



IL CONCETTO DI FELICITÀ

a pagina 36



GASTRONOMICO AL FUTURO

a pagina 17



LE DUE TIPOLOGIE DI IA

a pagina 50



tuttogelato.it



TUTTO SUL GELATO
CULTURA, AMORE & MORE...

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



ROSALIA



NUOVO
KIT
GUSTO

Rosalia è il nuovo kit gusto Elenka. Floreale, elegante e suadente fa rivivere i sapori perduti della tradizione siciliana. Il kit comprende tutti gli ingredienti della ricetta e un accattivante merchandising per la promozione del gusto nella tua gelateria.





Tutto
Gelato
35

- 03** La visione alternativa
- 10** Gelati stellati
Passioni condivise e prelibatezze gelate
- 17** Gastronomico al futuro
- 28** Tendenze Sfiziosa neogastronomica
- 36** Il gelato del pasticciere
Il concetto di felicità
- 42** Sempre più sostenibile
- 46** Gelato funzionale
Per tutte le stagioni
- 50** Percorsi formativi
Le due tipologie di IA
- 52** L'altro pensiero
Soddisfare i clienti è meglio che spennarli
- 54** Apro anch'io
- 62** Appuntamenti
- 64** Retrogusto

“
Amato trasformista
”

La versatilità del gelato è ben nota, essendo un alimento interpretabile in infinite varianti, gusti e abbinamenti, degustabile in vari momenti della giornata e in mille occasioni. Per non parlare del fatto che sia profondamente trasformista, sia nella sua

struttura - granita, semifreddo, soft... - che appunto nella sensorialità e nella forma. Tutte virtù che ci divertiamo a raccontare su ogni numero di **TuttoGelato**, interpretando il presente, guardando il futuro e approfondendo il passato. Perché tutte le tendenze e le

evoluzioni sono il frutto del prezioso *fil rouge* fra ieri, oggi e domani. Proprio come per il gelato gastronomico, protagonista di questo numero, tutto da gustare!
#amatoTuttoGelato

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

In copertina
Vitello con gelato alla salsa tonnata
Stefano Marinucci
foto Mec3

Proprietà Letteraria Riservata
© Chiriotti Editori
viale Rimembranza, 60
10064 Pinerolo - Torino - Italia



 **tuttogelato.it**

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



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!





Distilleria
AMATO
SINCE 1881 ITALY

Distilleria Amato
info@amato1881.it
www.distilleriaamato.it
info (+39) 081 8271754
Striano (Napoli)

Sapore morbido
e delicato...
rispecchia
fedelmente il
classico gusto
del rum per
babà napoletano.



AZIENDA PARTNER



Distillati e Infusi aromatici per Pasticceria.

LA VISIONE ALTERNATIVA

Incarna un concetto di artigianalità moderna Stefano Ferrara, convinto che il valore della tradizione e la visione innovativa si possano fondere, in linea con esigenze nutrizionali ed esperienziali



Stefano Ferrara con la moglie Alessandra Pianosi.

“Ho sempre avuto chiaro che la massima espressione della ricerca fosse racchiusa nella possibilità di esprimermi in due format - esordisce **Stefano Ferrara** -: uno con un utilizzo più spinto della tecnologia e uno in cui mettere a punto un prodotto di sempre più alto livello, attraverso processi e macchinari utilizzati di consueto. Anche nella mia visione tradizionale vedo una sfida e una crescita continua verso quel concetto che è diventato la mia mission: diventare artigiano contemporaneo e formare una nuova generazione coerente a questo concetto”.

Ci sono sogno, determinazione, sfida e passione in questa affermazione del gelatiere romano che ha aperto 3 mesi fa a Roma,

all'Infernetto, il suo secondo laboratorio e negozio, **Stefano Ferrara Gelateria**, in cui ha trasfuso lo stesso concetto di ricerca e qualità di prodotto portato avanti in **Formaessenza**, utilizzando un tipo di somministrazione tradizionale. Nel primo punto vendita in via Enrico Fermi, zona Marconi, egli declina il gelato in nuove forme e geometrie, mettendo in atto gli studi e la ricerca perseguiti nell'ultimo decennio: le materie prime sono naturali, seguono la stagionalità e provengono da fornitori selezionati per assicurare a torte e dolci freddi una qualità di prodotto senza compromessi. I suoi metodi di produzione non prevedono infatti l'uso di coloranti, emulsionanti, stabilizzanti e conservanti artificiali.

Grande attenzione rivolgo al controllo agli zuccheri, con la scelta di inserirne un solo tipo e mai oltre il 14%, che sia quello di barbabietola, per la crema con zeste di limone e bacca di vaniglia, o quello integrale di cocco per il gusto liquirizia e caffè

SVOLTE DI VITA E DI GUSTO

Perfezionista e curioso, le sue scelte si spiegano con il fatto che il nostro intervistato si appassiona da adulto al mondo del food e in particolare della gelateria artigianale. Dopo una lunga carriera nell'esercito, Ferrara apre nel 2001 un bar-pasticceria-gelateria e, a seguito di un approfondito percorso di formazione, sperimentazione e ricerca, inaugura nel 2007 la sua prima gelateria a Roma, a due passi da Villa Pamphili, **Pinguino Gelateria Naturale**, che si differenzia fin da subito per l'attenzione maniacale all'eccellenza della materia prima e al benessere alimentare. Vent'anni dopo dà vita a **Gelato Lab di Stefano Ferrara**, progetto con due negozi e un'area laboratoriale all'avanguardia, in cui incrementa l'attività di ricerca e sperimentazione, specie in tema di riduzione degli zuccheri, tecniche di cottura e processi produttivi innovativi per il nostro settore, aprendosi anche al mondo della pasticceria. Dà quindi avvio alle prime collaborazioni con chef e pasticceri, che lo portano ad approfondire le conoscenze sui composti aromatici, a perfezionare le tecniche di cottura a bassa temperatura, i processi di fermentazione e ossidazione, generando proficue contaminazioni. Non tardano così ad arrivare i riconoscimenti; oggi, oltre a seguire le due più recenti aperture, Stefano è consulente e formatore.

RIGORE CONCETTUALE E PRODUTTIVO

Da queste considerazioni si comprende quanto Ferrara sia espressione di un'artigianalità moderna, concretizzata nei suoi negozi in cui operano, oltre alla moglie **Alessandra Pianosi**, socia e project manager, gli addetti alle vendite da lei formati, che condividono la stessa passione per ricerca, qualità e soddisfazione dei clienti.

Esaminando le novità che caratterizzano Formaessenza, vediamo che l'offerta si articola in una produzione di **gelato in barattolo** e di forme - **gli essenziali** (stecchi, bonbon, éclair, quenelle) e proposte delle sei linee, Kelato®, Must Have, Quintaessenza, Spiritoso, Lovers, Gelaveg, che spaziano dalle torte semifredde alla pasticceria, il tutto prodotto nel laboratorio di via Fermi. Tra queste si segnala **Kelato®**, linea artigianale dai valori certificati, senza zuccheri aggiunti per chi non ne può assumere, realizzata a seguito di studi sui diabetici, in collaborazione con **Flavio Di Gregorio**, medico e ricercatore universitario esperto in nutrizione, che consente un'esperienza diversa di degustazione, grazie anche alla consistenza insolita, più ricca e piena. Tutto ciò testimonia la grande attenzione al controllo agli zuccheri, con la scelta di inserirne un solo tipo, in base all'ingrediente, e mai



oltre il 14%, quantitativo molto basso, che sia quello di barbabietola, ideale – ritiene - per la crema con zeste di limone e bacca di vaniglia, o quello integrale di cocco, per il gusto liquirizia e caffè.

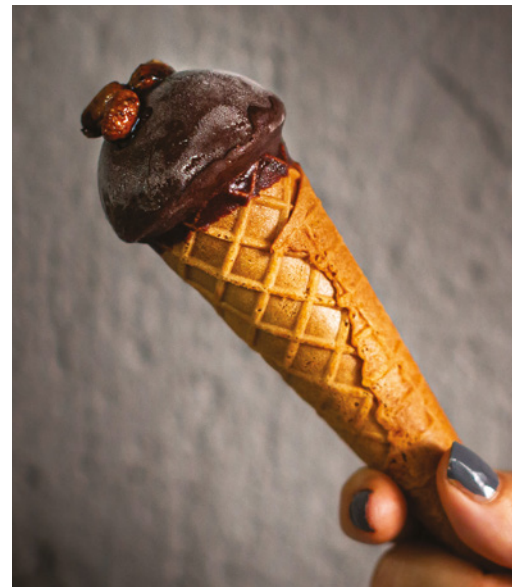
IL NUOVO CHE AVANZA

In questo laboratorio avveniristico Ferrara continua la ricerca verso forme e consistenze nuove per il gelato, in cui l'esperienza risulta personalizzabile, per momenti immersivi nel gusto, coinvolgendo, grazie allo studio su texture e temperature, diverse consistenze, frutto dell'incontro con elementi di pasticceria. Emblematiche sono le novità, le cui forme geometriche non sono solo contenitori dell'idea ma attori dell'idea stessa.

I_Conico è interpretato secondo la filosofia del format che non concede spazi al vuoto: "Il processo creativo - spiega l'ideatore - è ispirato dalla linea **Lovers**, che verticalizza in barattolo le texture e i gusti delle torte semifredde di Formaessenza. Sono sei le consistenze che si alternano e riempiono del tutto il cono: **croccantezza** del cono (gluten free), **cremosità** nella punta, **mousse** nella parte centrale, **gelato** nell'apice, **copertura croccante** del gelato e **frutta secca** caramellata alla punta". Attualmente sono due le versioni che rappresentano i gusti più apprezzati: **I-Conico Gianduia** (caramello mou, mousse e croccante di arachidi, gelato alla gianduia, copertura cioccolato al caramello e arachidi caramellate), e **I-Conico Pistacchio** (cremino al pistacchio e nocciole, mousse di nocciola, gelato al pistacchio, copertura fondente 70%, pistacchi caramellati).

Con **Diametro 7** siamo invece di fronte all'interpretazione personale di un classico, il biscotto gelato, il cui nome nasce dalle dimensioni dei due dischi circolari, di

consistenze differenti, che racchiudono il gelato, tutte di 7 cm di diametro. "Ho scelto il numero 7 – precisa Stefano - per la sua importanza in tutte le culture e le religioni del mondo; in particolare mi ha colpito l'idea che per i pitagorici fosse il numero simbolo del cambiamento e dell'evoluzione, i valori guida di Formaessenza". Tre le tipologie per altrettante esperienze di gusto: **biscotto frolla**, una sabbia al gusto cacao, studiata per mantenere croccantezza e resistenza all'umidità del gelato, con una nota *crunchy*; **biscotto savoiardo**, con impasto classico,



I_Conico Gianduia (le foto in questa pagina sono di Flaminia Lera).

sottoposto a doppia cottura (bis-cotto) per conferire maggiore friabilità, in cui il gusto è orientato alla delicatezza con la sensazione "sbriciolabile", e la **brioche**, con lievito madre e un processo di lenta e lunga lievitazione, aromatizzata con zeste di limone e arancia, e vaniglia di Tahiti, per una sensazione morbida e avvolgente. A completare Diametro 7, il **gelato ready to eat** che viene inserito all'interno con due semilune di duplice gusto per personalizzare l'assaggio e dare la possibilità di scelta: il cliente può infatti decidere come comporre il suo Diametro 7, non solo indicando i gusti ma anche il tipo di disco. Ed è possibile acquistare il prodotto nelle versioni frolla e savoiardo, anche in sezione semiluna, come mezza porzione, con scelta di gelato monogusto. **E.B.**



In foto a sinistra Diametro 7 brioche, a destra Diametro 7 savoiardo.

STRUTTURE E CONSISTENZE

All'avanguardia nella produzione di texturizzanti, emulsionanti e nell'ambito della conservazione alimentare, la francese **Louis François** produce e commercializza a livello internazionale un'ampia gamma di referenze destinate a pasticceria, confetteria, panificazione, cioccolateria e gelateria. Con sito produttivo e laboratori nella regione dell'Île-de-France, oggi



pone la propria esperienza anche a supporto dell'eccellenza italiana.

Gallichoco è l'alternativa *clean label* al cacao in polvere. Si compone di un mix di farine maltate e consente di sostituire sino al 70% del quantitativo richiesto in ricetta, influenzando positivamente sulla riduzione dei costi di lavorazione. Con **StabPure** si completa la gamma di stabilizzanti per gelato: è un insieme di fibre vegetali senza additivi per conferire cremosità, consistenza e stabilità a gelati e sorbetti. Gelificante in grado di produrre un gel termoreversibile, tramite riscaldamento in presenza di ioni di calcio e/o acidità, **Pectine 325 NH 35** si utilizza invece per dare densità alla texture delle confetture e per la realizzazione di salse per nappare,



puree di frutta, dessert al latte gelificato, confetture di latte, coulis, panna cotta, dessert cremosi...

louisfrancois.com

STRATIFICAZIONE PROTAGONISTA



Il bicchierino ideale per ogni dessert in cui si voglia mettere in evidenza la stratificazione è **Kubito** di **Martellato**. Gli angoli smussati rendono comoda la degustazione e assicurano la completa fruizione del dessert, mentre la base estesa rende pratico anche il trasporto. Grazie al coperchio trasparente acquistabile separatamente, è impilabile e adatto per il delivery. Come gli altri bicchierini Martellato, Kubito è prodotto in Italia con materiale di alta qualità, riciclabile al 100%, riutilizzabile, lavabile in lavastoviglie e adatto sia a temperature positive (+ 70°C) che negative (-18°C).

martellato.com

VERA PANNA DI LATTE

Pensate per le diverse esigenze di lavorazione, le panna **Ken-Foods** sono preziose alleate per i professionisti. Alla ricerca di prodotti d'agevole utilizzo e con la massima resa in termini di consistenza, gusto e texture, l'azienda propone loro due referenze. **Ken Nata Azucarada** e **Ken Lactea Sugar** sono dedicate al gelato e adatte alla lavorazione in montapanna. La prima, panna zuccherata al 32,5% di contenuto di grassi, si caratterizza per il sapore fresco e dolce, mentre la seconda è un blend d'eccellenza di grassi di origine animale e vegetale, che assicura texture stabile e lucente. ken-foods.com





BLACKSIL Silicone Moulds



Special Design of

ALBERTO SIMIONATO

Direttore di
Chocolate Academy Milano

LA NUOVA FORMA DEL CACAO

Aggiungi un tocco tropicale alle tue creazioni con gli stampi in silicone Cocoa e Mini Cocoa.

Questi due nuovi modelli della linea BlackSil richiamano la forma della fava di cacao e portano la firma di Alberto Simionato, Direttore di Chocolate Academy Milano. Due stampi con due grammature diverse che possono esistere sia come individual che come mignon, sia come inserto l'una dell'altra.



SCAN ME



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 (L.n.178/2020) COME BENI AGEVOLABILI "TRANSIZIONE 4.0"

**RISPARMIA
IL 20%!**

VOILÀ



SINCE
1973

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

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



frigomeccanica 



#GELATI
STELLATI



PASSIONI CONDIVISE E PRELIBATEZZE GELATE

Un incontro di caratteri che culmina in collaborazioni di pregio: gelatiere talentuoso l'uno e stimato chef stellato l'altro, danno il meglio in un piatto a quattro mani creato per noi.

Stefano Dassie e di Alessandro Breda:
un binomio da tenere sott'occhio

Si conoscono da tempo e si diletano a discettare di cibo insieme, integrando e condividendo l'uno le competenze dell'altro in uno spirito di amicizia e complicità. Parliamo di **Stefano Dassie**, gelatiere veneto di Treviso, figlio d'arte di **Fabio** e di **Antonella**, cresciuto nel negozio e nel laboratorio nella **Gelateria Canzian** gestita dai genitori, da cui ha appreso l'amore per il gelato e per questo mestiere, mai pago di sapere e di conoscere questo e altri mondi gastronomici (l'alta cucina, ad esempio); e poi di **Alessandro Breda**, cuoco stellato di Conegliano Veneto, Tv, curioso e tenace fin dagli anni dell'Alberghiero a Falcade, Bl, quando già pensava in grande e aveva come chef di riferimento **Gualtiero Marchesi**. Quest'ultimo, dopo alcune esperienze (e due in locali stellati), lo accoglie nella sua brigata, dove conosce la cucina d'avanguardia e giovani talentuosi, tra cui Carlo Cracco, Philippe Léveillé e Chicco Cerea.

Estroso, estroverso, amante del mondo della comunicazione e dei media, Dassie scrive libri

di gelato in cui si racconta, ha un podcast, viaggia ed è un instancabile sperimentatore. Inoltre, grazie all'incontro e al matrimonio con **Erika**, spagnola delle Canarie, vanta oggi due negozi anche lì, **Dassie Gelato Artigiano Vero**, oltre ai due a Treviso e a quello a Milano di fronte al teatro Strehler.

Riservato, preparato e ambizioso, forte di esperienze internazionali fra Germania e Gran Bretagna, e altre stellate in Italia, Breda apre dapprima un piccolo ristorante, il Capitello a Corbanese di Terzo, e poi arriva al **Gellius** a Oderzo, TV, luogo speciale, sede di un sito archeologico romano splendidamente restaurato, in cui nel 2004 conquista la stella Michelin.

L'ATTRAZIONE DEL GUSTO, LA CONDIVISIONE DEL BUONO Da dove nasce questa collaborazione?

"Ho conosciuto Stefano circa 7 o 8 anni fa – risponde Breda -. Avevo sentito parlare bene di lui e del suo gelato, considerato al di sopra della media, e ho constatato in

seguito quanto sia attento agli ingredienti, al bilanciamento e alla corretta conservazione di questo prodotto. Poi lui è passato nel mio ristorante ed è scattato il feeling grazie anche alle molte cose che ci accomunano, come la passione per le materie prime di pregio. Anche se il vero *trait d'union* fra entrambi è proprio il gelato". Detto ciò, lo chef ci rivela di non essere un particolare appassionato di dolci, ma di questo prodotto sì e fin da bambino, quando frequentava due gelaterie a Vittorio Veneto di cui ricorda le cassate. O di quando si gustava le coppe di gelato nella Riviera Adriatica, tra cui la sua preferita con **vaniglia, panna montata e amarena**, gusti classici e a base latte che apprezza ancora oggi, insieme a **fiordilatte, nocciola e pistacchio**, con una predilezione per il gusto **Malaga**. Oltre a ciò, nella mente di Breda il dolce freddo non è "solo" sinonimo di infanzia e bontà, ma è legato a ulteriori ricordi, dato che lui, abitando al confine delle province di Treviso e Belluno, conosceva famiglie di gelatieri che emigravano da quelle valli, e dal Cadore in particolare, per vendere il gelato e diffonderne la cultura in Germania, Austria e Ungheria. Sarà anche per questo che nel suo ristorante quasi tutti i dolci sono accompagnati da un gelato o un sorbetto sempre presenti in carta.

"Negli ultimi anni – precisa lo chef – me ne occupo personalmente e lo preparo basandomi sulla stagionalità dei prodotti. Parlando di quelli del territorio, propongo il gelato al radicchio tardivo o al radicchio di Castelfranco, serviti come pre dessert, con polvere di radicchio tostato, oppure con qualche infuso di erbe o con succo di qualche frutto di stagione, melograno o melassa di agrume, ricercando i contrasti più interessanti in abbinamento al piatto salato. Oltre a questi, nel tempo ho proposto anche il gelato alla cipolla, servito con risotto di baccalà su cenere di cipolla; un sorbetto al pomodoro fresco con riso mantecato alla *busara* e alla piovra, e un sorbetto a base di capperi e limone servito con carpaccio di pesce".

E IN TEMA DI SORBETTI DOLCI?

"Direi il sorbetto al mango, fresco e dissetante, che presento tutto l'anno e per cui ho messo a punto una ricetta con manghi siciliani che mi dà grande soddisfazione. Per i nostri 30 coperti realizziamo gelati e sorbetti con il Pacojet. Potrebbe sembrare una blasfemia, penso però che servire un gelato appena pacossato sia un buon risultato. Certamente diverso da quello appena mantecato da un bravo artigiano, ma senz'altro gradevole".

COLLABORAZIONI AL PIATTO

I nostri due hanno collaborato per questa rubrica dando vita un originale gelato gastronomico: **Tubetti di farro al peperone grigliato, olive nere, origano, latticello con gelato Zola e gin**. Il termine Zola è una contrazione di Gorgonzola e in questo caso, come spiega Dassie, "abbiamo scelto un erborinato che si ottiene dal latte di bufala dell'azienda Borgoluce di Santa Lucia di Piave, Tv, e lo abbiamo accostato ad un gin Brokmans".

Entrando nei dettagli, interviene Breda: "utilizzo tubetti di pasta integrale che cuocio nel sugo di peperoni grigliati e arrostiti, serviti con una salsa all'origano fresco, con olio di olive nere. La crema bianca di latticello è resa leggermente acida e sapida al contempo grazie alla feta greca, che si sposa bene con il gelato allo Zola profumato con il buon gin dalle note botaniche pronunciate".



Il gelatiere Stefano Dassie, a sinistra, e lo chef stellato Alessandro Breda, a destra.

Tubetti di farro al peperone grigliato, olive nere, origano, latticello

Per 4 persone

tubetti di farro	g	240
peperoni rossi	n	2
cipolla bianca	n	1
zucchero di canna	g	10
timo	g	3
aceto di vino rosso	ml	50
olive nere	g	100
origano fresco	g	50
xantana	g	1
olio di semi di vinacciolo	g	80
latticello	ml	100
feta greca	g	50
sale	qb	
pepe	qb	
olio EVO.....	qb	

Grigliare i peperoni a pezzi, rimuovendo prima i semi, e la cipolla bianca tagliata in quattro. Mettere in casseruola, rosolare bene con olio d'oliva, sale e pepe, timo, zucchero di canna e aceto di vino rosso. Cuocere con coperchio per circa 25 minuti a fuoco lento, spegnere e lasciare riposare per 30 minuti. Frullare e passare al setaccio fine. A parte, sbianchire l'origano fresco in acqua salata, raffreddare in acqua e ghiaccio, sgocciolare ed emulsionare con un cubetto di ghiaccio la xantana e l'olio di semi di vinacciolo. Aggiustare di sale e pepe.

Per la salsa al latticello, frullare il sugo precedente con la feta greca, poi aggiustare di sale e pepe. A parte, frullare le olive nere denocciolate con olio d'oliva e filtrare in un passino. Bollire i tubetti in acqua salata per 5 minuti, sgocciolarli e finire di cuocerli per altri 5 minuti nel sugo di peperoni grigliati. Mantecare con olio d'oliva e servire su piatto piano i tubetti stesi.

Alessandro Breda
Ristorante Gellivs
Oderzo, Tv
gellivs.it

Gelato Zola e gin

latte	l	2
neutro 10	g	44
Zola	g	450
destrosio	g	400
saccarosio	g	100
trealosio	g	100
glucosio	g	68
panna 35% m.g.	g	600
latte magro in polvere	g	90
gin Brokmans	g	100

Versare gli zuccheri con neutro, panne e latte, compreso quello in polvere, in una caraffa per mescolare il tutto, quindi pastorizzare fino all'85% in una macchina combinata. Prima di iniziare la fase di mantecazione, estrarre un po' di miscela ed aggiungerla pian piano al formaggio con un mixer a immersione, creando una ganache omogenea. Incorporare al resto della miscela e dare il via alla fase di mantecazione. Intorno a -4°C, aggiungere il gin direttamente sul gelato. Estrarre in una vaschetta e, con un cucchiaino da cucina, creare una quenelle elegante.

Finitura e decorazione

Cospargere i tubetti con gocce di olio di olive nere, la salsa di origano fresco e la salsa di latticello. Guarnire con foglie di origano fresco e completare con la quenelle di gelato.

Stefano Dassie
Dassie Gelato Artigiano Vero
Treviso
dassiegelato.com





Pâte à Bombe, l'ingrediente innovativo per la tua gelateria.



Uova **100% italiane**
di **categoria A**
da **allevamento a terra**



Filiera integrata
e **certificata**



Altissima
componente
di **servizio**



Straordinarie
caratteristiche
emulsionanti



Prodotto altamente
tecnico e **versatile**



Shelf life
a temperatura ambiente
Brik: 12 mesi
Bag-in-Box 10 kg: 8 mesi

SENZA LATTOSIO, SENZA COMPROMESSI

Il 25% della popolazione è intollerante al lattosio, condizione che richiede alternative alimentari adeguate per chi non può consumare latte e derivati tradizionali. È quindi fondamentale disporre di soluzioni per realizzare prodotti gustosi senza lattosio, mantenendo il sapore naturale del latte. **Debic Panna 35% Senza Lattosio** nasce con l'obiettivo di rispondere a questa necessità, offrendo una panna multiuso adatta sia in pasticceria che in ristorazione. Facile da montare, mantiene consistenza cremosa e stabile, e si può impiegare per svariate



applicazioni, spaziando tra impasti soffici, crema chantilly, torte, frollini friabili, panna cotta, semifreddi e guarnizioni. Inoltre, grazie alla sua capacità di sviluppare un elevato volume, è ideale per gelati dalla consistenza vellutata e con ottima spatolabilità.

Per scoprire la versatilità di Debic Panna 35% Senza Lattosio è disponibile un nuovo ricettario, in cui trovare numerosi spunti su come utilizzarla: da scaricare su bit.ly/3Z9xpxt



IN PRIMO PIANO A SINGAPORE

Tra le aziende italiane presenti a **FHA 2024**, una delle più importanti manifestazioni fieristiche in Asia, a Singapore **dal 22 al 25 ottobre, Carpigiani** raddoppia. Due sono infatti gli stand previsti, uno dedicato alle soluzioni tecnologiche per Quick Service Restaurant e catene (Pad. 5, Stand 5F3-04), e uno per gelateria, pasticceria e ristorazione (Pad. 3, Stand 3L3-01). L'azienda è inoltre sponsor delle tre principali competizioni in programma: la **Asian Gelato Cup**, competizione a squadre che decreterà i team che parteciperanno alla Gelato World Cup nel 2026 in Italia; la **Asian Pastry Cup**, competizione a squadre i cui vincitori andranno alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025 a Lione; la **Global Chefs Challenge**, la finale globale organizzata da Worldchefs che vedrà sfidarsi i migliori chef del mondo in quattro categorie. Per quanto riguarda le macchine in primo piano a Singapore, **Synthesis 2 +** è l'innovativo sistema modulare che permette di produrre, conservare e servire



il gelato in un'unica soluzione, direttamente davanti ai clienti e senza interrompere la catena del freddo. **ReadyChef** è invece la macchina da banco che racchiude in pochi centimetri tutta la tecnologia necessaria per aggiungere il gelato artigianale al menù e fungere da "assistente personalizzato" per molte preparazioni di pasticceria e cioccolateria. Dispone di 34 programmi che spaziano dalla produzione di creme al cioccolato, sino alla lavorazione di gelato, granite e cremolate, e 6 cicli sono dedicati a salse e topping. carpigiani.com

CELEBRANDO LA TRADIZIONE

Si chiama **Rosalia** il nuovo kit concepito da **Elenka** per celebrare una delle tradizioni più radicate nella cultura siciliana: la festa in onore della patrona di Palermo, Santa Rosalia. Il gelato che vi si ispira ha debuttato con successo all'inizio dell'estate e fa parte di un progetto complessivo di valorizzazione della tradizione gelatiera locale. Per realizzarlo sono stati utilizzati ingredienti che evocano i sapori e i profumi della festa, come cannella, gelsomino e un gusto innovativo come **Rose di Riviera**, ai quali viene aggiunto il **crumble** ai frutti rossi. Tutti gli ingredienti sono inseriti in una confezione creata appositamente e personalizzata, con un packaging in materiali riciclabili per ridurre al minimo l'impatto ambientale. Il kit è composto da 1 kg di pasta **Rose di Riviera**, 1 kg di pasta **Gelsomino**, 1 kg di pasta **Cannella**, 2,5 kg di **Fantacrumble rosso**, a cui si aggiungono una t-shirt, la ricetta, due segnaposto e vetrofania. elenka.eu



prenditi cura

della tua Carpigiani

con 1 click!

SCONTO DEL
10%
SUL TUO PRIMO
ACQUISTO



La manutenzione ordinaria della tua macchina Carpigiani assicura prodotti di alta qualità, massimizza i profitti e prolunga la durata di vita della macchina stessa.

Ricambi consumabili e accessori ora anche online su shop.carpigiani.com

Da oggi la manutenzione della tua Carpigiani è ancora più semplice. Acquista Carpi Care kit, raschianti, alette e gli altri ricambi consumabili e accessori dalla nostra Rete di Concessionari oppure sul nuovo e-shop Carpigiani, il modo più semplice e pratico per mantenere il tuo gelato artigianale sempre al top!

Acquisto pratico, sicuro e veloce. Ti aspettiamo su shop.carpigiani.com

La Rete di Concessionari Carpigiani è a tua disposizione per mantenere al meglio le tue macchine.

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)
GAMAG S.A.R.F.E. (SO)

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
GEBRA (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
PREFORM 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 EFTE ARREDI (SR)

Sardegna
CENTRO ARREDO NEGOZI (CA-OR)

Inquadra il QR Code
e accedi a
Carpigiani Shop



CARPIGIANI
shop



Nuovo look, performance di sempre.

Da sempre ICAM Professional è sinonimo di eccellenza e qualità nel mondo del cioccolato. Ogni nostro prodotto è pensato per superare le aspettative e offrire soluzioni uniche per chi cerca l'eccellenza in ogni dettaglio, garantendo sempre qualità, gusto e performance. Oggi più che mai, **siamo pronti a ispirare la tua creatività** con una proposta in continua evoluzione e una nuova veste grafica del nostro pack.



#INCHIESTA



GASTRONOMICO AL FUTURO

Le proposte di gelatieri e chef mettono l'accento su gusti, abbinamenti e molteplici consistenze. Ispirazioni e ricette (che trovate nella rubrica Tendenze) condivise per dare luogo ad un confronto costruttivo

Da anni si parla di **gelato gastronomico** fra gli addetti e in una cerchia di appassionati e gourmet, che lo studiano con metodo e lo preparano con ingredienti sempre più particolari, ma l'argomento diventa oggi ancora più appassionante perché sia i gelatieri che gli chef, tra cui molti stellati, lo stanno riscoprendo e presentando come proposta preziosa. Ma come nasce l'idea? E quali sono gli sviluppi odierni?

A PARTIRE DAL SALATO

Per raccontare il passaggio da gelato "salato" a "gastronomico" diamo la parola a **Luciana Polliotti**, giornalista e storica del gelato artigianale, che ne è stata protagonista in prima persona: "La prima proposta di gelato 'salato' risale alla metà degli anni '80, durante un'edizione della MIG a Longarone, e si deve ad **Alessandro Desii**, gelatiere originario di Torino e residente a Barcellona, a cui avevo chiesto di preparare le miscele nella sua gelateria e di presentarle in un convegno sulle origini del gelato artigianale. Le reazioni furono a dir poco sconcertanti!". Fino ad allora mai si era parlato in pubblico di gelato salato e l'idea era sorta a seguito di molteplici circostanze e, in particolare, grazie all'intraprendenza e alle

interazioni della stessa Polliotti con **Angelo Corvitto**, gelatiere siciliano emigrato in Spagna che aveva sperimentato il gelato ai gamberetti. A ciò si aggiunse la scoperta di altri artigiani del dolce freddo che già lo producevano in Italia, come **Enzo Vannozzi**, di Viareggio, con il suo gelato alle zucchine, e un campano che "gelava" tutto, reso celebre dal suo gelato alla pasta e fagioli.

Il gruppo che agli inizi degli anni 2000, e per primo, dibatté in altro modo sul tema era composto dalla stessa Polliotti, con **Giancarlo Timballo, Mauro Petrini, Pierpaolo Magni, Alfio Tarateta, Sergio Colalucci, Sergio Dondoli** e lo chef **Luca Landi**. "Il termine gelato gastronomico nasce allora – continua Polliotti –, dal dibattito per sciogliere le briglie al gelato 'salato', includendolo in un ambito che lo potesse legittimare quale alimento appartenente a pieno titolo all'alta gastronomia. Quindi non si definì più semplicemente 'salato', un termine che solevo definire dispregiativo, bensì 'gastronomico', quale eccellenza da proporre all'interno di contesti e menù di alto profilo". Insieme idearono l'evento **Gelato in tavola** a Sigep, frutto del lavoro di "un gruppo di professionisti con la mente aperta e autentica passione, che diede il via a un diverso modo



LUCIANA POLLIOTTI

giornalista e storica
del gelato artigianale.

Il termine gelato gastronomico nasce dal dibattito per sciogliere le briglie al gelato 'salato', per legittimarlo quale alimento appartenente all'alta gastronomia

di interagire, con l'obiettivo di produrre innovazione facendo tesoro, attraverso le competenze di ciascuno, della tradizione e delle rispettive storie". Polliotti ricorda inoltre che, in contemporanea, nasceva la **Coppa del Mondo della Gelateria**, che inaugurava una stagione in cui centrale era proprio la contaminazione tra le professioni del gusto. Il lavoro effettuato da più professionisti sull'abbassamento del tono zuccherino consentì un ulteriore salto di qualità e una maggiore versatilità del prodotto.

UNA STORIA CHE CONTINUA

Oggi il gelato gastronomico si ritrova nuovamente nei menù di chef e nelle liste di gelatieri esperti: "Lo studio della storia, la sperimentazione, la passione e l'interdisciplinarietà — commenta Polliotti — ci insegnano che tutte le professioni possiedono qualcosa di molto importante, di unico e da conoscere, e che la condivisione è un'arma straordinaria di progresso". Questo tipo di gelato è ora considerato un plus da molti artigiani e cuochi, come evidenziamo in ogni numero nella rubrica **Gelati Stellati**. Ed ecco perché qui lo esaminiamo nel profondo, non solo per segnalare le tendenze di gusto, ma per evidenziare come molti operatori e una parte crescente di clientela stia apprezzando sempre più tale proposta, non solo nella stagione calda (spesso torrida!), ma tutto l'anno, per il piacere scoprire nuovi sapori, di gustare consistenze inedite, di assistere ad impiattamenti suggestivi e di vivere esperienze sensoriali fuori dal comune.

Di seguito trovate le ispirazioni e le motivazioni a monte di alcune proposte in tema, interessanti non soltanto per capire come se ne realizzano struttura ed estetica, ma per comprendere l'evoluzione del gusto, la ricerca di nuovi ingredienti, di tipologie di spezie o frutti particolari e di nuovi orizzonti, la cui ideazione trae sì origine dal passato, ma viene aggiornata e resa di grande fascino grazie a sperimentazione e creatività.

L'APPEAL DEL GRANA SUL PANE PROTEICO

È un mix sorprendente quello che unisce il Gelato al Grana Padano di **Antonio Morgese**, titolare delle (tre) **Gelaterie Rigoletto** a Milano, al pane messo a punto da **Massimo Ciatti**, panificatore e titolare del **Panificio Ceconello** a Rozzano, Mi e dal 2021 socio ufficiale del **Richemont Club Italia**. "Tutto è nato — racconta Ciatti



A sinistra Massimo Ciatti e a destra Antonio Morgese con una quenelle di gelato al Grana Padano sul Pane Proteico.

- dall'aver accettato una sfida: ideare il **Pane dello Sportivo** a seguito di un invito alla presentazione dei palinsesti per i Giochi Olimpici e Paraolimpici Invernali di Milano Cortina 2026. Essendo il Richemont Club un gruppo di soci, tra cui il nostro presidente **Stefano Cunsolo**, abbiamo condiviso le idee e la mia è stata quella che proponiamo (componenti e impasto nella rubrica Tendenze). Il **Pane Proteico** è stato presentato in maggio a Palazzo Castiglioni, sede di ConfCommercio Milano, in occasione dell'iniziativa Sport per Ben Essere, insieme a Cunsolo, e ad altri due colleghi soci: **Valerio Belverato** di **Forno Ambrosiano** di Longo Mirella, a Milano, e **Loris Moia** di **Panificio Moia** ad Abbiategrasso, Mi (vedi foto). Il

IDUKKI

AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946




Un viaggio di sapori da terre lontane,
all'origine del cacao.

Dall'esperienza ICAM, un viaggio alla scoperta di cacao dalle qualità superlative e dalle caratteristiche uniche, dove la materia prima diventa protagonista. I nuovi cioccolati di copertura **Fondente Grand Cru Idukki 67%**, origine India, e **Fondente Monorigine Bolivia 73%** ci conducono alla scoperta di nuove terre dove il cacao, con il suo ricco profilo aromatico, esprime al meglio l'anima e le tradizioni del territorio. Scopri tutta la gamma Grand Cru e Monorigine di Agostoni!

info@agostonicioccolato.it

| www.icamprofessionale.com

|  [@icamforprofessionals](https://www.instagram.com/icamforprofessionals)

BOLIVIA



I quattro panificatori che hanno presentato il Pane dello Sportivo su ricetta di Ciatti. Da sinistra Valerio Belverato, Massimo Ciatti, Stefano Cunsolo e Loris Mola.

nostro fine era proporre un pane buono e sano, realizzato con ingredienti pregiati, tra cui olio EVO, semi di girasole, lino e papavero, e bacca di goji, un vero super food. Ne è scaturito un risultato importante che, proprio per via degli ingredienti di elevata qualità che contiene, dovrebbe costare di più rispetto al prezzo di vendita corrente di questi tipi di pane speciale (circa 10 euro/kg)”. All’energia, alla morbidezza e alla lieve dolcezza di questo pane, reso croccante



Il Pane Proteico con i suoi ingredienti.

dai semi e dalle bacche, fanno da *pendant* il valore nutritivo, la freschezza e la sapidità del **Gelato al Grana Padano** messo a punto da Morgese. Un incontro di gusto accattivante, che si ispira allo spuntino di “pane e grana” e lo sublima in un elaborato ricercato, dedicato agli sportivi e all’evento sportivo del 2026, ma rivolto a tutti. Un abbinamento che trasforma due specialità in un gelato gastronomico bilanciato fra dolce e salato, ben dosato a livello di zuccheri e di grassi, e saziante.

QUANDO IL GELATO È TONNÉ

Stefano Marinucci è uno chef e gelatiere da tempo apprezzato a livello internazionale, ambassador di @salty_gelato_art, volto noto anche in Rai per le frequenti presenze a Uno Mattina. Già in precedenza aveva tenuto presso **Mec 3 Scuola** delle masterclass di formazione sul gelato gastronomico, con novità classiche e soft, fatte degustare ad un folto pubblico di addetti. In questa occasione parliamo di un suo piatto che ha riscosso ampio successo, un grande classico della cucina italiana da lui rivisitato in forma gastronomica: il **Gelato alla salsa tonnata**. Realizzato con la base salata di sua creazione, Base Salty Creation, ha convinto a livello di stabilità, gusto e cremosità, perché frutto di uno studio su fibre e zuccheri. “Si tratta di un piatto completo – spiega – ideale per i momenti caldi di fine estate ma non solo, che sazia come un antipasto o un secondo, che qui ho completato con tocchi vegetali, crostini di pane bianco e la quenelle di gelato alla



Morgese con il suo Gelato al Grana Padano.



STEFANO MARINUCCI

salsa tonn  che rende tangibile, grazie alle acciughe, la presenza del mare”.

Un gelato senza confini, come lo definisce lo chef, che spazia fra estro, consistenze, temperature e sapori ben armonizzati, e che soddisfa anche per l’appeal estetico, con inserimenti floreali suggestivi. Il repertorio di Marinucci in fatto di gelati gastronomici non finisce qui e comprende anche, tra i molti, proposte come Avocado sulla poke con sorbetto al pomodoro e basilico e Spaghetti mantecati al burro fum  con gelato al salmone, zest di limone e *friscous* (a base di semole e farine di grano duro, chiamato anche “cous cous salentino”, croccante e senza bisogno di cottura).

AL BANCO E AL PIATTO CON IL FINGER LIME

Il gusto   ottenuto con un frutto sconosciuto a molti e ha stupito i fan del gelato del Ponente ligure. L’idea creativa   di **Aldo De Michelis**, gelatiere di **Perlec ** ad Alassio, Sv, non nuovo a proposte particolari, spesso legate ai fiori eduli. A fine luglio ha lanciato il suo **Gelato al finger lime**, realizzato con il raro e prezioso agrume di origine australiana (conosciuto anche come **caviale di lime**), dal gusto spiccatamente aspro e intenso, che rimanda a note di pepe e di eucalipto. L’artigiano lo ha scelto non trattato, coltivato in standard biologico integrale da Dracocitri di Ventimiglia, Im, confermando cos  la propria vocazione a selezionare prodotti a km zero e a valorizzare eccellenze del territorio. Un’idea brillante che ha messo nero su bianco, “suo malgrado” per noi, e che ci ha fatto subito pensare ad una collaborazione (come gi  avviene) con **Luca Guidetti**, chef del prestigioso ristorante **Il Moncalvo** di Acqui Terme, Al, di cui abbiamo parlato l’anno scorso per il suo contributo gastronomico, sempre con De Michelis, in occasione di *Aspettando Slow Fish*, con il gusto di gelato **Acciugotto**.

Se il finger lime   un frutto costoso, si tratta per  di un “lusso democratico, che ci si pu  concedere per togliersi lo sfizio di gustare qualcosa di prezioso al costo di un cono gelato, per una straordinaria esperienza gustativa”, commentano De Michelis e i clienti di Perlec . Detto ci , la parola passa allo chef **Guidetti**, noto fra l’altro per essere

stato allievo di “Antonino Chef Academy”, lo stellato Cannavacciuolo. Lui collocherebbe la ricetta tra gli antipasti, mentre il solo gelato si presta bene anche come pre dessert. “Il finger lime   un frutto versatile, interessante anche perch  di zona, che si pu  utilizzare nelle insalate come in un dessert, che risulta



Aldo De Michelis all’interno della sua gelateria.

perfetto inserito in un piatto di pesce con un susseguirsi di salse, cui trasmette una nota agrumata ed esotica”. Grazie all’impiattamento dal tocco artistico e all’abbinamento cromatico, la proposta   ideale per i mesi d’autunno.



Il piatto a cura di De Michelis e Guidetti.



LUCA GUIDETTI

DI CONSISTENZA IN CONSISTENZA

Non è un vero e proprio gelato gastronomico, ma l'alternanza e talvolta la compresenza di dolce e salato e il susseguirsi di texture lo ricordano. Parliamo di **Nocciola... tra dolce e salato, soffice e croccante**, in cui si compie un'esaltazione del frutto identitario per le zone collinari della Langa, che trova nelle consistenze il suo stato di grazia e il motivo del grande presa sui clienti dell'autore, che lo propone nella carta del suo ristorante. Parliamo di **Marco Battaglini**, talentuoso chef dell'Osteria omonima a Dogliani, Cn. "Una ricetta, dedicata alla Nocciola Tonda Gentile IGP del Piemonte, che non soltanto è un'eccellenza gastronomica del territorio, ma per noi ha un importante valore socio-economico. Prendendone in esame la composizione, che è parte fondamentale del suo equilibrio (come spiegato a pag. 29), si comprende non solo il gioco di dolce e salato che si apprezza nel dessert, ma anche quello delle texture che si assaporano: si passa infatti dalla friabilità della terra di nocciole alla morbidezza della crema inglese; si prosegue degustando la nuvola, che passa da un'anima schiumosa ad una spugnosa. Con il caramello si coglie la scioglievolezza della salsa, insieme alla croccantezza della meringa sulla nuvola. La magia della nocciola si sublima infine nello spessore millimetrico del biscotto, per poi trovare la cremosità ricca del gelato soft di **Barbara** e **Fabrizio Tomatis** dell'Azienda Agricola Nocciola Tomatis di Magliano Alpi, Cn, su cui si posa, qui come sulle parti solide del dolce, il fondente di caffè al rum, per un'esperienza che non si dimentica facilmente".

QUANDO IL VINO ESALTA IL DOLCE

Meritano anche le riflessioni dello chef Battaglini su come un vino ben scelto valorizzi il dolce cui si accompagna, e qui, nello specifico, quello sopra citato alle nocciole. "Solitamente quando si arriva al dessert si è già bevuto e si tende a pensare che non sia poi così importante accompagnare un dessert con un vino, commettendo spesso l'errore di considerare il dolce come elemento meno importante nell'equilibrio di un pasto... Se diamo a Cesare quel che è di Cesare dobbiamo considerare che nella ristorazione



Con dolci cremosi e grassi a base panna, un bicchiere di Barolo o di un rosso fine ed elegante escono molto bene

contemporanea, fatta per lo più di due piatti à la carte più un dolce, questo pesa per un terzo del pasto e quindi è giusto spenderci attenzione. Il bicchiere di Moscato o di vino dolce in generale per accompagnare il dessert è romantico e tradizionale ma, tolto il fascino amarcord a livello gustativo, si rischia la stucchevolezza. Con dolci cremosi e grassi a base panna, un bicchiere di Barolo o di un rosso fine ed elegante escono molto bene. Personalmente adoro i vini bianchi macerati in stile ossidativo e a questo dolce ho abbinato **Un viaggio in Georgia 2013 San Fereolo**. È un bianco a base Riesling che la produttrice doglianese Nicoletta Bocca ha creato dopo un viaggio in Georgia, terra madre del vino, che ha ispirato una vinificazione con lunghissime macerazioni e affinamenti. Questo vino è stato prodotto in una sola annata (perché appunto un viaggio... è un viaggio!) e ne custodisco ancora poche bottiglie. Si presenta di colore ocre e ambra brillante, al naso è intenso, concentrato con sentori di legni evoluti e frutta passita sotto spirito; è un vino da meditazione, da gustare soprattutto se il dolce è... peccaminoso!".

E.B.



MARCO BATTAGLINI



Nocciola... tra dolce e salato, soffice e croccante

Pistacchio

Selezione **SALTY**

Sapore di sale



**NUOVA PASTA DI PISTACCHIO
PIÙ SALATA, PIÙ TOSTATA, PIÙ GUSTOSA!**



disiosrl.it



AD ELEVATE PRESTAZIONI

L'ampliamento dell'offerta e la gestione dei costi anche in gelateria possono trovare un punto d'incontro grazie a **Bakery Innovation** di **Eurovo Service**, linea di semilavorati a base di uova 100% italiane di categoria A da allevamento a terra. In quanto prodotti pastorizzati, tecnici e pronti all'uso, consentono di gestire al meglio la componente economica, ampliando la vetrina con elaborati di pasticceria. Sono studiati per risparmiare



tempo, ottimizzare i costi e garantire la sicurezza alimentare, grazie ad una filiera controllata e tecnologica, con l'utilizzo di strumenti di analisi di ultima generazione.

Le singole referenze possono essere lavorate per ottenere velocemente basi per tanti dessert. Ad esempio, con **Pâte à Bombe** e **Meringa Evolution** si preparano mousse, creme, semifreddi e parfait; con la prima si può realizzare una crema al mascarpone per un tiramisù tradizionale, ma che si accosta bene anche a paste di frutta secca; allo stesso modo, una mousse allo yogurt con Meringa Evolution è adatta come base per verrine alla frutta esotica o di stagione. Con questi prodotti ad alto valore aggiunto (la linea include anche **Meringa Francese** e **Sponge Cake & Bisquit**), il gelatiere ha la possibilità di produrre anche dessert da asporto da affiancare alla vetrina del gelato, potendo gestire al meglio il delivery. Assicurano conservabilità a temperature negative grazie ad una miscela di zuccheri bilanciata, altamente funzionale e prestante, studiata per esaltare le componenti aromatiche dei dessert. Sono tutte referenze pronte all'uso in planetaria, che abbattono l'errore umano e lo spreco, e donano stabilità in fase di utilizzo, favorendo l'impiego anche da parte dei meno esperti. Le ricette possono essere standardizzate e replicate con precisione per risultati costanti. La shelf life di 12 mesi a temperatura ambiente consente infine di gestire al meglio gli ordini e ottimizzare gli spazi, recuperando volumi importanti nei frigoriferi, evitando sprechi anche in caso di chiusure temporanee.

eurovoservice.com

IN TEMA AUTUNNALE

Con la sua consistenza densa e corposa, il **Latte di Bufala Frascheri** dona al gelato una cremosità che ben si adatta anche ai mesi più freschi d'autunno. A differenza del latte vaccino, quello di bufala è naturalmente più ricco di grassi, proteine e solidi non grassi, il che conferisce texture vellutata e gusto più intenso, ideale soprattutto nei periodi in cui il pubblico apprezza sapori più avvolgenti e caldi. Per esaltare al meglio il gelato a base di latte di bufala, lo si può abbinare a sciroppi e riduzioni di frutta di stagione, come uno sciroppo di fichi freschi e cannella, una riduzione di more o una salsa di pere e noci...



Nella linea per gelateria Frascheri offre anche il **Latte di Capra**, ingrediente ideale per gelati dal sapore aromatico ma delicato. Noto per la sua digeribilità e il gusto raffinato, dona cremosità e leggera sapidità rispetto ad altri tipi di latte, rendendolo perfetto per abbinamenti con frutta secca, miele o erbe aromatiche. Ancora in tema autunnale, il **Latte Crema + Frascheri** è adatto per preparazioni di caffetteria, dal Matcha latte al trendy mokaccino, fino ai classici cappuccini. Per ulteriori spunti e ricette, visitare frascheri.it o ascoltare il podcast **parlamisù**, su tutte le principali piattaforme.



NOVITÀ GRAFICHE E DI PRODOTTO

Un concept moderno e minimale, che riprende la storia e i valori dell'azienda con il fine di aumentare l'attrattiva e la percezione di eccellenza: questi gli obiettivi perseguiti attraverso la scelta della nuova veste grafica da parte di **ICAM**



Professional. In particolare l'elemento verticale, realizzato con i colori rosso e oro del logo ICAM, richiama la tradizione, mentre, per differenziare i prodotti in maniera immediata, sono state introdotte eleganti etichette dai colori pastello. E intanto nascono ulteriori referenze: **cioccolato bianco Cristallo**, versatile e personalizzabile, dalle note dolci di latte, vaniglia e caramello; **Latte Ebano 38%**, dal colore scuro e dal gusto intenso; **Latte Caramello 33%**, dal sapore di toffee, con accenti di caramello, panna e latte fresco. Si arricchisce anche la gamma delle **Chocolates Nuances**, i cubettoni da cottura, con il gusto **Limone**, caratterizzato dalla tipica acidità dell'agrume insieme a note dolci. Queste referenze vanno ad aggiungersi al già ricco catalogo rivolto ai professionisti, visibile su icamprofessionale.com



DISTINGUERSI È UN'ARTE



Il Latte di Bufala Frascheri è il segreto per creare **gelati gourmet** dal **sapore** unico e dalla **cremosità** sublime. Tra tante vetrine che si somigliano, cogli l'opportunità di **esaltare il tuo stile personale**. Unito ai tuoi ingredienti pregiati, il latte di Bufala Frascheri ti permette di sperimentare sapori ancora più magici e di **valorizzare la tua artigianalità**.

Inquadra il QR code
per saperne di più:



www.frascheri.it





Ingredients to reimagine gastronomy

Manuale d'uso
delle

Fibre

INGREDIENTI CHE IRROMPONO
NELLA PASTICCERIA

COLLABORAZIONE

JORDI BORDAS X 

È stato un anno di lavoro in sinergia per dimostrare che le fibre sono le alleate perfette per un'arte pasticceria più responsabile: con meno zuccheri, meno grassi, più consistenza e più sapore.



Un manuale che spiega l'uso delle fibre in pasticceria, i tipi di applicazione e le ricette esclusive del campione mondiale di pasticceria Jordi Bordas.



Per scoprire questa
collaborazione,
scansiona il QR!



SFIZIOSA NEOGASTRONOMICA

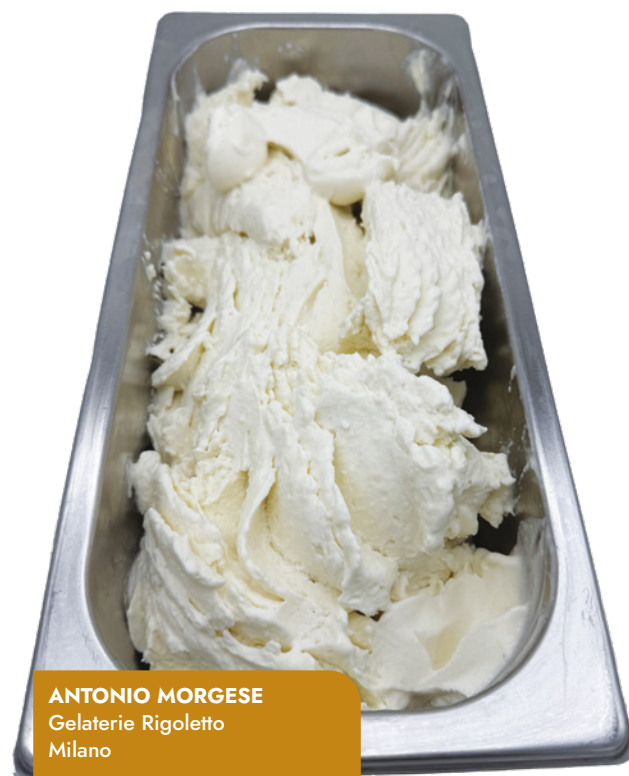
Sono il frutto di ricette speciali, nuove e/o rivisitate, quelle dei gelati gastronomici qui presentate, in cui dolcezza e sapidità si fondono per dare luogo a esperienze sensoriali fuori dal comune

Gelato al Grana Padano su Pane dello Sportivo

Gelato al Grana Padano

latte	g	320
Grana Padano	g	300
acqua	g	122
trealosio	g	90
destrosio	g	60
latte magro in polvere	g	40
sciroppo di glucosio 38 DE	g	25
burro	g	15
olio di oliva	g	10
sale	g	3
stabilizzante	g	5

Scaldare fino a 60°C i liquidi, latte e acqua, a cui aggiungere i due grassi, burro e olio. Nel frattempo, mescolare a secco tutti i solidi, trealosio, destrosio, latte magro in polvere, sciroppo di glucosio, stabilizzante e sale. Raggiunti i 60°C, aggiungerli ai liquidi e continuare a scaldare fino a 85°C. Infine, inserire il Grana Padano, che si scioglie nella miscela. Mantecare.



ANTONIO MORGESE
Gelaterie Rigoletto
Milano

Pane dello Sportivo

Per il preimpasto

Preparare un preimpasto con acqua, farina di tipo 1, sale e lievito mescolato a bassa velocità in maniera grezza, lasciandolo poi a fermentare per 18 ore a temperatura ambiente.

Per il pane proteico

farina integrale, farina di grano duro, farina di segale di tipo 2, farina di farro Integrale, semi di girasole, semi di lino, semi di papavero, anacardi al naturale, bacche di goji, licoli, sale, malto diastasico, acqua, bassinage (l'acqua oltre quella prevista dalla ricetta che va aggiunta per compensare i diversi assorbimenti delle farine), olio EVO per le pieghe (che servono per ottenere la particolare forma del pane), semi di mirtillo rosso per decorare.

Unire al preimpasto tutte le polveri, l'acqua e il lievito naturale, impastando a bassa velocità. Ad incordatura avvenuta, aggiungere sia i semi di girasole, lino, papavero e anacardi, sia parte delle bacche di goji non idratate. Ad impasto ultimato, lasciare a riposo per qualche minuto prima di procedere con la formatura, inserendo le rimanenti bacche di goji idratate. Prima di mettere in forno per 30 minuti, va dato il tocco finale a livello sia estetico che nutrizionale: immergere solo la



MASSIMO CIATTI
per Richefont Club Italia
Panificio Ceconcello
Rozzano, Mi

parte superiore del pane nei semi di mirtillo rosso, frutto ricco di proprietà antiossidanti, per ottenere così un prodotto unico nel suo genere.

La forma particolare deriva dal desiderio di rappresentare le geometrie che appaiono nei filmati di presentazione delle Olimpiadi Invernali Milano-Cortina 2026: le figure dello slalom, la curva della pista del bob e, soprattutto, l'intreccio dei cerchi simbolo dei Giochi Olimpici.

Particolarità

È un abbinamento di gusto e di energia, ideale per gli atleti e gli appassionati di sport e gelato che possono godere di una novità di sostanza, che sa soddisfare palato e fabbisogno di proteine.

Vitello con gelato alla salsa tonnata

Per il vitello

girello di vitello	g	500
gambo di sedano	n	1
vino bianco secco	qb	
foglie di alloro	qb	
salvia	qb	
chiodi di garofano	qb	
olio extravergine di oliva	qb	
sale	qb	

Seguire il metodo di cottura tradizionale. Mettere in una ciotola tutti gli ingredienti e lasciarli in marinatura per una notte. Il giorno dopo, trasferire in un tegame, aggiungendo dell'acqua per coprirlo.

Cuocere per circa 2 ore. Dopo la cottura, lasciare raffreddare.

Gelato alla salsa tonnata

Base Salty Creation	g	325
tonno sott'olio	g	225
alici	g	25
limone	g	5
capperi	g	10
olio EVO	g	20
acqua	g	390

Versare prima l'acqua poi i restanti ingredienti, frullare bene per almeno 5 minuti, così da rendere il composto omogeneo. Inserire la

miscela nel mantecatore. Estrarre e conservare per l'utilizzo.

Finitura

radicchio trevigiano	g	200
insalata verde	g	80
fiori di capperi	n	10
pepe	qb	
cristalli di sale di Maldon	qb	
crostini di pane bianco	g	200

Preparare gli ingredienti per decorare il piatto: radicchio, pane tostato, capperi e insalata verde formano la base. Affettare il vitello a fettine, disporlo sopra, adagiare una quenelle di gelato e finire con olio, pepe e un fiore di capperi.

Particolarità

In pochi semplici passi si prepara un piatto unico completo, gustoso, saziante e bello da vedere.



STEFANO MARINUCCI
chef e gelatiere
Ambassador @salty_gelato_art

Nocciola...

Tra dolce e salato, soffice e croccante

Terra di nocciola

farina di nocciola	g	100
farina	g	50
burro	g	30
cioccolato fondente	g	30

Mischiare farina e zucchero. Disporre il mix su carta forno e cuocerlo a 200°C per 20 minuti. Finita la cottura, impastare col burro e il cioccolato fino ad un composto friabile.

Crema inglese al cioccolato

cioccolato fondente	g	100
pasta di nocciole tostatura alta	g	10
tuorlo	n	1
panna	g	100
latte	g	100
sale	g	5

Versare tutti gli ingredienti in un polsonetto e cuocere a bagnomaria fino a che il composto risulti liscio e denso; fermare la cottura in acqua fredda, quando la temperatura raggiunge 85°C.

Nuvola di nocciola

tuorli	n	3
panna	g	200
pasta nocciola tostatura bassa	g	60
latte	g	50
farina	g	30
sale	g	8

Versare gli ingredienti in un bicchiere da mixer e frullare fino ad un composto liscio. Versare in un sifone, caricare di gas e lasciare riposare in frigorifero. Al momento di preparare il dolce, realizzare delle palline su carta forno e cuocerle in microonde per circa 30 secondi. Non devono infatti asciugare completamente, ma gonfiare e raggiungere la consistenza di una spugna.

Caramello salato

zucchero	g	200
sale	g	5

Versare sale e zucchero in una padella e scaldare fino ad un caramello forte e bruciato.

Aggiungere acqua nella quantità necessaria (circa mezzo bicchiere) e continuare a cuocere fino alla consistenza desiderata. Tenere in considerazione che, raffreddando, il caramello si addensa molto.

Meringa di nocciola

albume	g	100
(quelli avanzati dalle precedenti lavorazioni)		
zucchero a velo	g	200
fava Tonka	n	1/2
nocciole tostate	g	50

Versare albumi e zucchero in planetaria. Sbattere fino ad una meringa liscia e dura. Versare le nocciole schiacciate grossolanamente e grattugiare la mezza fava Tonka. Con un cucchiaino, disporre delle meringhe irregolari della dimensione di una noce su una placca di carta forno e cuocere per 40 minuti a 140°C in forno ventilato.

Biscotto

nocciole tostate	g	100
farina	g	200
cacao	g	60
burro	g	100
uovo	n	1
scorza di 1 limone		

Impastare gli ingredienti in planetaria, arrotolare l'impasto in un foglio di carta forno per ottenere un cilindro e lasciarlo rapprendere in frigorifero. Quindi, tagliare delle fette spesse



MARCO BATTAGLINO
Osteria Battaglino
Dogliani, Cn

1 millimetro e cuocerle in forno a 170°C per 8 minuti.

Fondente al caffè

cioccolato fondente	g	200
caffè e rum in pari quantità		q.b.

In un polsonetto fare sciogliere il cioccolato e aggiungere la miscela di caffè e rum fino alla consistenza desiderata. Il fondente va servito caldo e deve essere morbido; deve avvolgere il gelato e le parti solide, scivolando sopra di queste con gentilezza.

Gelato soft alla nocciola

Dosi per 5 kg

farina di semi di carrube	g	16
zucchero	g	700
latte fresco intero	g	3.300
latte magro in polvere	g	100
pasta di nocciola	g	1.000

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

BARBARA E FABRIZIO TOMATIS
Azienda Agricola Nocciola Tomatis
Magliano Alpi, Cn

Particolarità

La composizione è una nocciola alla quarta potenza. Non solo per la qualità e la quantità di frutto utilizzata, ma anche perché il dolce comporta molte lavorazioni, essendo un esempio di virtuosismo tecnico e sensoriale intorno alla nocciola Tonda Gentile di Langa. È un gioco di sapori tra il dolce (gelato, meringa e biscotto) e il salato (cremoso, caramello e nuvola), legato dal fondente, che è il focus del piatto. Ed è anche un gioco di consistenze e di temperature. Se il gelato soft è protagonista in quantità, al palato si percepirà il croccante della terra e del biscotto, rimanendo sorpresi dal contrasto con il tepore e la morbidezza della nuvola.

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

FINO AL 70% IN MENO DI ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA



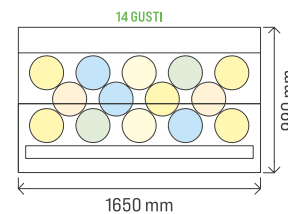
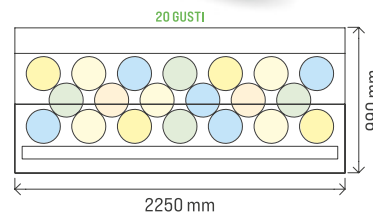
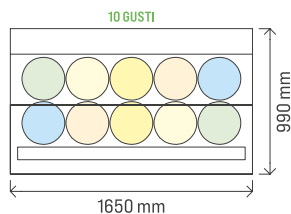
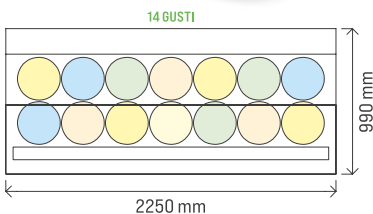
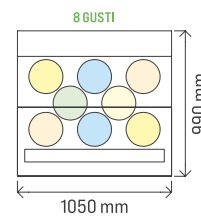
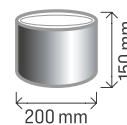
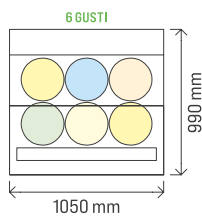
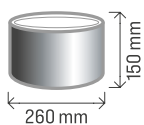
COMMUNICATIONLAB

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.



Trancio di pescato scottato con salsa tonnata, maionese di bottarga, salsa teriyaki, cipolla agrodolce e sorbetto al finger lime

Trancio di pescato

trancio di pescato	g	150
(scegliere fra tonno, ricciola, ombrina)		
sale	qb	
pepe del Sichuan	qb	
olio	qb	

Pulire e sfilettare il pesce per ricavare un filetto da 150 g. Condirlo con olio, sale e pepe per farlo scottare da entrambi i lati in una padella rovente, finché il colore non sarà ben ambrato. Lasciarlo riposare su una teglia.

Salsa tonnata

tonno sott'olio	g	150
capperi dissalati	g	10
acciughe dissalate	g	10
uova sode	n	5
maionese	qb	
brodo vegetale	qb	

Frullare il tonno sgocciolato insieme ad acciughe e capperi dissalati, aggiungere maionese e brodo vegetale per rendere la tonnata abbastanza cremosa.

Cipolle agrodolci

cipolla rossa	n	1
acqua	ml	100
zucchero	g	50
aceto	g	60
sale	qb	

Pulire la cipolla e farla sbollentare in acqua bollente salata, poi sfogiarla in acqua fredda. Tagliare ogni petalo a losanghe e immergerlo nella bagna di aceto, acqua, zucchero e sale ben mescolati tra loro. Lasciare in infusione per almeno una notte.

Salsa teriyaki

soia	g	200
saké	g	200
mirin	g	200
zucchero	g	100

Unire tutti gli ingredienti e farli bollire fino alla consistenza desiderata. Lasciare raffreddare.

Nota Il *mirin* è una sorta di saké dolce giapponese, a base di riso glutinoso cotto al vapore e liquore di riso.

Maionese di bottarga

bottarga in polvere	g	60
olio di oliva	g	250

olio EVO	g	250
limone	n.	1
acqua	g	100

Frullare la bottarga nell'acqua con un minipimer e aggiungere a filo gli olii. Quando la consistenza della maionese sarà ben montata, aggiungere il succo del limone.

Impiattamento

Adagiare la salsa tonnata al centro del piatto, dopodiché inclinarlo e batterlo finché la salsa non inizia a colare. Appoggiare nella parte superiore della salsa il filetto di pesce scaloppato e condirlo con olio, sale di Maldon e pepe di Sichuan. Guarnire con maionese di bottarga, salsa teriyaki e cipolla in agrodolce. Finire con una querelle di sorbetto al finger lime.

Sorbetto al finger lime

neutro	g	5
zucchero	g	225
fibra	g	15
maltodestrine	g	35
limone	g	120
lime	g	100
finger lime	g	30
acqua	g	470

Estrarre la polpa del finger lime, avendo cura di conservare una parte della buccia. Frullare assieme il finger lime, una parte di buccia, limone e lime, lasciare in infusione almeno 12 ore. Mescolare le polveri e aggiungervi il composto precedente opportunamente filtrato. Aggiungere l'acqua e frullare con l'emulsionatore. Mantecare.

Particolarità

È nel segno dell'innovazione il gusto finger lime messo a punto a fine luglio. Il raro frutto esotico, dal gusto agrumato molto intenso, è coltivato a km 0 in standard biologico integrale da Dracocitri di Ventimiglia.



LUCA GUIDETTI
Il Moncalvo
Acqui Terme, Al

ALDO DE MICHELIS
Perlecò
Alasio, Sv

BANCHI POZZETTI A GLICOLE BRX

Il sistema più sostenibile per la vendita del gelato



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

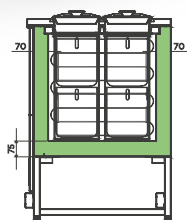


GRANDE RISPARMIO ENERGETICO
 grazie alla qualità costruttiva e alla tecnologia innovativa dei banchi a pozzetti glicole BRX

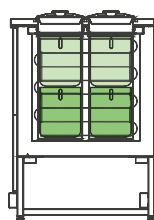
FINO AL 70% IN MENO DI ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA



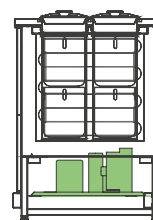
MASSIMA COMPONIBILITÀ
 Lineari, curvi e ad angolo, da 2 a 20 gusti, con e senza riserva, a 2 o più file, e una serie su ruote.



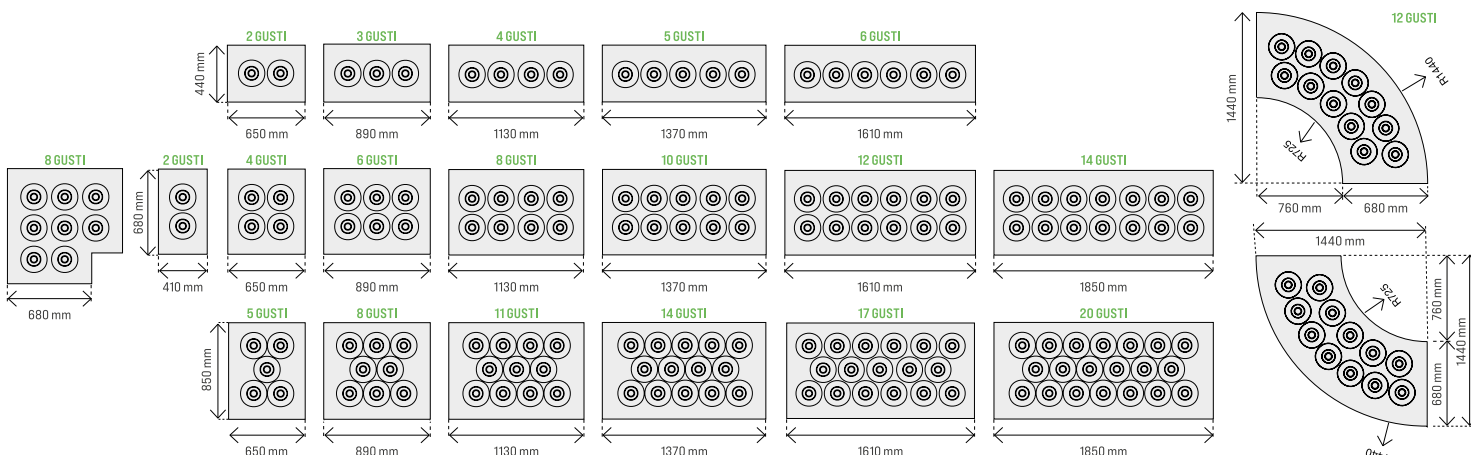
BRX ENERGY SAVING
 Spessori di coibentazione della vasca maggiorati 70/75mm.



BRX DELTA O
 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.



IL SEGRETO PER FRESCHI E GELATI

TREHA® è il trealosio ad alta purezza sviluppato da **Nagase Viita** e distribuito in Italia da **Faravelli Food Division**. È uno zucchero naturale presente in alimenti come funghi e lieviti, noto per la sua capacità di mantenere i prodotti freschi e visivamente appetibili, grazie alla sua struttura molecolare particolare. È apprezzato per l'uso nel gelato e nei dessert freddi. Grazie alla sua capacità di ridurre la formazione di cristalli di ghiaccio, migliora la consistenza del prodotto e garantisce una dolcezza delicata e bilanciata, anche a basse temperature. L'ingrediente consente una fusione più lenta in bocca, prolungando l'esperienza sensoriale e favorendo maggiore spalmabilità, caratteristiche fondamentali per ottenere gelati e sorbetti di qualità, con texture vellutate e gusto equilibrato. Un esempio della sua efficacia è il gelato *mochi*, dolce giapponese che, grazie al trealosio, può essere congelato senza perdere la morbidezza caratteristica.

TREHA® offre numerosi vantaggi anche in altre applicazioni: prolunga la freschezza dei prodotti da forno, previene la



cristallizzazione degli zuccheri in pasticceria, preserva l'umidità e la consistenza delle carni e delle preparazioni salate, ed è ideale per prodotti a base vegetale.

faravelli.it/food



AMBASCIATORI DEL GUSTO

Gli **Ambasciatori del Gusto Babbi** continuano il loro viaggio intorno al mondo alla ricerca di sapori per ricette innovative.

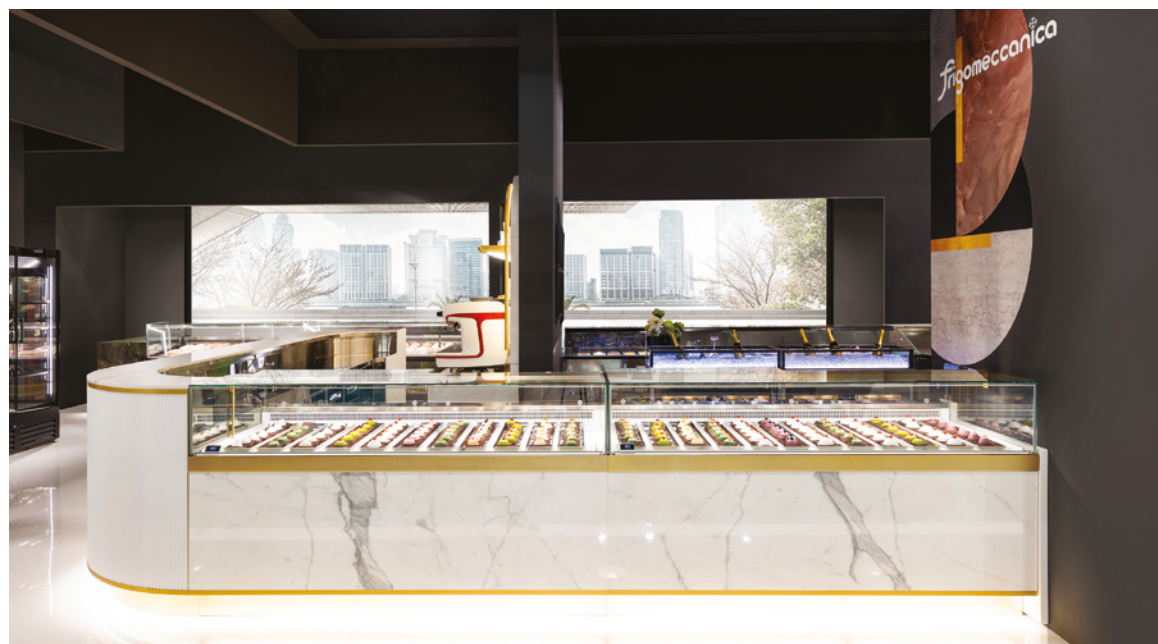
Oltre a fornire ingredienti di alta qualità per gelatieri e pasticceri, Babbi punta a confermarsi quale partner affidabile per l'innovazione, grazie al team di tecnici dimostratori. Questa ricerca costante ha portato alla raccolta **Around the World**, selezione di proposte originali ed esotiche per arricchire l'offerta. Tra queste, **Dulce de Leche**, crema tipica del Sud America, le cui note tipiche del caramello, sapide e amaricate, sono smorzate e addolcite dall'avvolgenza del latte cotto. Oppure il **Polvito**, dolce uruguayano popolare nelle Isole Canarie, in cui la dolcezza del gelato alla meringa è contrastato dalla salsa al caramello salato. O ancora l'**Iced Matcha Latte**, ispirato dalla celebre bevanda giapponese diffusa in tutto il mondo.

babbi.com/novita/ambasciatori-del-gusto

PER USI DIVERSI

La vetrina **Voilà** di **Frigomeccanica** vanta pianali espositivi in gres ceramico o marmo, vetro incollato extra chiaro, motore interno a gas ecologico R290 e rivestimenti estetici in "rigatino" laccato o legno naturale. È disponibile in 3 lunghezze per gelato e semifreddi, e in 4 per pasticceria professionale.

frigomeccanica.com



BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

AMBASCIATORI DEL GUSTO

Gli Ambasciatori del Gusto Babbi hanno percorso il mondo alla ricerca delle ricette più autentiche, raccogliendo segreti e sapori unici lungo il cammino. Ogni gelato racconta una storia, ogni assaggio è una tappa in un viaggio che trasforma il comune atto di degustare in un'esperienza straordinaria.



BAKLAVA Medio Oriente



FORESTA NERA Germania



LECHE MERENGADA Spagna



MATCHA Giappone



LAKRIDS Danimarca



AUTUMN DREAM Canada



IL CONCETTO DI FELICITÀ

È questo per **Riccardo Depetris** il senso del gelato, oltre a essere un ingrediente cardine di altri dessert, torte gelato, mono e pralineria sottozero

Come sarà il gelato di un pasticciere e cioccolatiere, esperto e appassionato, figlio d'arte? Nel 1976, **Elio Depetris** e la moglie **Ada** fondano la **Pasticceria Caffetteria Del Viale** a Revello, Cn, ai piedi del Monviso. Mai sazio di imparare, il figlio **Riccardo** acquisisce tecniche e conoscenze da differenti maestri, **Sergio Canepa** in primis, e in scuole di prestigio, a contatto con l'élite internazionale, tra Francia, Germania e Stati Uniti. Un percorso che gli consente di perfezionarsi, specie in cioccolateria, con una vera passione per il bean to bar, che lo ha portato a più riconoscimenti, come agli International Chocolate Awards 2023, e alla nascita del brand **Cioccolato del Monviso**.

L'ESALTAZIONE LA MATERIA PRIMA

Insieme al fratello **Mario**, abile barista ed esperto torrefattore, Riccardo gestisce il locale di famiglia, affiancato dai genitori e dalla moglie **Enrica**, impegnata al banco e al confezionamento. Ad occuparsi di gelato sono proprio i due fratelli: "Ritengo la gelateria un ramo della pasticceria e



quindi il nostro, declinato in 10 gusti, nasce dalla volontà di valorizzare l'ingrediente pregiato e ne contiene pochi altri. Per questo la selezione della materia prima è per noi cruciale". Si riferisce in particolare alla ricerca, anche sul posto, delle **fave di cacao** come le Esmeraldas dall'Ecuador o di altre varietà dal Venezuela, quali il Sur del Lago, o di altri cru da Madagascar, Perù, Tanzania. Così come degli ingredienti locali: il **latte italiano**, la **nocciola trilobata delle Langhe**, **frutti del posto** e **farine antiche autoctone** come il mais

“Credo in pochi gusti ben fatti: ciascuno è il risultato di uno studio di ricetta per esaltare le qualità gustative, appagare le nostre sensazioni e lasciare al cliente un ricordo pulito”

Pignolet, il Pignoletto Rosso, la cui farina viene utilizzata, una volta macinata a pietra, per polenta e melighe.

I CLASSICI DEL GELATO E QUELLI DI TRADIZIONE PASTICCERA

“Del resto — spiega Depetris - il gelato in pasticceria non è solo coni e coppette, ma è ingrediente nella realizzazione di altri dessert come torte gelato, monoporzioni e pralineria sottozero. Ed è soprattutto un'esperienza sensoriale, un momento di condivisione e di felicità. Credo infatti che sia un'attrazione per tutti e difficilmente s'incontra chi lo rifiuta”.

Il suo amore è descritto da un ricordo preciso: “Nel tragitto per andare da mia nonna vi era una sosta quasi obbligatoria presso la Baracca, un chioschetto che produceva solo 4-5 gusti, ma molto gustosi: questa è l'immagine che mi porto dentro ancor prima di quando, intorno ai 10-12 anni, mio padre iniziò a produrre gelato in pasticceria”.

Crema, cioccolato e nocciola sono ancora adesso i suoi preferiti. “Oggi, oltre a quelli tradizionali, amo rielaborare i classici della pasticceria locale, come **Persi pien** (pesche ripiene) e **Paste 'd Melia** (biscotti di farina di mais), ma pongo molta attenzione all'elaborazione dei gusti a base **cioccolato**, utilizzando quelli che produco per la linea Cioccolato del Monviso. E apprezzo la freschezza dei sorbetti con **pesche, albicocche, mirtilli e mele**, tutta frutta della mia zona”.

GUSTO E TECNOLOGIA

Entrando nel merito della produzione, è interessante scoprire come il pasticciere-cioccolatiere revellese realizza il prodotto: “Di norma utilizziamo la macchina combinata, che adempie a più preparazioni, perché da noi il gelato ha una produzione molto stagionale, e così durante l'anno la usiamo per realizzare anche creme, salse, confetture e così via. Ma preferiamo avvalerci di un vecchio **mantecatore verticale a colonna** soprattutto per il gusto stracciatella, in quanto la distribuzione del cioccolato all'interno

della miscela garantisce a parere mio un risultato migliore”. Approfondiamo quindi quale sia stato il suo percorso formativo: “I primi approcci col mondo del gelato sono avvenuti nel laboratorio di famiglia, seguendo gli insegnamenti di mio padre. Con il passare degli anni e il desiderio di migliorare l'offerta, ho frequentato vari corsi di aggiornamento e, insieme a mio fratello, abbiamo perfezionato ogni singolo gusto e valutiamo di volta in volta delle migliorie, talvolta consultandoci con



“Noi Depetris... i Ciculaté: mio fratello Mario, mio papà Elio, il mio bimbo Amedeo e io, Riccardo”.

esperti come **Renato e Alessandro Racca**, oppure **Francesco Palmieri**, che opera in **Cast Alimenti**”.

VALORIZZAZIONE DELL'INGREDIENTE E CONSISTENZA VELLUTATA

Coerente con la cura nella selezione della materia prima e l'attenzione massima alla resa qualitativa del prodotto finale, Riccardo crede “in pochi gusti ben fatti: ciascuno è il risultato di uno studio di ricetta per esaltare le qualità gustative, appagare le nostre sensazioni e lasciare al cliente un ricordo pulito”.

Altro elemento rilevante è la cremosità: “Il nostro intento è quello di creare una texture uniforme, priva di cristalli di ghiaccio fastidiosi. Cerchiamo in primis di sfruttare al meglio due

COS'È LA LIOTTIZZAZIONE?

Si tratta di un sistema di pastorizzazione degli albumi d'uovo, una sorta di concentrazione delle proteine montanti. Il metodo, a differenza della pastorizzazione tradizionale, non va a danneggiare le proprietà montanti dell'albume. "È il brevetto di un'azienda francese che fa parte del Gruppo Eurovo che lo commercializza come Facilissimo. Lo conosco bene perché per 10 anni ho collaborato con loro come consulente".

elementi fondamentali: **aria e acqua**. Con il primo operiamo in modo da fargli prendere un volume adeguato per una consistenza vellutata, quanto all'acqua occorre far sì che si leghi correttamente per evitare la sensazione ghiacciata. Con il bilanciamento e la scelta di tipologia di gelato da ottenere impieghiamo un elemento piuttosto che l'alto ed è quindi essenziale uno studio accurato degli ingredienti per avere struttura scioglievole e gustosa. Il tutto grazie anche all'omogenizzazione delle miscele e alla maturazione-stabilizzazione del gelato". Questo prodotto rappresenta una parte importante del loro lavoro: "Generalmente lo proponiamo da febbraio-marzo a fine ottobre, ma nel periodo natalizio lo offriamo in versioni differenti: torte, barattolini, per la farcitura del panettone... Abbiamo scelto di tenere in vetrina 10 gusti, di cui 7 continuativi e 3 a rotazione settimanale".

IL PLUS DEL GELATO AL CIOCCOLATO

Impossibile non terminare l'incontro chiedendo a Riccardo Depetris del suo gusto identitario: "Essendo io un 'malato' di cioccolato, lo propongo il più possibile, così da far scoprire attraverso il gelato anche la mia offerta bean to bar, spaziando fra percentuali e sfumature differenti". Una focalizzazione sull'essenza del gusto che lo porta a presentarlo in vaschetta con una decorazione minimale, perché "pochi aspetti colpiscono subito l'attenzione del consumatore: la bontà del prodotto, la cordialità e la nostra trasparenza. Non è solo un dolce e un ottimo alimento: il gelato è uno stile, una filosofia, un concetto di felicità!".

Emanuela Balestrino

Terrcir

Per il fondo croccante alle mandorle e nocciole

zucchero di canna Demerara	200
burro salato	125
vaniglia di Tahiti	5
nocciola Trilobata Gentile di Langa	125
granella di nocciole pralinate	10
farina tipo 1 macinata a pietra	50

Montare il burro salato con zucchero di canna e vaniglia. Con una spatola, unirvi le nocciole rese in granella fine e la granella di nocciole pralinate. Aggiungere la farina setacciata. Stendere tra due fogli di Silpat a 3 mm e cuocere in forno a 180°C per 10 minuti.

Per il biscotto morbido alla farina di mais Pignoletto

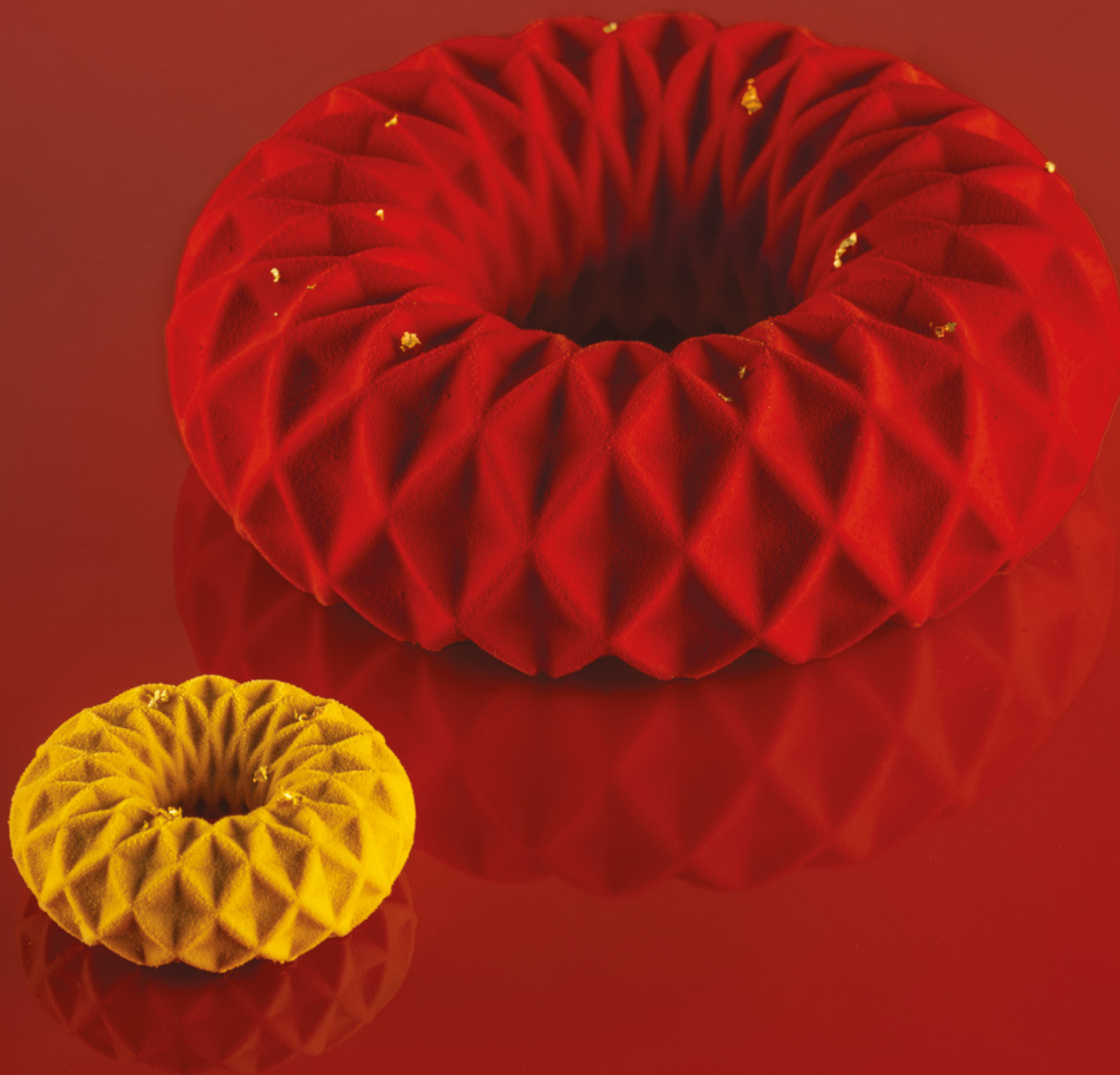
albume liottizzato	160
zucchero vagliato fine	100
tuorli pastorizzati	150
farina di nocciole tostate	75
zucchero di canna	50
miele millefiori di montagna	15
farina di mais Pignoletto	35
farina tipo 1 macinata a pietra	25
zeste di limone	5
olio di nocciole	35

Montare l'albume liottizzato con lo zucchero vagliato fine. Nel frattempo, montare i tuorli pastorizzati con zucchero di canna e farina di nocciole. Unire le due montate e poi le farine e le zeste di limone. Aggiungere l'olio di



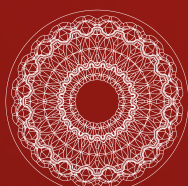
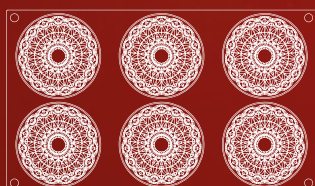
KALEIDO

Ideati con Jessica Prealpato



KALEIDO 75

KALEIDO 1100



silikomart.com

silikomart
PROFESSIONAL

MADE IN ITALY

nocciole e stendere su Silpat con una raplette a 0,5 cm. Cuocere in forno a 200°C per 7 minuti.

Per la gelè da inserimento pesca di vigna e violetta del Monviso

succo di yuzu	g	50
polpa di pesche di vigna	g	450
sciroppo di zucchero invertito	g	50
gelatina in polvere	g	5
acqua minerale naturale	g	25
gocce di olio essenziale di violetta	n	2-3
petali di violetta del Monviso	n	5

Scaldare le polpe di frutta e inserire i petali di violetta; lasciare in infusione alcune ore, affinché il profumo delle viole si disciolga correttamente. Unire il succo di yuzu e le gocce di olio essenziale. Aggiungere lo sciroppo di zucchero invertito e la gelatina disciolta in acqua fredda. Mixare e colare in stampo. Abbattere di temperatura.

Per il parfait ai marron glacé

zucchero vagliato fine	g	175
acqua minerale naturale	g	75
destrosio	g	25
tuorli pastorizzati	g	200
pasta di marron glacé	g	125
panna fresca 35% m.g.	g	450
vaniglia del Madagascar	n	1
marron glacé sbriciolati	g	75

Amalgamare gli zuccheri e scioglierli in acqua. Unire i tuorli e cuocere in microonde a 84°C. Versare nella planetaria e montare sino a leggero raffreddamento. Incorporare pasta di marron glacé, panna semimontata e infine i marron glacé sbriciolati. Porre negli appositi stampi e congelare immediatamente.

Per il gelato al mascarpone e yogurt

zucchero semolato vagliato fine	g	160
glucosio atomizzato	g	60
latte fresco intero	g	1.200
mascarpone fresco	g	300
yogurt intero bianco fresco	g	52
latte in polvere magro	g	68
zucchero semolato vagliato fine	g	92
neutro	g	10
yogurt in polvere	g	2
zeste di limone	g	5
vaniglia cristallizzata Indonesia	n	1

Mescolare la prima parte di zucchero con glucosio e destrosio, quindi inserire il latte e scaldare a 45°C. Aggiungere la seconda parte di zucchero, il mascarpone, il latte in polvere e il

neutro. Cuocere a 85°C. Emulsionare mixando per alcuni minuti. Raffreddare immediatamente e lasciare maturare la miscela 12 ore. Iniziare a mantecare, inserendo il resto degli ingredienti a metà lavorazione. Estrarre dalla macchina e stendere negli appositi stampi.

Per il sorbetto al cioccolato Vietnam Thien Giang

massa di cacao Vietnam Thien Giang Cioccolato del Monviso	g	400
glucosio atomizzato	g	20
destrosio	g	200
zucchero semolato vagliato fine	g	220
acqua	g	1.160
inulina	g	10
farina di carruba	g	2
farina di guar	g	2

Creare un'infusione di acqua calda a 90°C e massa di cacao. Emulsionare bene e lasciare maturare 12 ore. Unire gli zuccheri, in precedenza miscelati a secco con gli addensanti. Far maturare 12 ore e mantecare.

Per la glassa a specchio alla frutta

zucchero semolato vagliato fine	g	235
acqua minerale naturale	g	150
polpa di pesca di vigna	g	50
succo di mirtillo rosso	g	35
destrosio	g	85
latte condensato	g	200
gelatina in polvere	g	15
acqua fredda per gelatina	g	75
burro di cacao naturale	g	135
glassa gelatina neutra	g	235
colorante in burro di cacao rosso lampone	g	2
colorante rame perlato	g	1,5
colorante oro metallizzato	g	1,5

Cuocere a 102°C acqua, zuccheri, polpa di frutta e succo di mirtillo rosso. Unire la glassa neutra precedentemente riscaldata a 65°C. Aggiungere la gelatina ammollata in acqua fredda e il latte condensato. Riportare a bollire e versare a filo sul burro di cacao, ottenendo un'emulsione elastica. Inserire i coloranti desiderati e mixare. Lasciare riposare la glassa 12 ore prima di utilizzare. Ricoprire la torta gelato con la glassa rossa riscaldata a 28°C.

RICCARDO DEPETRIS
PASTICCERIA DEL VIALE
CIOCCOLATO DEL MONVISO
 Revello, Cn
cioccolatodelmonviso.com
 foto Mario Revello

ISPIRAZIONE MONDIALE

Questa torta gelato ricorda quella elaborata da Riccardo Depetris per la selezione nazionale della Coupe du Monde de la Pâtisserie, svoltasi a Sigep 2018: "Ho utilizzato differenti stampi e creato un mio disegno, ispirato ad una torta presentata in precedenza dal team Italia e da quello belga. L'elaborato era affiancato alla scultura in ghiaccio scolpito che rappresentava un cigno che spicca il volo. Con essa avevo voluto creare una pièce più simile a quelle in cioccolato e zucchero, incidendo i fiori e assemblandolo in zucchero. Questo per cimentarmi in una materia nuova, impegnandomi, nel mio piccolo, per essere al passo con i tempi e mettermi alla prova, sempre in completa autonomia".

I percorsi di agricacao

Una storia di famiglia, che coniuga passione, ricerca dell'eccellenza, filiera virtuosa ed expertise da oltre 50 anni.

Il rispetto per il lavoro dei coltivatori e della materia prima, così come l'ascolto del professionista più esigente, sono i valori perseguiti da agricacao.

Dalla selezione delle fave in piantagione alla trasformazione in coperture e ingredienti a base di cacao, ogni passaggio è calibrato per preservare le caratteristiche uniche di ogni lotto di cacao.

scopri di più



Nata come proposta di referenze a base di cacao complementari all'offerta dell'Azienda Agrimontana Spa per il professionista - frutta candita e marroni, confetture, paste pure e ingredienti per il gelato 100% naturali - la linea agricacao offrirà un assortimento completo di coperture e ingredienti per la pasticceria e la gelateria di altissimo profilo.

Un Brand di: Azienda Agrimontana S.p.A.

www.agrimontana.it [f](#) [@](#) [in](#) agrimontana

agricacao

 agrimontana

SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE

Dal 2006, BRX investe sull'innovazione per offrire una gamma funzionale e sostenibile, con un occhio di riguardo per il futuro

Specialista nella produzione di pozzetti gelato, vetrine, vasche drop-in, banchi bar per gelateria, pasticcerie, bar, panetterie, gastronomia, **BRX** viene fondata nel 2006 a Montelabbate, PU. Il motto "tecnologia e stile italiano nato nell'industria dal cuore artigiano" ne riassume il carattere, di azienda all'avanguardia con salde radici nel presente, che fa oggi dell'attenzione alla sostenibilità uno degli elementi guida del proprio operato. Interpelliamo il titolare **Roberto Rovere**, per farci raccontare quale sia l'attuale stato d'arte, con un occhio di riguardo per gli scenari futuri.

All'epoca del precedente articolo in cui, su questa pagine, introducevamo BRX, l'edizione 2020 di Sigep era alle porte e coincideva con una vostra presenza più consistente sui mercati internazionali. Nei mesi successivi è seguita la battuta d'arresto legata alla pandemia. Quale impatto ha avuto sul vostro operato?

Fortunatamente la nostra azienda, in questi anni, ha continuato ad aumentare la presenza sia in ambito nazionale che nei mercati esteri.

Qual è oggi il vostro core business?

BRX è attiva sin dal 2006 e siamo nati dall'unione di più esperienze nel settore della lavorazione dell'acciaio e della refrigerazione, con l'obiettivo di creare prodotti



“
Dal punto di
vista ecologico,
abbiamo il
dovere, verso
le generazioni
future, di
lasciare
un mondo
migliore e più
sostenibile
”



Vista è il banco pozzetti a glicole in cui il gelato si vede. Sfruttando un doppio sistema di refrigerazione, glicole e ventilato, permette un miglior mantenimento del prodotto rispetto ad una vetrina tradizionale, con un consumo energetico inferiore, fungendo anche da conservatore.

tecnologici d'avanguardia. BRX è focalizzata in primo luogo nel mondo del gelato e i nostri prodotti di punta sono i **banchi a pozzetto a glicole**, che si aggiungono a soluzioni quali banchi pozzetti "tradizionali", pozzetti ventilati e pozzetti su ruote. Negli ultimi anni abbiamo introdotto un prodotto che consideriamo rivoluzionario: **Vista** (qui sopra in foto), il banco pozzetti a glicole in cui il gelato si vede.

Quali sono le sue caratteristiche?

Esso sfrutta un doppio sistema di refrigerazione, glicole e ventilato, che permette un miglior mantenimento del prodotto rispetto ad una vetrina tradizionale, con un consumo energetico nettamente inferiore, ed in più funge anche da conservatore. Questa tecnologia avanzata consente infatti di avere il gelato a vista durante il giorno e di trasformare la vetrina in un banco di conservazione

a glicole di sera, senza dover rimuovere le carapine contenenti il prodotto. Ricordiamo inoltre che il modulo gelato è quello caratterizzante, ma Vista è una linea completa di vetrine, che include anche moduli freezer, pasticceria, pralineria, caldo secco e doppia funzione.

Dal punto di vista tecnologico, quali sono le innovazioni su cui state puntando?

Dal lato energetico, stiamo lavorando per abbassare ulteriormente i consumi in tutta la gamma.

Oltre la gelateria, continuate a rivolgervi anche ai settori "contigui"?

Certamente! Per la pasticceria e la pralineria abbiamo vetrine espositive con molteplici funzioni e con soluzioni che permettono una



Salvalacqua è l'economizzatore che elimina totalmente lo spreco di acqua. Sono disponibili 14 modelli, facili da installare e utilizzare, tutti in acciaio inox.

più facile pulizia, mentre per la panetteria proponiamo una linea completa di banchi e retrobanchi dedicata. Per fare un esempio, **Evo** è invece una vetrina polifunzionale per bar, pasticcerie, panetterie, gastronomie e ristorazione veloce con moduli lineari, ad angolo e molteplici accessori. Prevediamo sempre la personalizzazione, per venire incontro alle esigenze dei clienti.

Quali sono i Paesi in cui esportate?

Abbiamo rivenditori e clienti un po' in tutto il mondo, dagli Stati Uniti al Giappone, dall'Australia al Brasile. In Europa siamo presenti in tutte le nazioni.

Quanto è importante per voi il tema della sostenibilità e come lo articolate nella modalità di produzione e nei prodotti?

La sostenibilità è sempre stato un valore importante per BRX e i banchi a pozzetto a glicole sono gli espositori che comportano il minore consumo energetico. Altro prodotto del quale siamo estremamente orgogliosi è il **Salvalacqua** (qui a fianco in foto), economizzatore che elimina totalmente lo spreco di acqua in gelateria.

Come funziona?

È un dispositivo al quale vengono collegati tutti i macchinari condensati ad acqua, pastorizzatori, mantecatori, armadi frigoriferi, vetrine... formando un circuito chiuso e quindi azzerando totalmente il notevole consumo di acqua. Sono disponibili 14 modelli, facili da installare e da utilizzare, tutti in acciaio inox.

Quali sono i vantaggi di disporre di un economizzatore d'acqua?

Azzerando il consumo d'acqua, si determina un risparmio importante. Dal punto di vista tecnico, l'acqua a temperatura costante (12/14°C) migliora i consumi e i rendimenti dei macchinari. Ed essendo un circuito chiuso al 100%, si evita la formazione di calcare, che ne pregiudicherebbe il buon funzionamento.

Qual è l'obiettivo del vostro operato?

Sono convinto che, dal punto di vista ecologico, abbiamo il dovere, verso le generazioni future, di lasciare un mondo migliore e più sostenibile.

BRX

Brx Srl

Via Luciano Lama, 38/1
61025 Montelabbate (PU)

Tel. 0721.499611

brxitalia.com

info@brxitalia.com

LOUIS FRANÇOIS

INGREDIENTI ALIMENTARI DAL 1908

StabPure

VEGETALE CLEAN LABEL

nuovo



Lo stabilizzante per gelati e sorbetti
100% fibre



#GELATO
FUNZIONALE



PER TUTTE LE STAGIONI

Gelato è sinonimo di alimento rinfrescante, dissetante, nutriente. In **estate** allevia la calura e allietta le passeggiate serali, magari accarezzate dal ponentino o dalla brezza che soffia lungo le coste italiane. È un alimento piacevole e, in base ai suoi componenti, sostanzioso e saziante. Il gelatiere con la sua arte riesce ad equilibrare le materie prime che lo rendono fresco e, allo stesso tempo, gustoso. Ingredienti tradizionali come nocciola, pistacchio, cioccolato... che affiancano limone, fragola, anguria, melone, gelsi, e il tutto sapientemente equilibrato in sintonia con la stagione. I grassi e gli zuccheri selezionati sono una componente importante per esaltare

il gusto, mentre la parte proteica, ricca in aminoacidi naturali, oltre a trattenere l'aria, apporta elementi essenziali per le attività di sportivi, bambini, anziani.

Quando la stagione calda si chiude, subentrano altre tipologie di prodotti naturali, che allietano le vetrine in **autunno**. Ritroviamo i gusti a base di fichi, cachi, melone bianco, mosto d'uva, mandorle, pinoli, castagne, mirtilli rossi, corbezzoli, mele, pere, melograni, fichi d'India... In **inverno** trionfano pistacchio, cioccolato, bacio, mandorla, nocciola, crema, zuppa inglese, zabaione, mascarpone. Mentre quelli alla frutta ben si adattano a caratterizzare granite con le brioche calde al mandarino, alla mandorla, al caffè, al gelso, all'arancia, al limone.

La frutta tipica dei mesi più freddi apporta ottimi benefici al nostro organismo. Per esempio i **fichi** rappresentano un eccellente alimento dalle proprietà nutritive ideali e la loro essiccazione le preserva. Ottima la presenza di sali di calcio, potassio, ferro e magnesio. Ricchi in vitamina A e C e con bassi livelli di proteine e grassi, sono regolatori intestinale dalle proprietà lassative e migliorano la proliferazione della carica batterica di questo apparato. Anche i **mandarini**, protagonisti della ricetta che troverete a seguire, sono una fonte alimentare di vitamina C: questi agrumi sono inoltre ottimi nella lotta contro i radicali



A sinistra Roberto Picchio, della Pasticceria Picchio di Loreto, An, con Martino Liuzzi.

Babà al mandarino

Gusto babà

latte vaccino intero	g	457
panna fresca 35% m.g.	g	90
babà	g	85
bagna al rum per babà	g	50
pasta al mandarino.....	g	40
saccarosio	g	90
destrosio	g	17
glucosio disidratato 27 DE.....	g	23
neutro crema 3/5 g/kg.....	g	3
latte magro in polvere spray.....	g	45

Pastorizzare la miscela a 85°C. Amalgamare con pasta al mandarino e inserire una parte di rum per babà (circa 10 cc). Mantecare e variegare con il babà.

Babà in vaso

Per 3 babà

farina 00 forte	g	220
miele d'acacia.....	g	30

uova intere	g	260
sale.....	g	5
burro	g	100
lievito di birra	g	8
limone grattugiato.....	g	2
vaniglia	g	5

In una planetaria munita di gancio, mettere la farina, 3/4 delle uova e il lievito. Lasciare impastare a media velocità fino a quando si forma il glutine e l'impasto si stacca dalla pentola. Incorporare sale e zucchero, quindi le restanti uova e il burro. Porre 1/3 di impasto in ogni vaso e fare lievitare a 28°C (fino a ¾ del volume del vaso stesso). Cuocere in forno a 160°C per 20 minuti. Bagnare all'uscita e chiudere.

Pasticceria Picchio

Loreto, An

pasticceriaipicchio.com

foto **Giancarlo Bononi**



liberi, prevenendo i danni cellulari e favorendo l'azione antiossidante. Un cono gelato al mandarino è un alimento benefico e gustoso, adatto anche a chi soffre di pressione alta.

E in **primavera**? La frutta dell'inverno continua a garantire la sua disponibilità in attesa dell'arrivo di fragole, lamponi, ciliegie, ribes, albicocche e pesche, che regalano un apporto rigenerante. Ricchi d'acqua, forniscono un elevato livello di elementi antiossidanti, garantendo con il loro apporto zuccherino una discreta tonicità muscolare.

Al fine di ribadire quanto sia importante il gelato nell'alimentazione quotidiana seguendo le stagioni, ecco qui alcuni parametri di riferimento.

■ In estate

CREME grassi tra 5-8%; zuccheri tra 15-18%; slng tra 8-11%; solidi totali 32-37%

FRUTTA zuccheri 25-28%; solidi totali 32-34%

■ In autunno

CREME grassi 6-9%; zuccheri 16-19%; slng 9-11%; solidi totali 33-37%

FRUTTA zuccheri 25-28%; solidi totali 32-34%

■ In inverno

CREME grassi 7-9%; zuccheri 17-20%; slng 10-11%; solidi totali 34-38%

FRUTTA zuccheri 25-28%, solidi totali 34-38%

■ In primavera

CREME grassi 6-9%; zuccheri 16-19%; slng 9-11%; solidi totali 33-37%

FRUTTA: zuccheri 28%, i solidi totali intorno al 33%

AGIRE CON ACCORTEZZA

Per quanto riguarda persone con problemi di salute, si raccomanda di proporre ai soggetti diabetici, seguendo le raccomandazioni dello specialista, medico dietologo o endocrinologo, gelati alle creme, per l'importanza dei grassi che contengono e che svolgono un'azione di rallentamento del picco glicemico. Errato invece scegliere gelati di frutta, proprio per l'assenza dei grassi.

Il consumo di gelato può essere incluso anche nella dieta di persone allattate, per l'azione degli aminoacidi contenuti (CLA acido linoleico coniugato, lisina e altri antiossidanti presenti in mandorle, noci, cioccolato, pistacchio),

che forniscono un apporto notevole alla lotta ai radicali liberi e favoriscono, in molti casi, la tonicità muscolare, evitando le piaghe da decubito.

TUTTO L'ANNO E TUTTI I GIORNI

Come recita il titolo, il gelato si può consumare sempre e 150 g apportano un carico intorno a 140-180 Kcal. Occorre però tenere in considerazione il fatto che, secondo le normative europee, l'eventuale presenza di grassi vegetali idrogenati fino alla soglia del 5% può non essere dichiarata in etichetta, ma la maggior parte dei gelatieri ama selezionare materie prime di qualità, evitando prodotti che la nascondano. E attenzione anche alle scenografiche montagne di gelato che a volte compaiono in alcune vetrine: la presenza "scenica" spesso non coincide con la digeribilità, considerando i radicali liberi nocivi per la salute.

Quindi, un grazie sincero agli artisti gelatieri più attenti, che in silenzio e con umiltà si distinguono in questo mondo così affascinante, ricco di passione e arte!

Martino Liuzzi
Fondatore del Centro Studi di Castel d'Emilio
presso Agugliano, An

NOTA

Il delicato elaborato che vi presentiamo è opera della **Pasticceria Picchio** di Loreto, An, e le ricette del gusto babà (qui con qualche piccola modifica) e del babà in vaso (interpretato come componente del dolce) sono tratte dal libro di **Salvatore Farina "Sulle ali del picchio"**, Chirioti Editori (shop.chiriotieditori.it), dedicato alla storia della famiglia. Le belle foto di **Giancarlo Bononi** sono state scattate in occasione dell'edizione 2023 del Festival del Gelato Artigianale di Agugliano, durante il quale **Roberto Picchio** ha proposto la composizione sotto forma di dessert al piatto gelato.



VENERE

ELEGANZA
E VERSATILITÀ

Eleganza e versatilità, il binomio vincente che caratterizza le vetrine **Venere** firmate **Framec**.

Dotate delle migliori tecnologie sul mercato, vantano performance impeccabili che, senza rinunciare al design, si distinguono in quanto raffinati ed efficienti complementi d'arredo.



FRAMEC
Design your cold

FRAMEC è un marchio **MONDIAL FRAMEC** srl
S.S. 31, nr. 34 | 15040 Mirabello Monferrato (AL) - Italy
PH +39 0142 235211 | E-MAIL info@mondialframec.com

www.mondialframec.com



LE DUE TIPOLOGIE DI IA

Dopo una prima esplorazione sullo scorso numero, esaminiamo cosa può significare l'introduzione dell'intelligenza artificiale nella gestione, distinguendola in due "versioni"

L'IA nella gestione di piccole attività artigianali come le gelaterie significa, innanzitutto, una rivoluzione silenziosa ma significativa. Per comprenderne a fondo il potenziale nel settore, è essenziale differenziare l'intelligenza artificiale debole (o ristretta) da quella forte (o generale).

INTELLIGENZA ARTIFICIALE DEBOLE

È progettata per eseguire compiti specifici e limitati. Non possiede la capacità di comprendere o apprendere al di fuori delle attività per cui è stata programmata. Un esempio tangibile di applicazione potrebbe essere l'utilizzo di **software per la gestione delle scorte**. Questi programmi possono monitorare i livelli degli ingredienti, prevedere la domanda basandosi sui dati storici e ottimizzare gli ordini per ridurre gli sprechi. Inoltre, **sistemi di cassa intelligenti** possono raccogliere dati sulle vendite, analizzare le preferenze dei clienti e suggerire offerte promozionali mirate. Un altro esempio è l'uso di **chatbot per il servizio clienti**, per gestire le prenotazioni, rispondere a domande frequenti e fornire informazioni sui gusti disponibili, migliorando l'efficienza e liberando tempo per il personale.

INTELLIGENZA ARTIFICIALE FORTE

Questa tipologia, ancora in fase di sviluppo, è teoricamente capace di comprendere, apprendere e applicare conoscenze in modo autonomo, simile alla mente umana. Se applicata in gelateria, potrebbe rivoluzionare

ulteriormente il settore. Immaginiamo un sistema in grado di **apprendere dalle recensioni dei clienti** e dai feedback diretti, **per creare nuovi gusti di gelato** che rispondano ai desideri della clientela. Potrebbe anche **ottimizzare l'intero processo produttivo**, dal dosaggio degli ingredienti alla miscelazione, garantendo qualità costante e riduzione degli sprechi. In un contesto gestionale, un'IA forte potrebbe analizzare un'enorme quantità di dati per fornire *insight* strategici, come l'identificazione di tendenze di consumo emergenti o suggerimenti per l'espansione del business. Potrebbe anche gestire le operazioni quotidiane, prevedendo e risolvendo problemi in tempo reale, migliorando così l'efficienza e la redditività complessiva.

IN CONCLUSIONE

L'adozione dell'IA, sia debole che forte, offre opportunità significative per le piccole attività artigianali. Mentre l'IA debole è già utilizzabile per migliorare la gestione delle scorte, il servizio clienti e l'analisi delle vendite, l'IA forte potrebbe rappresentare il futuro dell'innovazione, offrendo soluzioni personalizzate e ottimizzate. Questa tecnologia, se ben integrata, può trasformare il modo in cui si opera, migliorando la qualità dei prodotti e l'esperienza del cliente, assicurando al contempo una gestione più efficiente e sostenibile.

P.S. E se questo articolo fosse stato scritto dall'Intelligenza Artificiale???



ROBERTO LOBRANO
robertolobrano.com

ESPERIENZA E KNOW-HOW

Alla luce delle esigenze dei consumatori – tra le più attuali, la riduzione di zuccheri e grassi nella dieta, l'eliminazione (o la riduzione) delle proteine animali e la limitazione dell'impatto sull'ambiente – sin dal 1967 **Sosa Ingredients** opera per fornire ingredienti e soluzioni che rispondano alle conseguenti sfide tecniche.

Recente frutto del lavoro di R&D è una nuova referenza dalle proprietà interessanti – la fibra di lino **Flaxfiber** –, che si pone nella scia della tendenza, destinata a durare, costituita dall'uso delle fibre. E, per continuare a offrire in tal senso il proprio contributo, l'azienda catalana ha collaborato con **Jordi Bordas**, pioniere e oggi punto di riferimento per la ricerca, lo sviluppo e l'innovazione in pasticceria, nonché tra i primi ad esplorarne gli utilizzi. Già vincitore della Coupe du Monde de la Pâtisserie 2011, è attivo oggi presso la sua Jordi Bordas Pastry School nei pressi di Barcellona, dove applica e insegna il metodo B-Concept, mirato ad una produzione più sana, leggera e gustosa. In questi anni Bordas e i team di Sosa Ingredients hanno lavorato di concerto



per dimostrare che, inserendo le fibre, è possibile migliorare la consistenza, ridurre gli zuccheri e i grassi e, allo stesso tempo, migliorare il sapore delle preparazioni. È nato così un manuale sull'uso delle fibre, quale guida per riformulare ricette future. I prodotti di Sosa Ingredients sono disponibili in Italia, distribuiti da **Valrhona Selection**.

E per conoscere più da vicino Jordi Bordas e il suo operato, vi invitiamo anche a leggere il lungo articolo a lui dedicato, con intervista e ricetta, sul numero di ottobre "Pasticceria Internazionale".

valrhona-selection.it

FUNZIONALITÀ ED ESTETICA

Quando si arreda una gelateria o si crea un angolo dedicato a granite e specialità spatolabili, è fondamentale scegliere attrezzature che uniscano funzionalità ed estetica. **Carrara** è il pozzetto a carapine **Framec** con luci a LED integrate e rivestimenti di serie, adatto ai più svariati contesti, spaziando dal moderno o classico, dal semplice al sofisticato. Oltre ad esaltare i prodotti esposti, le luci aggiungono un tocco di eleganza, mentre i rivestimenti sono disponibili in versioni Dark e Cream: "Questo permette

di scegliere il look che meglio si adatta al proprio locale – sottolineano in azienda –, creando un ambiente accogliente e raffinato, che si preferisca l'eleganza contemporanea del Dark o la calda accoglienza del Cream".

Dal punto di vista della praticità, le carapine sono progettate per conservare e servire gelati, granite e altre specialità spatolabili alla corretta temperatura. La semplicità d'uso la rende adatta ai ritmi intensi, per un servizio rapido ed efficiente. mondialframec.com



ROCK SÌ, MA SENZA GLUTINE

Dopo il successo di **Arabeschi® Pistacchio Rock**, è arrivato il momento della versione al gianduia. **Arabeschi® Gianduia Rock Gluten Free di PreGel** è il variegato al gusto di gianduia su base anidra ricco di inclusioni croccanti, che vi donano un gusto speciale. Il sapore tipico di questa tipologia di cioccolato, che unisce cacao e nocciole, diventa infatti ancora più ricco grazie alla presenza di pezzi di wafer senza glutine. La novità è ideale in abbinamento con **Pasta Classica Cremino Classico** per chi predilige il cioccolato, e viene esaltato anche in accompagnamento a **Pasta Classica Cocco** e **Pino Pinguino® Bianco**, per un gusto dalle note tropicali. Il prodotto è disponibile in confezioni da 2 secchielli da 2,5 kg. pregel.it





#L'ALTRO
PENSIERO

SODDISFARE I CLIENTI È MEGLIO CHE SPENNARLI

Una sera mi è venuta voglia di entrare in una gelateria (considerato che ormai non abbiamo più quella di famiglia!), con il desiderio di gustare un gelato artigianale buono, gentile e generoso. All'improvviso, a pochi passi della porta, mi è sorto pensiero: "L'ho talmente tanto desiderato che ora ho paura di rimanere deluso e di sentirmi spennato invece che soddisfatto...". Non so se questa sensazione l'abbiate provata anche voi ed è questo il motivo che mi spinge a condividere questa spiacevole sensazione, confidando di aiutarvi ad evitare che provino questo feeling anche coloro che desiderano entrare, per godersi un buon gelato, nel vostro locale. Come sappiamo, "soddisfare" e "spennare" sono due concetti opposti, sia nel contesto del servizio che delle relazioni aziendali, e vediamo più da vicino qual è il loro significato.

Soddisfare un cliente si riferisce all'obiettivo di incontrare o superare le aspettative dello stesso, offrendo un servizio di elevata qualità capace di soddisfare le esigenze, rendendolo felice e gratificato. Implica la creazione di un'esperienza positiva che aumenti la fedeltà e la reputazione della gelateria. Un approccio che si fonda sulla fiducia, sulla trasparenza e sul mantenimento di relazioni a lungo termine con la clientela, anche se non fissa.

Spennare un cliente ha invece una connotazione negativa e si riferisce all'atto di sfruttarlo per trarne il massimo profitto, senza preoccuparsi delle sue vere esigenze o del benessere a lungo termine. In pratica, significa cercare di ottenere il massimo profitto possibile dalla transazione, anche se ciò vuol dire fornire prodotti o servizi di mediocre qualità o ignorare esigenze e preoccupazioni del cliente stesso. Questo approccio è spesso breve o casuale e può danneggiare la reputazione dell'azienda, oltre a minare la fidelizzazione.

Mentre soddisfare implica un impegno ad offrire valore e soddisfazione, spennare è un atteggiamento egoistico, che mira solo a massimizzare il profitto a breve termine, a discapito della relazione e della reputazione. Ricordiamo che quello della soddisfazione

è un concetto fondamentale nel mondo degli affari, poiché rappresenta il grado in cui le aspettative nei confronti di un prodotto, un servizio o un'esperienza vengono appunto soddisfatte o addirittura superate. Di conseguenza il cliente tende ad essere più incline a tornare per nuovi acquisti, portando anche amici e parenti: la fidelizzazione è cruciale per il successo a lungo termine, poiché clienti fedeli generano entrate ripetute e attivano il benefico passaparola. E tale soddisfazione può aiutare a ridurre il tasso di abbandono (*churn rate*), che si riferisce al numero di coloro che interrompono la relazione con la gelateria in un determinato periodo di tempo. Ricordate che gli avventori contenti sono meno propensi a disertare e a cercare alternative.

E non sottovalutiamo la **reputazione** dell'azienda: chi è soddisfatto è più propenso a parlare positivamente della vostra gelateria, contribuendo a costruire una reputazione solida e duratura, portando ad un significativo ritorno sull'investimento. Anche se ciò può richiedere risorse, sforzi e controllo, i benefici sul lungo termine superano di gran lunga i costi iniziali. E non dimenticate mai di chiedere ai clienti se sono soddisfatti per avere preziose informazioni sulle prestazioni e sui prodotti o servizi offerti. Attraverso sondaggi, recensioni, commenti e altre forme di feedback, si possono identificare punti di forza e aree di miglioramento, consentendo di adattarsi alle esigenze e di migliorare continuamente l'esperienza complessiva.

Investire nella soddisfazione del cliente non solo porta a una maggiore fedeltà e ad entrate superiori, ma contribuisce anche a costruire una reputazione positiva e a identificare opportunità di miglioramento. Garantito!

Con simpatia dalla Terra dei Canguri

Luigi De Luca
Hospitality Management
Business & Community Facilitator
studio.deluca.sydney@gmail.com



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

IMPRONTA ARTIGIANALE

Fondata nel 1881 e dedita alla produzione di liquori, la **Distilleria Amato**, con sede a Striano, Na, da circa 60 anni incentra l'attività sulle bagne a 70% vol. Con impegno e passione, l'azienda conserva l'impronta artigianale, producendo distillati di pregio, pensati per il professionista che intenda esaltare le proprie capacità creative. In linea con le attuali tendenze in fatto di bagne, i distillati a marchio Amato, anche a forti diluizioni, conservano un'equilibrata aromaticità, così da valorizzare le sensazioni gustative e olfattive di ogni elaborato. Con questi obiettivi, tutti i distillati sono prodotti e imbottigliati per diventare l'ingrediente distintivo al servizio degli artigiani.

distilleriaamato.it



TORNANDO ALL'ESSENZA



“Sempre più spesso, fare innovazione nel settore della gelateria artigianale significa semplicemente tornare all'essenza delle cose”. Seguendo questo principio si muove la ricerca condotta da **Disiò**, azienda siciliana specializzata in semilavorati per gelateria e pasticceria. La nuova base **Mantecato Italiano** ricalca in pieno questo concetto, permettendo la produzione di un mantecato con struttura e cremosità speciali. disiosrl.it

GIOCARE CON LE GEOMETRIE

Si chiamano Kaleido i nuovi stampi in silicone di **Silikomart Professional** nati dalla collaborazione con **Jessica Préalpato**, già vincitrice del titolo World's Best Pastry Chef nel 2019 ed eletta pastry chef dell'anno da Gault & Millau nel 2020. Il modello **Kaleido1100** (ø190, h 60 mm, vol 1.100 ml) è la tortiera che aggiunge un tocco geometrico ed elegante in vetrina, mentre con **Kaleido75** (ø75, h 25 mm) è possibile ottenere 6 mono dal volume di 75 ml ciascuna. Entrambi sono adatti per mousse e semifreddi.

Questi come gli altri stampi in silicone dell'azienda si distinguono per essere Made in Italy, realizzati in silicone platinum di qualità superiore, 100% sicuri per la salute, resistenti sia al calore che alle basse temperature (da +230°C a -60°C), lavabili in lavastoviglie, infrangibili, salvaspazio, riutilizzabili (3.000 cotture garantite) e privi di BPA e di PFAS.

silikomart.com





#APRO
ANCH'IO



STEFANO FERRARA GELATERIA

via Francesco Cilea 244/246

Roma

gelatolab.it

Ha aperto il suo secondo negozio nella Capitale in zona Infernetto, a sud ovest tra la Pineta di Castel Fusano e la tenuta presidenziale di Castel Porziano, per attrarre la clientela del litorale romano, chiamandolo con il suo nome, **Stefano Ferrara Gelateria** (a cui dedichiamo l'articolo in apertura di questo numero). Qui, a differenza della gelateria inaugurata a giugno, **Formaessenza**, l'artigiano ha puntato su un format e una somministrazione classica con coni e coppette, senza tralasciare l'offerta di una selezione di barattoli in vetro e di forme, gli **Essenziali**, delle sei linee dell'altro punto vendita, fra torte semifredde e pasticceria, tutto prodotto nel laboratorio di via Enrico Fermi. Il locale è ampio, spazia su 130 m², con un bancone lungo 5,5 m e 30 carapine, 24 per il gelato e 6 per cremolati e granite; in più, gli speciali come **GGianduia**, **Fior di sale Rock**, **Arachide Esquisita** e **Sesamo nero con amarene di**

Cantiano, e un focus dedicato al cioccolato con grandi varietà di monorigine. E ci sono anche un tavolo sociale per la degustazione in loco e un laboratorio a vista. Il progetto è frutto dello studio **FraMe**, di **Francesca Contuzzi** e **Melissa Fabiano**, che ha sviluppato un layout architettonico e di design fondato sul connubio tra tecnologia e natura, grazie alla scelta di uno stile industriale unito ai colori della terra.

MARTESANA COMO

Piazza Alessandro Volta 16

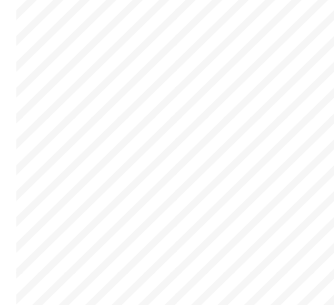
Como

martesanamilano.com

Ha aperto a inizio agosto sul lago di Como la prima **Pasticceria Martesana** fuori dalla città di Milano (dopo la storica in via Cagliero, 14, quella di via Sarpi, 62, quella in piazza S. Agostino 7, quella presso il Mercato Centrale di via Sammartini 9 e quella in corso di Porta Romana 131), frutto dell'espansione del laboratorio produzione centrale. A rappresentare l'immagine-guida, il fondatore **Vincenzo Santoro**.



Mandorla, miele e pesca Tabacchiera.





NOVITÀ

ARABESCHI®
GIANDUIA ROCK GLUTEN FREE

*Rock sì,
ma Gluten Free!*

PreGel

Arabeschi® Giandua Rock Gluten Free è uno squisito variegato su base anidra al gusto di giandua ricco di inclusioni croccanti di wafer che donano a questa salsa un gusto WOW!



www.pregel.com
info@pregel.com

In forza qui operano 13 persone, 9 tra banco e bar e 4 in laboratorio. A firmare il progetto di interior design, **Drogheria** in collaborazione con la designer **Maria Teresa Reccia**, l'architetto **Marcello Silvestre** e la direzione creativa di **Luigi Durante**. L'idea intorno a cui si sviluppano gli ambienti è portare la piazza all'interno del punto vendita e viceversa, attraverso una pavimentazione tipica, caratterizzata dai sanpietrini. Quanto alla selezione dei materiali, si è optato per una tipologia eterogenea di finiture, che richiamano quelli presenti nel punto vendita di Porta Romana con una disposizione più dinamica, con legno, terracotta, finiture in oro e cemento; una grande lampada valorizza il bancone richiamando l'arco presente nel primo laboratorio di via Cagliari. Interessante l'uso dei colori, con l'azzurro carta da zucchero scelto per richiamare il contesto lacustre. A firmare gli arredi è **Tecnoarredamenti**. I gelati sono preparati da **Artico**: i gusti più richiesti sono panettone, pistacchio & sale marino, nocciola IGP Piemonte e Tiramisù.

GELATERIA DOLCI SFIZI

Via Roma 56

Nuoro

nicolovellino.com

Secondo punto vendita per **Nicolò Vellino**, gelatiere già presente a Macomer, Nu, in via Nenni, 5. "Mi piace investire nell'entroterra sardo. Il locale, che si trova nel centro storico, vicino alla casa e al museo di Grazia Deledda, al museo M.A.N. e al Museo del Costume Sardo, spazia su circa 45 m². Il negozio si sviluppa in lunghezza ed è caratterizzato da un banco per l'esposizione di praline e pasticceria secca, mentre sulle mensole sono disposte le mie confetture artigianali". Il materiale utilizzato è rovere sbiancato, riprendendo lo stile dell'altro punto vendita. Il laboratorio si trova a Macomer, mentre il banco **BRX** ha 20 pozzetti, con una riserva di altrettante carapine, "soluzione che ci permette di limitare i viaggi frequenti ed è più sostenibile sia dal punto di vista ambientale che di risparmio energetico - specifica Vellino -. Non avendo il gelato a vista, possiamo raccontare le nostre produzioni e permettere ai clienti di fare scelte più consapevoli, non basate solo sull'attrattiva visiva. I gusti sono ispirati ai prodotti locali, come il torrone di Tonara, l'olio extravergine biologico di Bolotana, la ricotta



di pecora a km 0, variegata con albicocche di Tortolì, e Malaga con Malvasia di Bosa. Tutti gli ingredienti provengono dalla provincia di Nuoro, così da agire in modo sostenibile, valorizzando i piccoli produttori e creando una rete tra noi artigiani".

ANGIOLO

180 Boulevard Saint-Germain

Parigi, Francia

angiolo.com

Proveniente dal settore medico privato lui ed esperta di comunicazione in ambito sportivo lei, **Thierry Chiche** e **Monica Mkhitarian**, coppia nella vita e professionale, hanno ideato **Angiolo**. Il progetto si basa su un concetto di





**Senza lattosio.
Senza compromessi.**



Scopri di più su
debic.it

Debic Panna 35% Senza Lattosio. Mai più senza.

In Debic lavoriamo ogni giorno per trovare soluzioni capaci di rispondere alle esigenze dei professionisti della pasticceria e della ristorazione, per questo nasce Debic Panna 35% Senza Lattosio, una panna multiuso, estremamente versatile, capace di venire incontro alle esigenze dei clienti. Debic Panna 35% Senza Lattosio, dalla consistenza strutturata, cremosa e piacevole, è la soluzione perfetta per esaltare il sapore dei singoli ingredienti, pur mantenendo il gusto naturale del latte italiano, senza la presenza di lattosio. Lasciati ispirare su Debic.it.

Debic. Per le mani dei professionisti.



gelato inteso come prodotto di lusso accessibile, a livello sia di materie prime e di tecniche di produzione, che di esperienza d'acquisto. Per la composizione della squadra hanno selezionato nomi eccellenti: da **Salvatore Naselli**, gelatiere a Castelbuono in Sicilia e formatore per Carpigiani, responsabile della creazione delle ricette e della concezione del laboratorio, a **Giuseppe Amato**, già eletto miglior pasticciere da ristorazione del mondo 2021 da Les Grandes Tables du Monde, seguiti da un'agenzia specializzata parigina per il marketing e la parte digitale, dall'architetto **Marco Valerio Agretti** di Pesaro e da 7

giorno e il packaging è curatissimo, con vaschette cilindriche ecologiche a base di polpa di zucchero di canna, e imballaggi in due formati, mentre i cucchiaini sono in acciaio chirurgico. Ogni dettaglio è studiato per il massimo della coerenza, persino la scelta del *lettering* del marchio, tutto in maiuscolo, e la gamma dei colori, che spazia dal moka al bianco. **D.B.**

SIKÉ EXPERIENCE

Via Vittorio Veneto, 56

Milazzo, Me

@sikeexperience

Ha aperto in agosto **Siké Experience**, il secondo punto vendita di **Rosario d'Angelo** ed **Elisa Chillemi** a Milazzo, Me, che punta sull'aspetto esperienziale delle proposte dolci del negozio. In una zona residenziale ricca di attività commerciali e di un ampio parcheggio, il nuovo negozio, dopo **Siké Gelato** sul lungomare di Marina Garibaldi, si caratterizza per la proposta di colazioni e lievitati, esaltati dall'offerta di caffetteria, con yogurt, latte di mandorla,



Da sinistra Thierry Chiche, Salvatore Naselli, Giuseppe Amato e Monica Mkhitarian.

collaboratori in negozio. Vi si affiancano gli addetti al *sourcing* delle materie prime, alla gestione del back office e delle risorse umane. L'esperienza in negozio vede oggi al centro un gelato con gusti intensi, sorbetti con 70% di frutta e riduzione massima del contenuto di zucchero, che obbliga il servizio a temperature più basse del consueto. Nella boutique il prodotto si svela attraverso una macchina disegnata da CIAM: un muro di specchi dotato di due pannelli che si aprono verso l'interno, mostrando al cliente il riflesso dei pozzetti. Il dolce *signature* è una rilettura del cannolo siciliano, in cui le cialde sono farcite con due originali ricette, di cui una a base di caramello e una a base di gelato bianco con doppia crema di Groviera, decorate con mandarini canditi. Il gelato è prodotto ogni



di pistacchio e di nocciola *home made*. Elevati i ritmi di lavoro e di servizio, considerando che giornalmente si consumano 1.000 brioche e 500 cornetti, e grande apprezzamento riscuotono mono, parigine e bigné nisseni. Qui i gelati sono declinati in 20 gusti, oltre alle granite, ma sono i dolci al piatto che rappresentano notevole attrazione, in un via vai ben gestito dalla dozzina di addetti.



La granita al gelsomino di Siké Experience.



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".



GELATERIA BARRONCINO

Via della Torre degli Agli 71

Firenze

gelateriabarrocino.it

Pasticciere, figlio d'arte nel laboratorio di famiglia e poi in ristoranti di livello in Italia e all'estero, **Pierpaolo Portogallo** è un gelatiere e cioccolatiere fiorentino under 30. Dopo aver festeggiato in primavera, con un evento fra gelateria, alta ristorazione, specialty coffee e cioccolato, il primo anno di attività della **Gelateria Barroncino San Donato**, nel centro commerciale San Donato a Novoli, ci presenta l'altra realtà che oggi porta avanti con i suoi nuovi soci, la **Gelateria Barroncino**, attiva a Firenze ormai da 7 anni. Tutto ciò avviene dopo un periodo trascorso in piazza Duomo, presso Edoardo Il Gelato Biologico, per dare piena luce alla sua creatività, in vista di una nuova apertura nel centro fiorentino, in programma a marzo 2025. Un traguardo importante per il giovane e preparato artigiano formatosi in Cast Alimenti, che nel 2018, dopo un corso di specializzazione sul gelato, ha compreso che quello era il suo mondo (foto Francesco Di Tella e Bonsai Food&Beverage Consulting).



Pomodorino strusciato con pomodorini sbucciati, erbe spontanee e briciole di pane. Nella foto anche Pane è Oro, ispirato a Gualtiero Marchesi, è un budino pane e cioccolato che recupera le brioche con il tupper e il pane raffermo.



Pierpaolo Pappagallo (il secondo da destra) con lo staff di Barroncino a Firenze.

GELATIAMO

Jernbanesvingen 6,

Gjøvik

Norvegia

Taglio del nastro a luglio nel Centro Commerciale di Gjøvik, per il terzo punto vendita di **Gelatiamo by Giovannino Fittipaldi** in Norvegia. Un bel successo per l'artigiano lucano, che si somma a quello dell'inaugurazione del primo a maggio 2023 ad Hamar, sempre nel Paese nordico, e dal secondo aperto nel più grande centro commerciale della regione. Questa terza apertura, la prima in un'altra città, è stata ben accolta dalla popolazione, che ha apprezzato l'atmosfera e i differenti gusti di vero gelato artigianale italiano.



Sigep World 2025: la fiera mondiale del Gelato e del Foodservice sta per tornare tra novità e grandi competizioni

Il gelato torna protagonista alla 46esima edizione di **Sigep World - The World Expo for Foodservice Excellence**, in programma alla **Fiera di Rimini** dal **18 al 22 gennaio 2025**.

La grande manifestazione firmata **Italian Exhibition Group** porterà nuovamente sotto i riflettori le filiere di Gelato Pasticceria, Cioccolato, Caffè e Panificazione aprendo le porte, per la prima volta, anche al settore Pizza. Sigep World 2025 riunirà gli operatori più prestigiosi al mondo del settore **'Italian Ice Cream'**, offrendo loro una piattaforma per presentare creazioni artigianali, nuove proposte e le ultime tecnologie applicate alla produzione.

La manifestazione si confermerà ancora una volta il catalizzatore del mondo Foodservice e del Gelato e attrarrà a Rimini intenditori e buyer da tutto il mondo, che in fiera potranno aggiornarsi sulle ultime tendenze, scoprire i gusti inediti e i nuovi ingredienti.

Sigep, infatti, non solo rappresenta la più ampia offerta per l'industria della ristorazione mondiale, ma è anche un luogo di incontro, condivisione e opportunità che plasmeranno le nuove tendenze di mercato. Riguardo ai dati del comparto Gelato, i numeri sono positivi in tutta Europa.

In base all'Osservatorio Sigep estate 2024, solo nei 5 maggiori paesi europei (Italia, Spagna, Francia, Germania, UK) si contano 2,2 miliardi di gelati venduti nel 2023, anno nel quale, secondo una stima di CREST-Circana, i consumi di gelato in Europa sono cresciuti del 4,7%. L'Italia si conferma il mercato principale con il 28% delle porzioni di gelato servite sul totale europeo e nel 2024 è previsto ancora un aumento grazie a un consumatore che trova nel gelato un irrinunciabile e accessibile piacere, in un contesto economico ancora incerto e improntato a scelte sempre più razionali.

A Sigep 2025 andranno in scena, inoltre, le grandi competizioni internazionali relative alle filiere coinvolte. Tra le più attese vi è senza dubbio la **Gelato Europe Cup**, che selezionerà le migliori squadre di gelatieri e pasticceri europei che parteciperanno alla 11a edizione della **Gelato World Cup**, il concorso internazionale a squadre più importante del mondo Gelato, in programma a Sigep 2026.

Il Gelato e tutte le altre communities rappresentate saranno protagoniste di talk ed eventi, che contribuiranno all'affermazione di Sigep World come voce più autorevole del settore. Questo anche grazie al lancio di **Sigep Vision**, l'Osservatorio globale sui trend del gelato e del foodservice.



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



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

madeinitaly.gov.it

sigep.it

#APPUNTAMENTI



TERRA MADRE Salone del Gusto 2024

Ritorna **dal 26 al 30 settembre** al Parco Dora di Torino **Terra Madre Salone del Gusto**. Molti gli appuntamenti per gelateria e pasticceria: il 28 settembre, il **Laboratorio del Gusto** condotto dal cuoco **Wisdom Abiro**, membro del Ghana Food Movement, che, tra le varie proposte, prevede un gelato al *daakwa*, snack di strada dolce e piccante con una miscela di mais tostato, arachidi/noci di anacardo, zucchero e pepe/zenzero. Il 30 settembre, la **Degustazione guidata di gelato** presso lo stand della Camera di Commercio di Torino. Citiamo i **Laboratori del Gusto**, ospitati da Nuvola Lavazza, in cui si approfondisce l'utilizzo del caffè all'interno di ricette sia dolci che salate, e **La merenda, con dolci e caffè della Slow Food Coffee Coalition** presso la Cucina dell'Alleanza. Il 27 settembre c'è **La Colazione** con i prodotti artigianali degli *alumni* dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (che si ripete ogni giorno), mentre il 26 è in programma il **Tour di Torino insieme ai Maestri del Gusto**, per scoprire i sapori più autentici del capoluogo piemontese. 2024.terramadresalonedelgusto.com

Formula rinnovata per l'edizione 2024 del **Sherbeth** Festival Internazionale del Gelato Artigianale, a Palermo **dall'8 all'11 novembre**. Una rassegna che si annuncia d'interesse per addetti e visitatori, che avranno modo di conoscere i 58 gusti presentati al **Concorso Francesco Cutò** da parte di gelatieri provenienti dall'Italia e dall'estero, e per le iniziative che stanno prendendo corpo. Tra queste la mega-gelateria allestita in una tensostruttura in piazza Verdi, di fronte al Teatro Massimo, dove assistere alla gara, e i talk, incontri e cooking show in teatro, nella Sala delle Volte e nella Sala Dipinti. @sherbethfestival

MIG Si rinnova nel segno del Gelato Artigianale Naturale, la 64ª edizione della **MIG - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale**, a Longarone, Bl, **dal 23 al 25 novembre**. "Abbiamo osservato a lungo il mondo del gelato - spiega il presidente **Michele**

Dal Farra - e compreso la necessità di rinnovare la tradizione per avvicinare un pubblico giovane e attento alle tendenze". La fiera accoglierà professionisti e produttori di materie prime d'eccellenza, con attenzione all'ambiente e alla responsabilità sociale, così come alla ricerca e all'innovazione, incoraggiando lo sviluppo di tecnologie e processi produttivi all'avanguardia. I riflettori saranno inoltre puntati su nutrizione e funzionalità, su sostenibilità e risparmio energetico. Un gruppo di lavoro coordinato da **Roberto Lobrano** sta elaborando il programma. Da segnalare anche l'omaggio al compianto maestro **Luca Caviezel**, precursore nonché autore di volumi fondamentali (shop.chiriottieditori.it), con un'area illustrativa e informativa dedicata al suo prezioso archivio, donato qualche anno fa alla MIG.

mostradelgelato.com

SIGEP THE DOLCE WORLD EXPO

A pochi mesi dal 46° **Sigep**, in calendario nel quartiere fieristico di Rimini **dal 18 al 22 gennaio**, sta prendendo forma il programma dei cinque ambiti in cui è suddivisa la kermesse: Gelato, Pasticceria, Cioccolato, Caffè e Panificazione, con uno spazio dedicato al mondo della pizza. Da segnalare l'ampliamento con due nuovi padiglioni: la fiera si svilupperà su 140 mila m² e si presenterà con una veste rinnovata, a partire dal pay-off "Sigep World – The World Expo for Foodservice Excellence". Quanto alle competizioni internazionali, la **Gelato Europe Cup** è impegnata nelle selezioni delle squadre europee che parteciperanno alla 11ª edizione della Gelato World Cup, concorso internazionale a squadre in programma a Sigep 2026. Il campionato prevede la partecipazione di squadre composte ciascuna da 2 membri e un team manager, per le seguenti prove: Vaschetta "il gelato del recupero", Torta gelato, Monoporzione in vetro, Mystery Box - crema, Mystery Box - frutta, Stecchi. Per la prima prova, novità di questa edizione, i concorrenti dovranno preparare 2 vaschette (per un totale di 8 kg di gelato), di cui una decorata, su base latte o acqua, utilizzando almeno uno dei prodotti di scarto messi a disposizione dalla direzione di gara o portati dalle squadre.

gelatoworldcup.com - sigep.it

GELATO



PASTRY



COFFEE



BAKERY



PIZZA



L'evento B2B dedicato alle community di gelato, pastry&chocolate, coffee, bakery e pizza. Un luogo dove gli ingredienti dettano le tendenze, i prodotti evolvono e le tecnologie e le attrezzature plasmano il futuro dell'industria out-of-home.

- MATERIALI, ATTREZZATURE E TECNOLOGIE
- INGREDIENTI E SEMILAVORATI
- PRODOTTI SURGELATI E READY-TO-EAT
- SOLUZIONI E MACCHINARI PER IL PACKAGING
- DESIGN CONCEPT, ARREDAMENTI E SERVIZI

SIGEP

WORLD

18-22
Gennaio
2025

Rimini

sigep.it

The World
Expo for
Foodservice
Excellence

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



madeinitaly.gov.it

RETROGUSTO

LA FORZA DI UNA COMUNITÀ

In questi ultimi mesi abbiamo purtroppo assistito a un susseguirsi di scomparse di esponenti del nostro settore: amministratori delegati e consiglieri di aziende, presidenti di associazioni, maestri gelatieri... tutti molto apprezzati e di cui si è subito sentita la mancanza. Lo sgomento iniziale di fronte a questi lutti ha però lasciato il posto ad una profonda tristezza che ha fatto riflettere e suscitato reazioni significative. In primo luogo ha unito la comunità del gelato e un po'

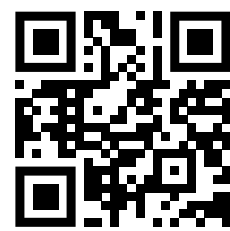


ovunque si è sentito un moto sincero di cordoglio che ha scosso gli animi e fatto comprendere l'importanza di essere più presenti nelle vite e nelle attività degli altri, anche vincendo la riservatezza e mostrandosi attenti alle esigenze dei familiari di chi non c'è più.

In questo flusso di affetto anche i social hanno contribuito a riunire le persone e a superare la facilità e la superficialità di lasciare un piccolo segno di poca rilevanza, consentendo di esprimere con autenticità il dispiacere di fronte all'ineluttabilità di una malattia o di un incidente mortale. Spesso poi la vicinanza si è espressa tangibilmente, aiutando famiglie e imprese a proseguire senza la persona di riferimento, dandosi da fare per colmare quel vuoto sì fisico e professionale, ma soprattutto affettivo, dando un supporto immediato senza aspettarne la richiesta.

Essere e sentirsi comunità nel dolore come nelle situazioni di festa significa anche ricordare chi non c'è più per i suoi valori, la sua rettitudine, lo spendersi per gli altri. Soltanto elaborando insieme, oltre al lutto, i concetti-chiave delle esistenze di chi ci ha lasciato, le loro virtù e i loro limiti si proverà un sentimento di consolazione e uno spirito collettivo di rinascita e di ripresa che ne onorerà la memoria e i meriti, facendo superare le mancanze. Il senso e la forza della nostra comunità sarà tale se si saprà andare oltre la tristezza e la rassegnazione, se si saprà riprendere il cammino più saldi e coesi di prima, puntando a realizzare obiettivi condivisi e a migliorarsi per affrontare il futuro con le sue incognite e le sue opportunità, con una maggiore forza d'animo e un più convinto senso di appartenenza. Senza chiusure, ma aperti agli altri e al nuovo.

Emanuela Balestrino



Inquadra il qr-code
e visita il nuovo sito!



LA TUA GELATERIA OGGI PUÒ SCEGLIERE

senza nessuna rinuncia.

Il vero sapore della Panna, dalla consistenza piacevole, 100% bianca e stabile come mai prima d'ora.

Ken Nata Zuccherata, la Panna pastorizzata con grasso animale e Ken Láctea Sugar realizzata con ottima materia prima sia animale che vegetale, saranno le alleate ideali per la tua gelateria.

Due prodotti perfetti per il montapanna della tua gelateria!

Seguici su   | www.ken-foods.com


Gli Specialisti della Panna

Mango Alphonso

YOUR TROPICAL TASTE EXPERIENCE



Mango Alphonso

Pasta Mango Alphonso ha delle caratteristiche gustative uniche e dona un'esplosione di gusto tropicale. Ideale per aromatizzare yogurt e monoporzioni, raggiunge l'apice nella creazione di gelati a base acqua o latte.

Regalati il gusto dell'estate... in qualsiasi periodo dell'anno!

FUGAR[®]
— DAL 1974 —

www.fugar.it

