrano.com

PER AVVICINARSI ALL'ANALISI FUNZIONALE

In occasione della **MIG** di Longarone c'è la possibilità di partecipare a 2 ore di corso introduttivo di Analisi Sensoriale del Gelato di primo livello, per avvicinare ad un approccio più scientifico e funzionale. L'appuntamento è presso la Sala Barel il 28 novembre per l'appuntamento in lingua inglese e in italiana.

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL



NOVITÀ PER TUTTI I GUSTI E PER TUTTE LE APPLICAZIONI

Icam Cioccolato è l'azienda lecchese che vanta 75 anni di esperienza nella produzione di cioccolato italiano di alta qualità, buono per il palato ma anche per il pianeta, divenendo un autentico punto di riferimento per i professionisti del settore. Grazie ai brand Icam Professional e Agostoni, l'azienda mette a disposizione una vasta gamma di prodotti altamente performanti in grado di soddisfare tutte le esigenze di pasticcieri, cioccolatieri e gelatieri, fornendo ai loro clienti un'esperienza di gusto unica.

Tra i prodotti più innovativi, l'azienda ha presentato la gamma **Chocolate Nuances**, cubettoni da cottura a base di cioccolato bianco o al latte. Unici per forma, struttura e gusto, i cubettoni sono caratterizzati da un sapore intenso, corposo e pulito. La particolarità di questo prodotto è quella di resistere alla cottura a temperature elevate, donando così una selezione di gusti inediti a qualsiasi ricetta da forno, dai grandi lievitati a biscotti e croissant.

Inoltre, con la semplice aggiunta di circa il 6% di burro di cacao, i cubettoni si trasformano in una vera e propria copertura di cioccolato colorata e brillante, ideale da utilizzare in tante ricette di cioccolateria, pasticceria e gelateria.

A partire dall'autunno la linea si arricchisce con due novità: **Latte nocciola e Latte speziato**. Il primo con il 10% di pasta di nocciola ha un sentore tostato e una dolcezza equilibrata, una vera coccola per i sensi; il secondo, caratterizzato da intense note di spezie tra cui spiccano pepe, noce moscata, cannella e chiodi di garofano, è ideale per la stagione invernale e, primo tra tutti, il periodo natalizio.



Cartone da 4 kg



Tre nuove creme, poi, vanno ad arricchire ulteriormente l'offerta Icam Professional: **Limonette**, con delicate note di limone, un omaggio ai dolci della tradizione italiana; **Crema Caramello**, pensata per rispondere alle più recenti tendenze, ottima per preparazioni di cioccolateria e pasticceria e **Zabuò**, una pasta allo zabaione pronta all'uso dalle intense note di marsala e uovo, da utilizzare come aromatizzante o in purezza.

Limonette e Crema Caramello sono disponibili in secchio da 6 kg;
Zabuò in secchio da 2,5 kg

Infine, la selezione di cioccolato da copertura vede **Fondente Onice 70%** come ultima arrivata: un fondente dal gusto intenso, leggermente amaro e tostato, la cui bassa fluidità lo rende perfetto per la realizzazione di corpi cavi e ganache, nonché indicato come stracciatella o come ingrediente in gelateria.



Cartone da 3 sacchi da 4 kg

Tutte le informazioni per rimanere aggiornati:

@icamforprofessionals www.icamprofessionale.it

AL PASSO CON LE TENDENZE

Per mettere a disposizione idee ed abbinamenti al passo con le tendenze, nasce l'**Idearo** di **Fructital**, dal quale trarre ispirazione per arricchire le proprie proposte, con Video Tutorial che, tramite QR-code direttamente sulla confezione di vendita, consentono di avere a portata di mano tutte le informazioni di utilizzo e di applicazione del prodotto stesso.
Tra le novità di prodotto spicca





Melagrana della Linea Sempreprontі, ideale per un sorbetto che sia un concentrato delle proprietà vitaminiche del frutto, con un'alta percentuale di sali minerali come potassio e magnesio. Adatto anche in macchina soft, con ricetta ad hoc.
A seguito del successo di Perfettina Pistacchio, nasce **Perfettina Cacao e Nocciola** con la Tonda Gentile Trilobata del Piemonte. Anch'essa priva di latte e derivati, è una crema dai molteplici utilizzi che mantiene morbidezza e spatolabilità anche a temperature negative. Ideale in gelateria tal quale, come cremino o come variegato, e ottima per la farcitura di semifreddi a temperatura negativa.
Novità nella Linea Variegati**, Variegato Cherry Rubino** si contraddistingue per la tonalità di colore, attraente in vetrina. Ricco di amarene intere e in pezzi, vanta un'esclusiva nota aromatica, esaltata da una delicata acidità. Si può impiegare tal quale in gelateria che pasticceria fredda. Infine, pasta al gusto zabaione a basso dosaggio, **Zabaione Premium** è ispirata alla ricetta tradizionale, indicata per aromatizzare panna, creme e impasti, oltre che per la preparazione del gelato.
fructital.it



SISTEMA MODULARE

Il sistema modulare **Synthesis** di **Carpigiani** permette di produrre, conservare e servire il gelato in un'unica soluzione, davanti ai clienti e senza interrompere la catena del freddo.
Oggi, alla "sorella maggiore" Synthesis 2, si affianca il nuovo modulo base **Synthesis 1**, a un cilindro. Entrambe le soluzioni consistono in una postazione completa con cilindri indipendenti, che possono essere organizzati verticalmente oppure orizzontalmente per adattarsi.





Ogni cilindro è dotato delle funzioni per pastorizzare e mantecare la miscela e conservare staticamente il gelato, programmando la temperatura ottimale di conservazione. Grazie al display LCD con i programmi preinstallati e il controllo di consistenza brevettato Hard-O-Tronic, si possono monitorare i valori della consistenza programmata e quella del gelato in mantecazione. Con i comandi del display è inoltre possibile apportare modifiche, secondo le esigenze della ricetta. **carpigiani.com**

SEMIFREDDI FACILI E VELOCI

La presentazione e la qualità dei piatti sono elementi fondamentali e il dessert è il capitolo finale che corona il menù. Per semifreddi di qualità **Debic** propone **Debic Parfait**, di semplice preparazione e di alto livello di servizio, con notevole risparmio di tempo. Si tratta di una crema senza grassi vegetali idrogenati, che combina la consistenza morbida del gelato con la versatilità di una mousse. È la scelta ideale per i professionisti della ristorazione, sia per la sua cremosità che per la capacità di sostenere ingredienti acidi o alcolici. Si monta come una panna, non necessita dell'impiego della macchina da gelato ed è pronta per aggiungervi il proprio tocco creativo. **debic.it**



Parfait Debic,

ogni piatto è una magia.



È l'ora di stupire con deliziosi parfait, mousse e semifreddi.
Con Parfait Debic puoi contare su un alto livello di servizio e un notevole risparmio di tempo, senza mai scendere a compromessi con la qualità. Sperimenta, creando nuove varianti... la scelta è tua!

- Versatile e personalizzabile in molteplici varianti
- Facile e semplice da preparare
- Struttura cremosa e morbida

Rapidità, praticità e tutta la qualità di un parfait fatto in casa.
Ti basta aggiungere il tuo tocco magico.

Lasciati ispirare su Debic.it



NOTE CARAMELLATE

Colore intenso e ricco sapore caramello: sono queste le caratteristiche di **Carafin**, novità di **Infundo**, la gamma professionale di **Italia Zuccheri**. Zucchero candito in polvere dalla granulometria extrafine,



che dona un colore ambrato in maniera naturale (non essendo codificato come E150) e un intenso gusto caramellato, è adatto a innumerevoli preparazioni: dal gelato alla biscotteria, dalla panna montata al cake ai grandi lievitati.



Talentuoso gelatiere nonché brand ambassador Infundo, **Stefano Guizzetti** ne spiega un esempio di impiego: "Amo sperimentare anche con i lievitati e nasce così il mio Pandoro al Carafin. Dal colore intenso e ambrato, unito alle note di caramello, che esaltano l'aromaticità di burro e vaniglia, la granulometria extrafine di Carafin rende l'alveolatura del pandoro fine e armoniosa, in un equilibrio tra dolcezza e scioglievolezza. Ad enfatizzare le note caramellate del lievitato, consiglio di abbinarvi un gelato allo zabaione con un Marsala semi secco". La ricetta è disponibile su **infundo.it**

ANIMA SICILIANA E NATURALE

Azienda palermitana fondata nel 1959 da Antonino Galvagno, **Elenka** produce ingredienti per gelateria e pasticceria puntando su produzioni che esaltano le materie prime isolane e soluzioni naturali.



E l'anima siciliana si è espressa quest'anno in due nuovi gusti: **Gianduia Messina**, in cui la miscela di cioccolato e nocciole riprende una tradizione messinese ereditata dai Savoia, e **Nocciola Montalbano**, con nocciole di montagna siciliane lavorate intere per esaltarne al meglio gusto e aroma. Sul fronte di una scelta di gusto e naturalità a basso impatto sull'ambiente, è stata inoltre lanciata la linea vegana **Vegan Lovers**. Adatta per gelati di crema o di frutta, non contiene lattosio, Ogm, glutine o grassi animali, è senza zucchero ed è studiata per garantire l'esclusiva presenza di fibre vegetali e ingredienti naturali. **elenka.it**



QUALITÀ E DESIGN

Il campione del mondo di cioccolateria ai WCM 2011, **Frank Haasnoot**, consiglia la linea di stampi in silicone **BlackSil by Martellato**, come esempi della riuscita unione tra qualità e design. Multifunzionali ed eclettici, studiati per monoporzioni dal design moderno ed essenziale, sono adatti per preparazioni sia dolci che salate e mantengono inalterate nel tempo le loro caratteristiche. Il materiale



di qualità di cui sono costituiti assicura il risultato finale e facilita la sformatura. Grazie alle loro dimensioni, 300x175 mm, è possibile posizionarne 4 in una teglia 60x40, ottimizzando così la produzione. Sono disponibili numerosi modelli e di recente sono state inserite 6 nuove forme – Calipso, Marina, Medusa, Vibes, Coco e Satin – a servizio della creatività dell'artigiano. **martellato.it**




dal 1959
elenka
Con la nocciola siciliana di montagna
l'*eccellenza* è servita.
LA NOCCIOLA
MONTALBANO
CON LE NOCCIOLE SICILIANE
fotografiassociati.com | *Dimora storica* Palazzo Francavilla - Palermo
Elenka S.p.A. - Ingredienti di qualità per gelateria e pasticceria | www.elenka.it | info@elenka.it

L'ERBA DEL VICINO È SEMPRE PIÙ VERDE

Riflettendo, dopo alcune sedute di meditazione trascendentale, su quel sentimento complesso chiamato invidia, mi sono chiesto come trovare una semplice risposta al detto riportato del titolo. Innanzitutto, quando rileviamo che questa frase descrive una situazione che ci riguarda, non dovremmo mettere in campo l'invidia, anzi! Dovrebbe essere una lampadina dall'allarme, che illumini la nostra capacità di empatia, senza cattiveria: se notiamo che "l'erba del vicino è sempre più verde", un motivo ci sarà e spetta a noi scoprirlo. L'invidia è un sentimento complesso, diffuso nella nostra società, in tanti settori più che in altri, ed è alla base delle patologie 'limite'. È connessa ad uno stato di sofferenza e ha forti componenti motivazionali e quindi emotive. Le emozioni, com'è noto, sono stati di eccitazione correlati al comportamento ed è a sofferenza & emozioni che si lega la mia riflessione.
Vi starete chiedendo: cosa c'entrano il prato verde col gelato? C'entra eccome! Considerate la lunga fila per prendere un gelato nella gelateria vicino alla vostra. Sono sicuro che vi sarete domandati: cosa ha più di me?! Tanti fattori intervengono, ma è vostro compito scoprirlo, ponendovi dubbi come:
Ho un ambiente accogliente e ben illuminato?
Sono cortese e disponibile con I clienti?
Sono generoso e attento con loro?
Il mio gelato è autenticamente artigianale, preparato con materie prime selezionate?
Per fare rinverdire anche il vostro prato, facendo crescere la stessa erba del vicino, dipende solo da come annaffiate/curate l'attività e da come riuscite a soddisfare aspettative e palati.

EMPATIA VS. INVIDIA

Sono due emozioni diverse che hanno risvolti enormi sulla nostra vita. L'empatia favorisce la creazione e il mantenimento di relazioni sane e positive. Essere empatici significa comprendere e condividere le emozioni degli altri, il che può rafforzare la connessione e la fiducia reciproca. Favorisce un clima di collaborazione e crea un ambiente di lavoro che incoraggia collaborazione e cooperazione. Le persone, collaboratori e/o colleghi, tendono a lavorare meglio insieme quando si sentono compresi e supportati. Migliora la comunicazione e induce ad ascoltare e a rispettare i sentimenti degli altri. Favorisce uno scambio aperto, riducendo fraintendimenti e conflitti. Nel nostro caso, non solo con i clienti ma anche con i fornitori.
Poi, altro fattore importante nel nostro mestiere, promuove il benessere emotivo che viene associato al gelato. Essere capaci di comprendere e condividere i sentimenti degli altri può contribuire a ridurre lo stress e ad aumentare il senso di appartenenza e connessione. E anche questo vale per il rapporto con i clienti e la loro fidelizzazione.
Al contrario dell'invidia, l'empatia aiuta a superare ostacoli che vengono a crearsi con la concorrenza e può aiutare a superare conflitti e disaccordi. Comprendere il punto di vista degli altri porta a soluzioni creative e a compromessi di cui possono beneficiare tutte le parti.
E, considerando che anche l'Italia sta entrando sempre più in una fase di multiculturalismo e di fusione di etnie, cresce la sensibilità "culturale": l'empatia consente di apprezzare e rispettare le diverse prospettive culturali e i modi di vivere. E, soprattutto, riduce la competizione distruttiva e promuove la solidarietà e la condivisione dei successi.
Essere empatici richiede un alto livello di maturità e intelligenza emotiva. Allontanarsi dall'invidia favorisce una crescita personale e professionale significativa, con tutta una serie di benefici che contribuiscono alle relazioni interpersonali.

Con simpatia
Luigi De Luca



LUIGI DE LUCA,
JP Hospitality Management
Business & Community Facilitator
luigi.ficaus@gmail.com

#APRO ANCH'IO

GLAM TIVOLI

Piazza Garibaldi, 12
Tivoli Rm



Dopo un'apertura segnata dal Covid, **Luca Veralli** ha riaperto la sua gelateria in una posizione centrale di Tivoli, nelle vicinanze di Villa d'Este. "Nipote" d'arte, dato che la nonna aveva una pasticceria, ha dato vita a un locale ampio con arredo colorato e accogliente. Con la sorella **Ludovica**, la compagna **Diana De Lorenzi**, blogger & *content creator*, e due collaboratrici, sono due i banchi del



gelato con 12 vaschette ciascuno, oltre ad un'offerta di pasticceria e crêpes, e di cucina con poké, insalate, piatti pronti e pinsa romana. Ambiziosi gli obiettivi di sviluppo.
glamtivoli.com



IL GELATO ARMENO DI MANTCHOUK

Cambiamento climatico ***oblige***, il gelato diventa a Parigi istituzione e si amplia l'offerta. L'estate 2023 ha visto spuntare mille nuove proposte, ma quella di **Mantchouk** è tra le più originali e si protrae grazie allo *Spitak* (bianco, in armeno orientale), specialità di Erevan, capitale dell'Armenia. Si tratta di un gelato che prende la forma di un piccolo panetto di burro, avvolto nella carta e declinato in vari gusti, dal latte (l'originale) al pistacchio, passando per rosa, fragola, vaniglia, fiori d'arancio e cioccolato. I golosi possono aggiungere pistacchio, petali di rosa o frammenti di baklava. **D.B.**
mantchouk.com

IL GELATO E IL CIOCCOLATO DI PAOLO POMPOSI

Presso il Mercato Centrale
Via dell'Ariento
Firenze



Terza apertura, dopo quella di via dei Mille 20 R e quella dei Tosinghi 12, nel centro di Firenze per **Paolo Pomposi**, che così arriva a quota 21 tra Italia ed estero. In assortimento anche il gusto Buontalenti, le praline, il panettone al cioccolato artigianale e la cioccolata calda, il tutto nel nome di sostenibilità, km 0 e artigianalità fiorentina.
gelateriabadiani.it

SPATOLATA

via Panciroli, 9
Reggio Emilia

Il laboratorio nasce dal connubio tra la passione per il buon gelato e il desiderio di promuovere l'inclusione lavorativa di ragazze e ragazzi con



disabilità, grazie a **Filippo e Nicole Bonacini**, che si sono conosciuti negli Stati Uniti. Molti i gusti prodotti sui 24 presenti nel banco e proposti a rotazione. In omaggio alla stagione corrente, il Pumkin Spice Latte, al caffè e latte aromatizzato con cannella, zenzero, noce moscata e polpa di zucca mantovana; Cookies N' Cream (qui in foto), con biscotti alle gocce di cioccolato e bacio vegano base acqua con nocciole Piemonte IGP; e MachaMiSu.
spatolata.org

A meno di 2 mesi dall'inizio di **Sigep,** in calendario a Rimini Fiera **dal 20 al 24 gennaio**, si delineano contenuti ed eventi, fra cui la 10ª edizione della **Gelato World Cup**, organizzato da Gelato e Cultura e Italian Exhibition Group, **dal 20 al 22 gennaio** nella Gelato Arena al Pad. A5. Saranno 60 i concorrenti da tutto il mondo suddivisi in 12 squadre di 5 componenti: Argentina, Brasile, Cina, Corea, Germania, Italia, Perù, Polonia, Singapore, Taiwan, Ungheria e Messico (in sostituzione dell'Austria, che si è ritirata). Molte le novità, con regole più precise e una giuria internazionale, con l'inedita partnership con **World Association of Chefs (Worldchefs**).
sigep.it - **gelatoworldcup.com**

Si avvicina l'appuntamento con **Gelatissimo**, fiera dedicata al gelato artigianale a nord delle Alpi, **dal 3 al 7 febbraio** alla Fiera di Stoccarda, in contemporanea con **Intergastra,** salone di punta per il settore alberghiero e ristorazione. Molte aziende saranno presenti, a presentare i trend più attuali: materie prime e topping vegani, macchine per il gelato a risparmio energetico, attrezzature, banchi refrigerati e vetrine, accessori sostenibili. In più, l'evento ha ampliato l'offerta espositiva, includendo altri settori e allestendo un padiglione dedicato all'universo delle bevande e delle varietà di caffè.
gelatissimo.com

Si terrà dal **9 all'11 marzo** la 19ª **Identità Golose**, incentrata su un *claim* provocatorio come "Non esiste rivoluzione senza disobbedienza". Spiega **Paolo Marchi**, ideatore del Congresso nel 2005: "Se una tradizione nasce da una novità, una novità da dove nasce?". Sarà questo il punto di partenza del dibattito alla kermesse che terrà banco all'Allianz Mico di Milano. **identitagolose.it**

È giunto alla 44ª edizione **Tirreno CT**, evento dedicato al mondo dell'ospitalità, a Carrara Fiere **dal 3 al 6 marzo**. Sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi, che accoglieranno i numerosi operatori – tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive – ad animare il qualificato incontro diretto tra domanda e offerta. La vetrina di novità e prodotti di punta spazierà dal pane alla pizza, dai lavorati e semilavorati per cucina alle forniture alberghiere, dalla gelateria alla pasticceria, dal caffè all'impiantistica, dalle attrezzature per tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni. Il tutto affiancato da momenti di degustazione e approfondimento. Tra gli eventi, **Il Pentathlon della Cucina**, gara tra chef e commis. In mostra anche il settore wine&beverage, con prodotti dedicati a mixologist e barman, rappresentati dalle associazioni di categoria, passando per il settore delle birre artigianali e una selezione di aziende vitivinicole e distillerie. In contemporanea si svolgerà la 25ª **Balnearia**, Salone Professionale delle Attrezzature Balneari e per piscine, Outdoor Design, Benessere. **tirrenoct.it**

44esimaedizione

Tirrenoct

Ospitalità Italia

Dal 3 al 6 Marzo 2024

Complesso fieristico di Carrara



Attrezzature e forniture per:
Alberghi, Ristoranti, Bar, Gelaterie, Pasticcerie,
Panifici, Pizzerie, Arredamento Contract

Tel. 0585 791770 | www.tirrenotrade.it | info@tirrenotrade.it

Tirreno Trade
Organizzazione fiere

RETROGUSTO

CONQUISTARSI IL PROPRIO SPAZIO



Concentrati, motivati, preparati, consapevoli dell'opportunità che stanno per cogliere, uno sguardo al video maker e l'altra all'allacciatura della divisa, e poi via. Inizia la diretta, ci si presenta, si fa la dimostrazione o l'intervista, si arriva alle battute finali e poi stop! Tutto è finito, ci si rilassa, "com'è andata?". Tutto bene! Abbiamo immaginato così, in pochi flash, l'inizio di un evento a cui partecipa un artigiano, quasi una routine ormai. Si sta infatti completando l'iter di emancipazione dal gelatiere timido e introverso, da mane a sera in laboratorio a lavorare e a sperimentare con il timore di apparire e di fare dichiarazioni in pubblico e di essere oggetto di qualche foto, iniziativa fino a non molto tempo fa riservata a pochi eletti.

In una manciata di anni tutto questo si è dissolto, merito dei social, delle riprese in streaming, dei concorsi aperti al pubblico, nei cui regolamenti è stata introdotta la prova di comunicazione, spesso anche a tempo. In un minuto ci si giocano l'ingresso in semifinale o un posto sul podio.

Non tutti sono già pronti, alcuni vivono male questa esposizione mediatica, ma il concetto è passato: occorre essere il testimonial di se stessi, della propria professionalità, del proprio negozio, della propria storia e del proprio futuro. Davanti a questa sfida, esaltante o frustrante che sia, la strada maestra è sempre quella: prepararsi, studiare, osservare le performance altrui, curare al massimo i testi da esporre. In base all'importanza degli eventi e alla loro frequenza, capire se farsi affiancare da un esperto, un social media manager o un addetto stampa, o se frequentare un corso ad hoc, ognuno con i propri tempi. Chi ha compreso l'importanza di sapere comunicare si è attivato, ha investito, coinvolto il personale, perché la perfetta resa da singolo si costruisce in squadra. E allora sì che si è padroni dell'inquadratura, si parla con proprietà di linguaggio, con le espressioni giuste e ci si prende il proprio spazio.

Ci si guadagna così il centro della scena per abitarla al meglio, con i propri contenuti e il proprio stile.

Emanuela Balestrino

FRASCHERI
il latte ogni giorno

Panna Arianna

Chiuditi sesamo!

La panna professionale **senza lattosio** ora è in confezione richiudibile.



Libera e ancora più geniale.

Panna Arianna libera dal lattosio è naturalmente **bianca**, con una **struttura ad alta tenuta** e ancora più pratica con la sua **confezione sostenibile, riciclabile e richiudibile**. Per una gelateria **libera dal lattosio** prova Panna Arianna insieme alla nuova **Base Libera** per gelati senza lattosio, ma con tutto il gusto di latte e panna vaccini.

www.frascheri.it

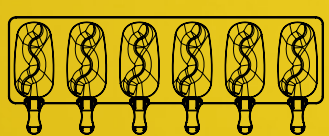
PRESENTI AL: SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

CLASSIC WAVE

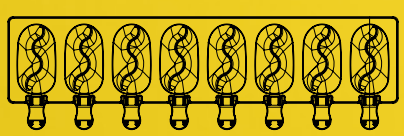
Scopri l'avanguardia degli stampi Silikomart Professional



Gel18 Classic Wave



Gel18M Classic Wave



silikomart.com

silikomart PROFESSIONAL

MADE IN ITALY