

Tutto Gelato

LA COLLEZIONE DI ALBERT ADRIÀ

IL PIACERE ASSOLUTO DELLA GRANITA AL LIMONE

VISIONE CONTEMPORANEA A VERONA

tuttogelato.it

TUTTO SUL GELATO
CULTURA, AMORE & MORE...

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

75 CHIRIOTTI EDITORI 1950 - 2025

SUPPLEMENTO AL N. 364, MAGGIO 2025 DI PASTICCERIA INTERNAZIONALE - SPED. IN A P. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1, DCBTO - N. 38/2025 - IP - ISSN 2785-5112



Un viaggio esotico con gelato.IPSA

Il nuovo **variegato Maracuja**
ti farà vivere un'esperienza unica, un viaggio nei sapori esotici e tropicali.
Fresco e cremoso, perfetto per decorare le tue preparazioni estive sia in gelateria che pasticceria!

Sei pronto a partire? :)

IPSA® Ingredienti di qualità per gelateria e pasticceria artigianale
www.ipsa.it // info@ipsa.it //

Scansiona il codice! :)





03 Visione contemporanea a Verona

14 Il gelato del pasticciere Classico, aromatico, eccellente

22 Una storia di ricerca ed eccellenza

30 Laboratorio sentimentale Extreme. con il punto

34 Sguardi mondiali La collezione di Albert Adrià

40 Futuri talenti Da Ancona a Ishikawa

46 Coppa Gelato d'Itala Pesca Melba Esotica

50 Pensieri erranti Il piacere assoluto della granita al limone

54 Appuntamenti

56 Gelatus in fondo

Tutto Gelato 38

ALLA RICERCA DI COMPAGNI DI VIAGGIO

Eccellenza del Made in Italy e pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Così è il **gelato artigianale italiano**, anche secondo i dati elaborati da più fonti, come scriviamo in questo numero. Un volume d'affari di quasi € **5 miliardi** che abbraccia oltre **39.000 esercizi**, con più di **90.000 addetti**, ma con la necessità di assumerne altri, considerando che il 50% delle imprese segnala difficoltà, specie per l'inadeguatezza delle competenze. **TuttoGelato**, tutte le testate e i libri della **Chiriotti Editori** nascono e sono, dal 1950, dedicate proprio al binomio indissolubile dell'**informazione/formazione**, sempre più pertinente e urgente, considerando i numeri e i fatti. Una consapevolezza professionale e umana che si apprende certo attraverso percorsi scolastici di vario grado e approfondimento, e che va coltivata ogni giorno, attraverso lo studio, la sperimentazione, la lettura, il confronto, l'aggiornamento, lo spirito critico, l'ascolto... E va tramandata, condivisa, con un atteggiamento aperto, propositivo e molto, molto, **molto ottimista**, considerando le difficoltà quotidiane di ogni sorta e la fatica nel trovare e fidelizzare "compagni di viaggio" nel settore. Ma questo ottimismo è più che mai necessario per trasmettere, di generazione in generazione, quel saper fare, quello spirito di sacrificio, quella cura e quell'amore che stanno alla base di qualsiasi mestiere artigianale. E che danno senso al tutto, anche in momenti meno luminosi. **Serena lettura a voi!**

DIRETTORE RESPONSABILE **LIVIA CHIRIOTTI**

REDAZIONE **CRISTINA QUAGLIA, LUCILLA CREMONI, SALVATORE FARINA, SARAH SCAPARONE**

WEB & SOCIAL EDITOR **CHIARA MANCUSI**

DIRETTORE MARKETING **MONICA PAGLIARDI**

PUBBLICITÀ **LUCA RUSSO**

GRAFICA **ANNA BOSCOLO**

STAMPA **GRAF ART - VENARIA (TO)**

In copertina
Kiwi e lime
(Gelato Collection n. 27)
Albert Adrià
gelatocollection.com
albertadria.com
foto Miquel Coll

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



Abbonamento annuo € 60,00



Abbonamento annuo € 20,00

tuttogelato.it

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

CCC Copyright Clearance Center

Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana

FSC www.fsc.org MISTO Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile FSC® C007139

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

ISSN 2785-5112

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

Scarica su App Store

ReVIVA
RENDIAMO PREZIOSO IL BUONO

Unica Shopper

COMBINALA CON...



PIUMA LIGHT



RE TONDO



RE QUADRO



ALVEOLI



VASSOIO QUADRO

COLORATA
da oggi ancora più colori di fondo tra cui scegliere

COMODA
pratica da trasportare grazie ai manici in cordoncino

PERSONALIZZABILE
con stampa a caldo o fotografica

VERSATILE
compatibile con diverse tipologie di piatti e vassoi

AZIENDA CERTIFICATA
IT21/0828



PACKAGING PROFESSIONALE PER PASTICCERIE E GELATERIE
www.revivagroup.it | info@revivagroup.it | Tel. 06.72.67.15.42

VISIONE CONTEMPORANEA A VERONA

Così definiscono il loro locale Anna Bussi e Luca Tentori, che propongono un'offerta diversificata, che si sposa con lievitati e mondo salato



LUCA TENTORI e ANNA BUSSI

La passione per prodotti genuini e un'attenzione speciale al cliente sono gli ingredienti che connotano **Pikko**, l'Atelier del Gelato fondato a Verona da **Anna Bussi** e **Luca Tentori**. Coppia anche nella vita, i due si conoscono nel 2019 a Milano lavorando per una rinomata gelateria, con sedi anche in Emilia, e ad entrambi viene chiesto di spostarsi a Parma, per arricchire la loro esperienza. In quel laboratorio d'eccellenza imparano tanto oltre al gelato, fra succhi di frutta, creme spalmabili e lievitati. Una passione in crescita che, dopo qualche anno, li conduce ad una nuova sfida: dare vita al progetto di aprire un proprio locale, che offra prodotti genuini, naturali e concepiti con materie prime di alto profilo.

CONOSCIAMO ANNA E LUCA

È lei la mente dell'impresa e si occupa della comunicazione e dell'immagine del brand, oltre ad essere "co-pensatrice" delle specialità. Il suo percorso di studi concerne il turismo e la grafica pubblicitaria e, nell'attesa di trovare un impiego in uno studio grafico, lavora a Milano nella gelateria dove conosce Luca, appassionandosi anche lei all'arte gelatiera.

Lui, il braccio operativo, è colui che dà vita ai prodotti Pikko: nasce in una famiglia di ristoratori dell'Oltrepò Pavese e, fin da piccolo, si diletta a dare una mano nel ristorante. La passione per l'enogastronomia lo porta a frequentare gli studi alberghieri ed è durante uno stage in una pasticceria che si avvicina al magico mondo del gelato e decide di studiarlo a fondo, seguendo un percorso di alta formazione, che lo porta a collaborare con importanti artigiani. E intanto si appassiona anche all'arte della lievitazione e dei grandi lievitati.
Accomunati dagli stessi interessi e anche dall'intraprendenza e dalla voglia di fare, i due si accorgono di formare un bel team, in cui le competenze di uno completano e arricchiscono quelle dell'altro. Dialoghiamo con Luca per comprendere meglio il loro progetto che, a giugno, festeggerà i 3 anni dall'apertura.

Cosa significa Pikko?
È il nome del cavallo di Anna. Lei ama l'equitazione e mi ha trasmesso il piacere di cavalcare. Al momento di definire il nostro

locale, desideravamo un nome che rappresentasse chi amavamo, per condividere momenti felici con i clienti. Per noi un luogo dove siamo felici è proprio il maneggio e così ci è venuto spontaneo dedicare il brand al nostro amato cavallo. D'altronde, l'abbiamo sempre portato con noi nelle città dove il lavoro ci conduceva e adesso è a Verona.



Cosa rappresenta per voi il gelato?
Dev'essere un momento di coccola personale, capace di farci tornare bambini. Perché, in fondo, in ognuno di noi si nasconde il bambino che eravamo, che riaffiora ogni volta in cui gustiamo un buon gelato!

Perché avete scelto questo mestiere?
Mi è sempre stato detto che fare il gelato era molto semplice: in pratica bastava mettere degli ingredienti in una macchina e avrebbe fatto tutto lei. Invece non è così! Ad uno stage ho imparato a fare il vero gelato artigianale, a partire dalle materie prime d'eccellenza all'elaborazione di ricette e bilanciamento, e mi si è aperto un mondo, mi è scattata la voglia di studiare e sperimentare. Ho frequentato la **Cast Alimenti** e lavorato nei **Ciacco Lab** di Milano e Parma, capendo l'importanza della ricerca delle materie prime del territorio.

Producete gelati tutto l'anno?
Sì, al momento abbiamo due prodotti sempre disponibili: il gelato e anche i lievitati. La nostra è una gelateria non tradizionale, possiamo definirla contemporanea, perché proponiamo ciò di cui i clienti hanno bisogno per star bene, facendo gustare cose buone e salutari in un ambiente piacevole e rilassante.

Quanti sono i gusti gelato?
Circa 18 d'estate, tenendo aperti dalle 15 alle 23; d'inverno ne produciamo 12, in un orario che va dalle 16 alle 20. Alla domenica











“Tutti i venerdì, da Pikko il protagonista è il gelato gastronomico. Serviamo tre mini portate come i menù degustazione dei ristoranti: dal sapore più sapido a quello più dolce. Il desiderio è sdoganare le abitudini e diversificare la clientela”

















teniamo aperto anche al mattino, in genere nei giorni di festa vendiamo soprattutto vaschette da asporto.

Quanto è complementare il binomio gelati e lievitati?
All'inizio della scuola alberghiera pensavo che sarei diventato un cuoco. Fin da piccolo era il mio sogno, mi piaceva dare una mano nel ristorante di famiglia e a 13 anni mi occupavo del servizio. Poi ho spostato i miei interessi verso la pasticceria e il gelato, ma le vendite avvengono soprattutto nei mesi estivi, così ho pensato che produrre lievitati poteva essere una soluzione. Siamo partiti con panettoni e colombe, anche in formato da 3 etti. La lievitazione ha una durata minima di 48 ore, per un risultato morbido, soffice, piacevolmente masticabile, ideale anche da gustare con il gelato. E poi realizziamo anche i babà in vaso cottura in due varianti: classica al rum e rum e cioccolato.

Proponete i lievitati tutto l'anno?
Con la linea dei bauletti: l'impasto è tipo quello del panettone e viene venduto in più versioni, dal classico al cioccolato e altri gusti.

Li farcite anche con il gelato?
No, perché mettendoli in freezer rovineremmo le loro caratteristiche.

Avete posti a sedere?
Disponiamo di uno spazio con una decina di posti per proporre le nostre degustazioni. Quando il cliente ha tempo di fermarsi, consigliamo infatti di abbinare una fetta di bauletto, di circa 50 g, con due gusti gelato a piacere. In questo modo il lievitato non viene snaturato e, gustandolo con il gelato, diventa un vero piacere. Nel periodo in cui sforniamo i grandi lievitati, organizziamo degustazioni mirate per farli conoscere.











BLACKSIL

Silicone Moulds

Altri 5 modelli entrano a far parte della linea di stampi in silicone BlackSil: nuove monoporzioni moderne e versatili, che stupiranno con la loro eleganza, si affiancano alla già ricca gamma di forme a catalogo. Gli stampi interamente Made in Italy mantengono inalterate nel tempo le loro caratteristiche grazie all'alta qualità del silicone nero Martellato, che assicura una facile sformatura sia nelle preparazioni dolci che salate.

Stampi in silicone 297 x 176 mm. In una teglia 60 x 40 possono essere posizionati fino a 4 stampi.



RECOMMENDED BY

FRANK HAASNOOT
PASTRY CHEF

Martellato

SCOPRI LA LINEA COMPLETA







Quali altre specialità artigianali offrite?
Produciamo succhi e nettari di frutta, e creme spalmabili, avendo una piccola raffinatrice. La nostra crema di pistacchio ha il 40% di pistacchi Bronte DOP, quella di nocciola IGP il 60%, il gianduia il 50% di nocciola IGP. E sono le stesse paste che adoperiamo per i gelati.

A giugno Pikko compirà 3 anni: prevedete iniziative speciali?
Come ad ogni compleanno, inviteremo i clienti ad una degustazione di gelati gastronomici, preparati come finger food. Il primo anno abbiamo ottenuto un successo inaspettato e così stiamo continuando, non solo per questa ricorrenza.

Quindi siete specializzati anche in sapori salati?
Sì, tutti i venerdì il protagonista è il gelato gastronomico. Serviamo tre mini portate come i menù degustazione dei ristoranti: dal sapore più sapido a quello più dolce. Non mettiamo il gelato nel classico cono o nella coppetta, così da sdoganare le abitudini e diversificare la clientela.

Progetti per il futuro?
Far crescere il brand e tutto ciò che produciamo, divulgando il nostro prodotto artigianale, salutare e anche buono. Vorremmo inoltre organizzarci per offrire l'aperitivo-degustazione, cominciando solo su prenotazione e poi si vedrà!

Milena Novarino



Succhi e nettari di frutta in bottigliette da 200 ml, preparati con un piccolo impianto di imbottigliamento: "Acquistiamo la frutta da coltivatori locali, che ce la consegnano a piena maturazione, quando il frutto è molto dolce, così aggiungiamo poco zucchero. I nettari contengono il 70/80 % di frutta e si conservano 18 mesi, mentre per gli agrumi, con 100% di pura spremuta, un anno. La lavorazione avviene a bassa temperatura, il giusto necessario per eliminare i microrganismi e mantenere colore e sapore naturale; per alcuni frutti aggiungiamo succo di limone e niente altro".



FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

Variegato Gran Frutti di Bosco

DEARIO

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



Senza latte e derivati e senza zuccheri aggiunti,
con alta percentuale di frutta in polpa,
versatile sia in Gelateria che in Pasticceria fredda

RAFFINATA PUREA DI KUMQUAT



La nuova purea di kumquat surgelata senza zuccheri aggiunti di **Les vergers Boiron** è con frutti della varietà Nagami, coltivati in Andalusia in un'azienda familiare certificata bio, nel parco naturale Los Alcornocales. Essi beneficiano delle condizioni ideali del clima mediterraneo e della coltivazione biologica rispettosa dell'ambiente; raccolti a mano tra febbraio e aprile, vengono selezionati quando la loro scorza raggiunge la perfetta morbidezza, rivelando un colore arancione naturalmente brillante.
La purea si distingue a sua volta per il colore arancione vibrante e per la valorizzazione completa del frutto, che esalta la potenza aromatica del piccolo agrume, grazie alla trasformazione sia della polpa che della scorza, e quest'ultima aggiunge un tocco di autenticità percepibile. Al palato rivela l'equilibrio tra dolcezza e amarezza, con intense note agrumate che combinano gli aromi di arancia e pompelmo. Grazie all'intensità aromatica, la novità è ideale per più utilizzi, spaziando tra confit, creme, mousse...
les-vergers-boiron.com

LATTE DI BUFALA E LINEA SENZA LATTOSIO

Per la primavera **Frascheri** introduce il latte di bufala in formato Bag-in-Box (BIB), novità che risponde alle esigenze di artigiani sempre più attenti a ingredienti performanti, e che si distingue per la cremosità naturale e per una dolcezza bilanciata, ideale per creme, chantilly, bavaresi e gelati. La struttura vellutata garantisce texture raffinate, mentre il formato BIB da 5 litri assicura igiene e conservazione, evitando l'ossidazione e garantendo una gestione più efficiente in laboratorio.
Frascheri consolida inoltre l'offerta di prodotti delattosati, per soddisfare le richieste di un mercato orientato a prodotti inclusivi. **Senza lattosio** ma con le stesse performance sensoriali,





questa gamma composta da panna, latte e burro professionali, consente di realizzare dolci adatti a tutti.
"Abbiamo sviluppato prodotti che rispondono alle reali necessità dei professionisti – afferma l'AD **Andrea Frascheri** –. Il latte di bufala aggiunge valore alle preparazioni, mentre la linea delattosata amplia le possibilità creative, mantenendo standard elevati".
frascheri.it

VERSO IL RADDOPPIO

Un progetto di espansione e sviluppo dello stabilimento produttivo è annunciato da **ICAM Cioccolato**, come parte di una più ampia strategia. Un investimento che risponde alla domanda crescente e che costituisce il primo passo della *governance* definita nell'estate 2024, con **Adelio Crippa**, amministratore delegato; **Giovanni Agostoni**, presidente; **Luca Agostoni**, direttore di produzione; **Sara Agostoni**, nella duplice veste di direttore acquisti e responsabile CSR; **Roberto Vanini**, direttore della qualità. In sintesi, un progetto tecnologico che punta a raddoppiare la capacità produttiva dello



stabilimento di Orsenigo. A sostegno dello sviluppo del piano industriale, ICAM ha ricevuto un finanziamento di 56 milioni di euro da un pool di istituti di credito coordinati da Intesa Sanpaolo, a cui si è aggiunto l'impegno da parte di istituti finanziari partner.
L'ampliamento vedrà l'integrazione di oltre 23.000 m^2 su quattro livelli, con lo scopo di potenziare la struttura produttiva e tecnologica entro il 2027. Quattro nuove linee di modellaggio, confezionamento e una linea per la produzione di cioccolato bianco, che consentiranno un aumento della capacità produttiva dalle attuali 30.000 alle future 50.000 tonnellate di cioccolato potenzialmente producibili; 700 m^2 saranno dedicati all'Application Center, ad un'Academy e all'ampliamento del **ChocoCube**, polo di formazione per professionisti; oltre 2.000 m^2 saranno destinati a reparti produttivi e altri 2.000 ad un Innovation Center e a laboratori per i test di prodotto. **icamcioccolato.com**

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**

BOLIVIA

ALTERNATIVE SALUTARI

Attenti a salute e benessere, molti gelatieri si adoperano per mettere a punto ricette pensate per chi soffre di determinate patologie o con particolari proprietà adatte a tutti. Il bolognese **Andrea Bandiera**, titolare della **Cremeria Scirocco**, ha ideato il progetto di educazione terapeutica **I Fagioli Ribelli**, per i bambini affetti da Malattia Renale Cronica (MRC). Il libro dallo stesso titolo, edito da Minerva, scritto da **Bruno Damini**, contiene la versione facilitata della ricetta del Fiordilatte alla vaniglia di Bandiera, che a Sigep è stata proposta in variante professionale presso gli spazi di **Carpigiani**, a cui ha partecipato anche il dott. **Andrea Pasini**, SSD Nefrologia e Dialisi Pediatrica IRCCS, Azienda Ospedaliera Università di Bologna,





Eugenio Morrone con il gusto alla nocciola romana antiossidante.

responsabile scientifico del progetto. Parallelamente, il campione del mondo di gelateria **Eugenio Morrone** - calabrese d'origine e titolare a Roma di Fior di Luna a Trastevere e Il Cannolo Siciliano al Pigneto - ha lanciato, sempre a Rimini, il "**gelato alla nocciola romana** antiossidante, con pochi ingredienti scelti: latte, nocciola romana e una bassa percentuale di zuccheri (-30%). È realizzato con una tecnica che preserva la ricchezza del gusto ed esalta le proprietà della fibra, tali da mantenere un piacere sensoriale al palato". Il gusto ad alto contenuto di fibra è ottenuto tramite l'aggiunta della cosiddetta Mop – MannioliveFlour –farina da oliva prodotta dalla **Manni Oil** di Armando Manni, che deriva dalla trasformazione dello scarto di produzione.





Da sinistra il dott. Andrea Pasini, SSD Nefrologia e Dialisi Pediatrica IRCCS dell'Azienda Ospedaliera Università di Bologna, responsabile scientifico del progetto "I Fagioli Ribelli"; Bruno Damini; Kaori Ito, direttrice Carpigiani Gelato University; Andrea Bandiera; Michela Iorio, PR e Communication Manager Carpigiani; Palmiro Bruschi, della Gelateria Ghignoni a Sansepolcro, Ar.

Anche la linea KELATO®, elaborata dal gelatiere **Stefano Ferrara**, offre golosità, senza additivi chimici, conservanti e coloranti: messa a punto con il prof. **Flavio Di Gregorio**, medico e ricercatore universitario romano, esperto in alimentazione, la gamma segue le linee guida nutrizionali internazionali, rivolgendosi a consumatori con esigenze dietetiche, come obesi, diabetici di tipo 1 e 2, soggetti oncologici o con patologie cardio-vascolari. Oltre al gelato, la barretta **Kelato® Essenziale** è costituita da mousse proteica ghiacciata di arachide, gelato proteico alla mandorla, copertura alla massa di cacao del Perù Piura e finitura di granella di mandorla tostata. Con 200 Kcal per 100 g, ha un contenuto di grassi che si attesta intorno al 13% e un basso tenore di zuccheri (inferiore a 5 g/100 g di prodotto), che proviene essenzialmente dal latte utilizzato.



Stefano Ferrara di Formessenza, a Roma, con la sua nuova barretta proteica Kelato® Essenziale.



ESPLOSIONE DI FRESCHEZZA TROPICALE

Il **Variegato Maracuja by Gelato.ipsa** è la salsa che porta un tocco di freschezza esotica, grazie al sapore del frutto della passione, in una combinazione di dolcezza e acidità.



Caratterizzato da consistenza fluida e vellutata, si distribuisce uniformemente nel gelato, creando variegature che mantengono la cremosità del risultato finale. La texture, né troppo densa né troppo liquida e arricchita dai semi del maracuja, garantisce l'effetto visivo e una sensazione al palato equilibrata.
Il dosaggio è a piacere, per adattarsi alle preferenze di intensità del gelatiere. Disponibile in fusti da 3 kg in cartoni da 2, ha shelf life di 12 mesi, conservato a temperatura ambiente (max 20°C). Una volta aperto, va posto in frigorifero e consumato entro 30 giorni, per mantenere freschezza e qualità. **ipsa.it**

CARPIGIANI

Acquista la tua nuova Carpigiani con le agevolazioni.



TRANSIZIONE 5.0

Fino al **45% di credito di imposta**
esigibile in un anno

Sembra difficile?
TI AIUTA CARPIGIANI!

Val d'Aosta
RAVIGLIONE GROUP (AO)

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

Liguria
AR.BO.RE. (GE-SV)
RISTOLAB (GE-SV)
GIDAC (SP)
G&P FOOD EQUIPMENT (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)

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
GEBA (PE-CH-AQ)
G. ARREDI (TE)

Molise
LA FRIGOELETTROMECCANICA (CB-IS)

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

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

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

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

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

Sardegna
CENTRO ARREDO NEGOZI (CA-OR)
COMMERCIAL PACKING (SS)

CARPIGIANI
carpigiani.com

CLASSICO, AROMATICO, ECCELLENTE

Il dolce freddo interpretato secondo i canoni tradizionali arricchisce l'offerta nei punti vendita di Roberto Cantolacqua Pasticcere nelle Marche

Classe 1982, **Roberto Cantolacqua Ripani** è lievitista, pasticciere, cioccolatiere e, sin dagli esordi, le sue creazioni dolci si sono distinte per scelta accurata degli ingredienti, con un occhio di riguardo per le eccellenze del territorio, ed eleganza classica, espressa anche nella decorazione al cornetto, appresa come allievo prediletto e amico di un maestro di quest'arte come **Graziano Giovannini** da Montecatini Terme. Schivo, ma al contempo molto attento a quanto si muove e si evolve nel mondo del dolce, egli fa della ricerca delle materie prime e della "pulizia" formale le linee guida della sua produzione. Sin da piccolo Roberto decide di seguire le orme del nonno, fornaio in Macerata per oltre 40 anni, frequentando la scuola alberghiera a Tolentino. "Apprezzavo moltissimo le materie di laboratorio - ricorda –. Ho sempre avuto un orientamento più pratico". Una volta finita la scuola, per un anno e mezzo lavora presso un forno, ma non lo entusiasma troppo. Intravede però la possibilità di lavorare con **Danilo Garbini**: alla fine degli anni '90 personaggio di spicco, presidente della Conpait Marche: "Ho fatto richiesta e sono riuscito ad andare a lavorare al suo fianco, alla Pasticceria Mimosa, dove sono rimasto per 12 anni. Lui mi ha aperto un mondo, mi ha trasmesso le basi della vera pasticceria, seria, curata. Da lui, oltre ai suoi insegnamenti diretti, ho avuto la possibilità di venire a contatto con la cultura di libri e riviste – così ho conosciuto





ROBERTO CANTOLACQUA RIPANI

Élite

EUROVO SERVICE

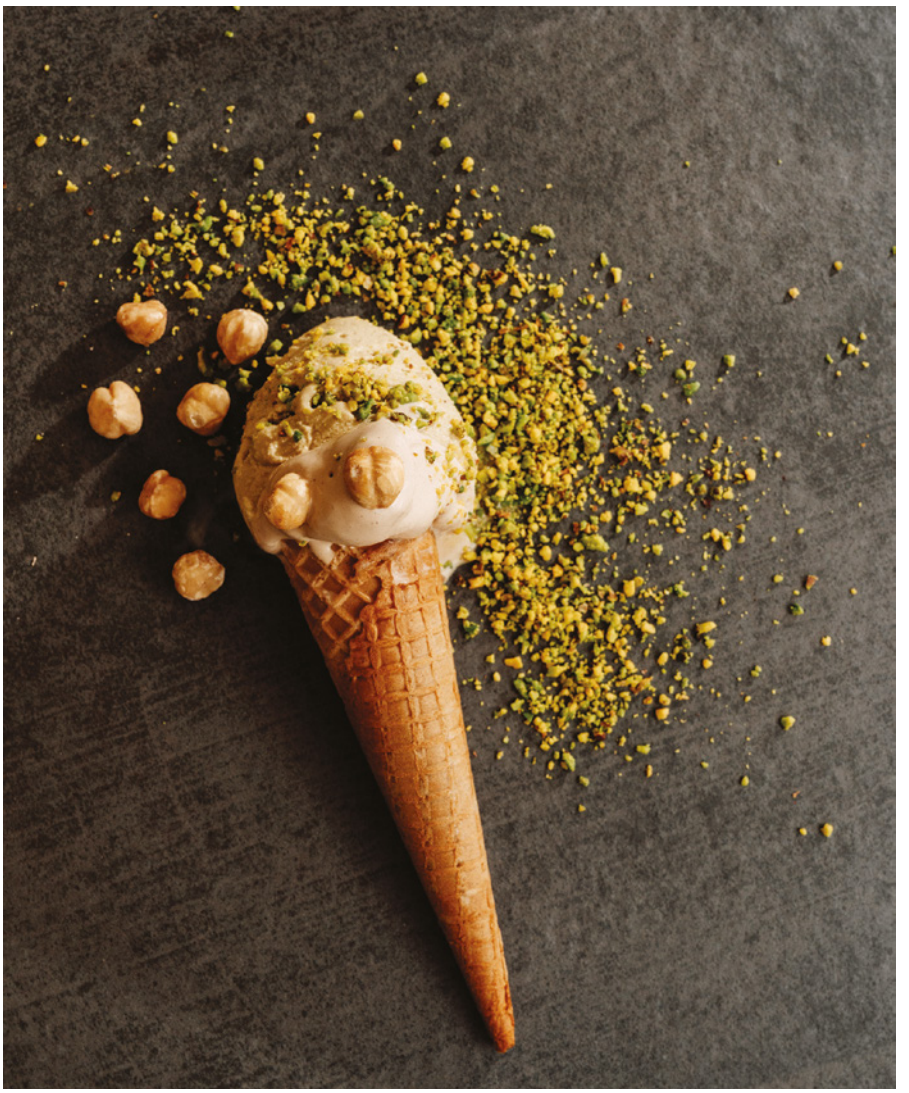


Preparare un gelato gustoso non è mai stato così facile!

Su tuttogelato.it trovate le ricette di Emozione Siciliana e del cornetto al lievito misto, apparse sul n. 266 di "Pasticceria Internazionale"

"Pasticceria Internazionale"! – e di tenermi al corrente sull'evoluzione del settore a livello internazionale, per esempio del passaggio dagli stilemi più classici alle innovazioni francesi, e di conoscere i grandi nomi. Da lì mi sono lanciato e sono andato io stesso alla ricerca di ulteriori esempi e maestri", così affermava in un'intervista di alcuni anni addietro, concessa proprio a "Pasticceria Internazionale".
Oggi Cantolacqua è titolare di due punti vendita: il primo è quello rilevato da Garbini a Tolentino, Mc, rinnovato completamente nel 2022; il secondo a Civitanova Marche, aperto nel 2018. Membro di Accademia Maestri Pasticceri Italiani dal 2012, attorniato da un gruppo fidato di collaboratori, egli offre una gamma di referenze che articola in specialità lievitate per la prima colazione, pasticceria salata e proposte per il pranzo, oltre a più di





venti tipologie di mignon, torte, cioccolato, grandi lievitati... In questo vasto assortimento non poteva mancare il gelato e qui ovviamente ci soffermiamo sulla sua interpretazione del dolce freddo.

Cosa rappresenta il gelato per Cantolacqua?
Ritengo il gelato artigianale italiano uno dei prodotti più importanti del nostro Paese, un marchio che permette di contraddistinguerci in tutto il mondo, grazie agli ingredienti presenti nel territorio nazionale, come i limoni di Sorrento, le nocciole Igp del Piemonte, la frutta del sud Italia, i pistacchi di Bronte... Il gelato è presente in entrambi i nostri punti

Kit BonBon Ice

Ideale per realizzare macaron gelato
con gusci di cioccolato.



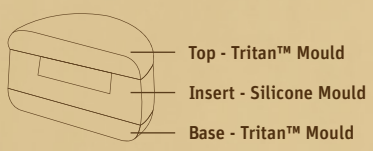
Abbinali ai pratici
contenitori Macado!

Stampo in Tritan - Top/Base



Stampo in silicone - Inserto





chocado
Haute chocolaterie by silikomart

Orgogliosamente prodotto a Venezia

SILIKOMART for the haute chocolaterie SILIKOMART for the haute chocolaterie SILIKOMART for the haute chocolaterie SILIKOMART for the haute chocolaterie

vendita, è un servizio offerto alla clientela per ampliare la linea di referenze disponibili, pur non rappresentando il *core business*. È un prodotto che va a "prendere" un segmento di clientela importante.

Quanto è legato alla stagionalità?
Lo proponiamo dal mese di aprile ad ottobre, seguendo le influenze della stagionalità, sebbene in generale sia consumato anche durante la stagione invernale. Noi, come pasticceria, da novembre in poi spostiamo l'attenzione sul reparto di cioccolateria.

Come viene interpretato?
È prettamente classico, fatto con materie prime eccellenti, e si articola in un'offerta di 10 proposte tra crema e frutta, servito in cono, coppetta, e coppa. Fedeli alla tradizione, i gusti sono cioccolato, stracciatella, frutti di bosco, fragola, limone, zabaione, zuppa inglese, tiramisù, nocciola e pistacchio.

Come avviene la scelta degli ingredienti?
Attraverso un processo meticoloso di selezione di ingredienti di prima scelta, che vanno ad assicurare un risultato finale goloso e sano.

Per quali caratteristiche si distingue?
Il gelato firmato Cantolacqua si distingue per l'esaltazione del sapore, grazie all'utilizzo di materie prime eccellenti di cui dicevo poc'anzi, e con caratteristiche aromatiche importanti.

E quali sono le aspettative della clientela?
Come per tutto ciò che si riferisce al marchio Cantolacqua, sono quelle di trovare un gelato di qualità, in cui i sapori siano ben distinguibili. E, soprattutto, ogni cliente si aspetta di trovare un prodotto all'altezza di quanto degustato negli anni precedenti, dal punto di vista della ricerca dell'eccellenza, in quanto realizzare ogni anno gelati di alta qualità non è affatto cosa scontata.



Le aspettative della clientela del marchio Cantolacqua sono quelle di trovare un gelato di qualità, in cui i sapori siano ben distinguibili

robertocantolacqua.it

DELIZIOSA GEOMETRIA

La forma originale di **Quadrico** non passa inosservata. Da qualunque lato la si osservi, questa cialdina di **I.CO Cialde** colpisce per le sue linee regolari ed è ideale per decorare torte, semifreddi e coppe di gelato, potendo anche accoppiarne due da riempire con creme per inedite mono. Croccante e fragrante, ha un gusto che richiama "le cose buone di una volta", fatte con abilità artigianale e ingredienti genuini.
Le cialdine, da 6 cm per lato, sono confezionate in scatole da 200 pezzi sfusi; la shelf life è di 18 mesi. **icocialde.com**



Panna Arianna

COLONNA PORTANTE DELL'ALTA PASTICCERIA





FRASCHERI

www.frascheri.it

TUTTOFOOD
MILANO

PAD. 1 - STAND S26

NEL NOME DELLA PRATICITÀ

Nata da un meticoloso studio di ricerca e sviluppo, **Base 199 Fructital** risponde ad esigenze di praticità, prevedendo la sola aggiunta di latte e zucchero in bilanciatura. È un nucleo stabilizzante per impiego caldo/freddo, con un dosaggio consigliato di 200 /kg, capace di conferire al gelato una texture fine e setosa. La delicatezza del sapore naturale di latte la rende ideale per impiego con paste grasse nobili o zuccherine, di cui esalta le peculiarità di gusto.



Nella Linea Variegati, la nuova **Variegato Caffè Arabica** si contraddistingue per il sapore intenso di caffè arricchito da abbondante pan di Spagna, per abbinamenti sia in gelateria che in pasticceria. Suggerita nel gusto "Tiramisù di una volta", si abbina al gelato realizzato con il nuovo **Sempreprontо Delizia Mascarpone**.



Si amplia anche la gamma dei Gran Variegati con **Variegato Gran Frutti di Bosco** (mirtilli, fragole, fragoline di bosco, lamponi e more) in ricettazione senza latte, derivati e zuccheri aggiunti, con alta percentuale di frutta in polpa. È adatto sia in gelateria, impiegato come variegato, sia in pasticceria fredda, come farcitura o decorazione di semifreddi e torte gelato. In "Delizia del bosco" si accompagna ad un gelato gusto yogurt realizzato con **Yo Vega&Stevia**, vegano e senza zuccheri aggiunti.





Gamma di referenze in granella senza glutine, ora anche senza latte e derivati, le **Crumble Express** consentono di ottenere in modo pratico un *crumble* dalla consistenza costante nel tempo. Ideali per proposte di gelateria e di pasticceria, includono oggi anche le nuove Limone e Pistacchio. **fructital.it**

PASTA 100% VANIGLIA BIOLOGICA

Continua ad arricchirsi il catalogo della proposte a base di vaniglia di **Norohy** - azienda di **Valrhona Selection** distribuita in Italia da **Valrhona** - che include i baccelli, la pasta di baccelli, la polvere e l'estratto di bacche di vaniglia. La novità è **Vakana** (il cui nome deriva dalla parola malgascia che indica le perle che compongono una collana), prodotto pronto all'uso adatto a tutti i tipi di preparazioni, sia dolci che salate, essendo privo di zucchero. Ottenuta attraverso un processo di produzione che unisce l'oleoresina (un concentrato di vaniglia estratto dai baccelli macerati di vaniglia Planifolia origine Madagascar bio) ai semi di vaniglia estratti da baccelli non esausti, ha un potere aromatico intenso e persistente, indicato in pasticceria, in abbinamento a frutta fresca o secca, spezie o acque floreali, anche per dolcificare i dessert al caffè, così come in gastronomia, con pesci, crostacei, carni bianche, carote, topinambur e carciofo. In vasetti in RPET 100% nel formato da 100 e 500 g, il dosaggio raccomandato è da 3 a 5 g/kg; 3 g di perle equivalgono a 4 g di baccelli.



norohy.it

PIÙ DI UN SEMPLICE PIATTO

"L'attenzione crescente sull'estetica si ricollega alla necessità di distinguere il prodotto artigianale da quello industriale ed è enfatizzata dalla diffusione dei social media, strumenti di autopromozione irrinunciabili per qualsiasi attività. Il dolce diventa così sempre più un'esperienza sensoriale completa". Da queste considerazioni nasce **Piuma Light**, il piedistallo ideato da **Reviva** su cui collocare gli elaborati dolci: essendo rivestito anche lateralmente, offre un'alternativa elegante al taglio a vista del cartone, e, al tempo stesso rimane sottile e compatto, in modo da limitare l'ingombro in fase di stoccaggio.
È disponibile in svariate dimensioni, dalla monoporzione alla maxi torta, e anche in formati rettangolari; il film protettivo lo rende idoneo al contatto alimentare diretto, mentre la possibilità di entrare in abbattitore senza compromettere l'integrità dei materiali, consente di usarlo anche per semifreddi e torte gelato. In più, l'intera superficie può essere personalizzata con una grafica in qualità fotografica oppure con logo stampato a caldo, anche in piccole tirature su fondo nero o perla.
revivagroup.it



Luca Montersino utilizza il piatto Piuma Light personalizzato per il suo semifreddo al Mojito (da Sottozero, foto Lonati ©italiangourmet).

NOROHY

vakana

PERLA DI VANIGLIA

MADAGASCAR



Crediti fotografici : Studio des fleurs / Maya communication - 02/2025

Intensa, senza zucchero, 100% vaniglia

con semi naturali di vaniglia per una maggiore intensità

VALRHONA SELECTION

www.valrhona-selection.it I Servizio clienti: servizioclienti@valrhona-selection.com I 02 317336

@NOROHYvanille I www.NOROHY.com

UNA STORIA DI RICERCA ED ECCELLENZA

Oli, granelle, farine, creme spalmabili, frutta e verdura candite e semicandite, essenze naturali e prodotti finiti: storia e filosofia di Pariani, con un focus sulle paste pure per gelato

Azienda familiare nata nel 2010 a Givoletto, alle porte di Torino, **Pariani** è sorta da un'intuizione di **Mattia Pariani**. Tutto è cominciato con una tesi universitaria e una visione chiara: creare oli e farine di frutta secca parzialmente disoleate, capaci di esaltare l'essenza pura del frutto, grazie ad un processo di spremitura a freddo. Una prospettiva che si è trasformata in impresa, mantenendo salda la filosofia che guida ogni scelta e che si riassume in due parole: ricerca ed eccellenza.



Il primo prodotto ad aver segnato il successo è stato l'**Olio di Nocciola** ottenuto da "Nocciola Piemonte IGP", presto affiancato da oli di pistacchio e mandorla siciliani, pinolo della Toscana e noce Lara del Veneto. A questi si sono aggiunte le farine parzialmente disoleate, capaci di mantenere intatto il sapore del frutto con un contenuto ridotto di grassi. Tutti i prodotti nascono da una tecnica esclusiva di spremitura a freddo, sviluppata in collaborazione con la Facoltà di Agraria di Torino.

Oggi Pariani offre una gamma completa di ingredienti a base di frutta secca: oltre agli oli e alle farine parzialmente disoleate, sono comprese farine, granelle, paste pure e molto altro. Il catalogo si è ampliato fino a includere frutta candita e semi candita, essenze naturali e prodotti finiti.

Accanto alle eccellenze italiane, Pariani ha inoltre dato vita a **ORIGINI – Materie Prime dal Mondo**, il progetto nato per andare oltre i confini geografici alla ricerca di ingredienti rari e preziosi. Perché se è



vero che l'Italia offre prodotti straordinari, è altrettanto vero che la qualità non ha nazionalità. Da qui, la selezione di materie prime da ogni continente, per offrire una dispensa internazionale pensata per chef, gelatieri e creativi del gusto.

UNA FILIERA D'ECCELLENZA

Il cuore pulsante dell'azienda è la **Filiera Pariani**, nata a Cortemilia proprio con la nocciola "Nocciola Piemonte IGP".. Grazie a rapporti diretti con i coltivatori locali e a un Disciplinare Tecnico interno che va oltre gli standard dell'IGP, Pariani opera per garantire materie prime di elevata qualità, sostenibili e tracciabili. È un approccio che valorizza il territorio e il saper fare artigianale, tramandato di generazione in generazione. In più zone d'Italia, verso fine estate, Pariani entra in uno dei momenti più intensi e significativi dell'anno: la stagione dei raccolti. Tra agosto e settembre, le campagne si animano e i collaboratori dell'azienda sono chiamati a raccogliere non solo le nocciole, ma anche le noci, le mandorle e gli altri frutti che daranno origine ai prodotti. È un periodo che racconta il legame profondo con la terra e l'impegno costante nel selezionare solo il meglio, grazie ad una rete di più aziende diffuse su tutto il territorio: questo il concetto innovativo che, con la creazione di vere e proprie filiere corte, si estende in varie regioni dove si coltivano e in parte si lavorano le materie prime. Il cuore dell'azienda è in Piemonte, a Givoletto, con gli uffici, il laboratorio di produzione, i magazzini, lo shop e la sala degustazione, ma la forza e la sicurezza vengono dai contadini che da Cortemilia nelle Langhe a Bronte in Sicilia, passando per tutte le zone più vocate alle coltivazioni di eccellenza, rappresentano un'unica identità.

STAGIONE DELLE PASTE, TEMPO DI GELATO

Ricavate dai frutti scelti, raccolti e trasformati con cura, compaiono in primo piano le **paste pure** Pariani, che con la bella stagione danno vita ad un altro protagonista: il gelato artigianale. Realizzate esclusivamente con frutta secca selezionata, senza aggiunte né compromessi, sono scelte dai professionisti di tutto il mondo, grazie al gusto autentico, intenso e naturale, capace di esaltare la materia prima.

Tutte le paste sono 100% naturali e pure, ottenute dalla macinazione dei frutti interi fino a raggiungere una texture liscia e fluida, raffinata sotto i 20 micron. Questo processo permette di sprigionare al massimo l'essenza della frutta secca, offrendo una struttura vellutata e uniforme. In più, l'approccio *clean label* esclude completamente l'uso di conservanti, emulsionanti, addensanti,







> **Ogni gusto racconta una storia, un territorio, una tradizione. E con ogni cucchiaio si ritrova la firma Pariani: ricerca, eccellenza e passione per la qualità**



coloranti, stabilizzanti, aromi o oli vegetali aggiunti.
Per rispondere alle esigenze dei professionisti, sono confezionate in pratici secchielli in plastica, facili da utilizzare e da conservare, e sono disponibili in formati diversi pensati per adattarsi a ogni tipo di laboratorio, grande o piccolo.

La gamma comprende i gusti più classici e amati, come la nocciola "Nocciola Piemonte IGP", "Pistacchio Verde di Bronte DOP", il Pistacchio siciliano e la Mandorla siciliana, ma anche proposte più ricercate, tra cui la Noce Lara del Veneto, il Pinolo toscano, la Noce Macadamia, la Noce Pecan, gli Arachidi e gli Anacardi.

PARIANI
Ricerca ed Eccellenza

Via Avogadro, 7
10040 Givoletto (TO)
Tel. 011 9947505
pariani.org



PARIANI

Ricerca ed Eccellenza

IL GELATO UNA STORIA ITALIANA

INGREDIENTI 100% PURI E NATURALI DI ORIGINE ITALIANA

PARIANI L'ECCELLENZA DELLA MATERIA PRIMA PER I PASTICCERI E I GELATIERI.

Realizza i tuoi gelati con le nostre paste pure. Proponiamo i gusti più popolari, il classico trio nocciola, pistacchio e mandorla, ma anche gusti più insoliti e appetitosi come pinolo e noce.

www.pariani.org | parianifood | parianilab

LA VISIONE SOSTENIBILE

Il brand **Agricacao** è il marchio concepito da **Agrimontana** che indica una linea di prodotti a base di cacao, frutto di una visione innovativa e sostenibile, che si distingue per la selezione di varietà di fave di cacao pregiate. Ogni referenza riflette il *terroir* del Paese di origine, a partire dalla prima barretta in edizione limitata, con cacao Chuao Criollo. Grazie alla collaborazione con noti cioccolatieri, coniugando artigianalità e competenze, ha preso forma un'offerta completa e funzionale: sono disponibili i prodotti creati con **Fabrice Gillotte** e **Julien Dechenaud**, a cui si aggiungono grand cru con fave provenienti da Venezuela, Ecuador, Perù, Costa Rica, oltre a selezioni create a partire da fave africane, raccolte e trattate in Ghana e Camerun.
Peculiarità distintiva del marchio è la scelta di lavorare, ove possibile, con piantagioni a gestione femminile, in omaggio a competenza e dedizione, una filosofia che si traduce nella denominazione anch'essa femminile di ogni referenza e nell'utilizzo dei fiori simbolo delle terre di provenienza: Victoria e Floria dall'Ecuador, Milagros dal Perù, Akan dal Ghana e Aristid dal Camerun.
agricacao.agrimontana.it





Il gelatiere Palmiro Bruschi e il pasticciere Diego Crosara, in foto con Luigi Bardini, direttore generale Agrimontana, in occasione di Sigep hanno proposto un aperitivo per presentare il brand Agricacao: sorbetto a base acqua con cioccolato Sur del Lago dal Venezuela, crema di caprino e amarena candita, cialda di sablé salata alla paprika e nocciole speziate.

FESTA TRICOLORE PER GLI SPEED SKATING

Al Vikingskipet di Hamar, in Norvegia, al termine delle 16 gare previste per i Mondiali 2025 di speed skating (pattinaggio di velocità su ghiaccio) su singole distanze, l'Italia ha conquistato tre ori co n **Francesca Lollobrigida**, **Andrea Giovannini** e **Davide Ghiotto.** A loro





Giovannino Fittipaldi, gelatiere italiano in Norvegia con il marchio **Gelatiamo**, ha dedicato una torta gelato tricolore, degustata in negozio lo scorso 16 marzo.

IL RESTYLING DELLA LINEA FUORI CASA



Nuova veste grafica per la linea **Linea Professional** della cooperativa marchigiana **Trevalli Cooperlat**, che comprende **Trevalli** e **Hoplà**. Il cambiamento estetico mira anche ad esprimere un'evoluzione strategica per rafforzare l'identità dei due marchi. Il restyling trae ispirazione da ricerche e analisi condotte in collaborazione con Tradelab e sviluppati con Arteficegroup, attraverso l'uso di strumenti di intelligenza artificiale predittiva. Il risultato è un packaging che colpisce visivamente e risponde ai bisogni del settore, con una sintesi tra estetica e funzionalità, mentre l'identità visiva, pensata per garantire coerenza tra i due marchi, rende riconoscibili le caratteristiche distintive delle gamme. Con questo restyling Trevalli Cooperlat, il cui fatturato relativo al fuoricasa rappresenta circa il 50% dell'intero business, consolida la sua posizione in un mercato che si rivolge in prima battuta ai professionisti, guardando anche al consumatore finale.
trevalli.cooperlat.it









L'ECCELLENZA AL SERVIZIO DELLA CREATIVITÀ.



Una nuova veste grafica per la linea di **prodotti professionali** a **base latte** e **panna TreValli Professional**, studiati per rispondere alle esigenze dei professionisti di **bar**, **pasticcerie**, **gelaterie** e **ristorazione**, valorizzando la creatività e garantendo risultati impeccabili in ogni preparazione, dolce e salata.

hoplatrevalliprofessional.it

treValli
PROFESSIONAL

UN NUOVO VIAGGIO SENSORIALE

La novità **Variegato Love Is** si pone come un'esplorazione di gusto ideata da **Babbi**, per abbracciare culture e tradizioni attraverso il progetto "Around the World", che trasporta in un viaggio immaginario tra sapori internazionali. "Love Is non è solo un nome, ma un omaggio al sentimento universale per eccellenza: l'amore – spiegano –. Questa emozione prende forma attraverso ingredienti raffinati e armonie sensoriali uniche".
Ispirato dai viaggi e dalle scoperte degli Ambasciatori del Gusto Babbi, il variegato è composto da una salsa dalla base vellutata di cioccolato bianco, arricchita





da croccanti lamponi liofilizzati dal rosso intenso, simbolo di passione, con un finale raffinato dato dall'essenza naturale del fiore che più rappresenta l'amore: la rosa. Gli abbinamenti e le possibilità di sviluppo sono innumerevoli, sia nelle applicazioni di gelateria che di pasticceria, spaziando tra le combinazioni "tono su tono" di un gelato ai frutti rossi, fino ai contrasti di un delicato gelato al pistacchio. **babbi.com**

L'ALLEATO PER LA BELLA STAGIONE



Con l'arrivo della bella stagione, i professionisti cercano soluzioni pratiche e di qualità per arricchire l'offerta. E **Debic** risponde con tre prodotti che combinano versatilità, gusto e affidabilità.
Debic Cheesecake è per chi desidera ampliare il menù senza complicazioni. Pronta all'uso, consente cheesecake dalla consistenza leggera e vellutata, con gusto fresco e texture impeccabile. Il suo elevato rendimento permette di ottenere numerose proposte con un solo prodotto, ottimizzando tempi e risorse. Per intolleranze alimentari ed esigenze nutrizionali specifiche, **Panna 35% Senza Lattosio** è l'ideale, considerando che circa il 25% della popolazione è intollerante al lattosio. Questa panna multiuso garantisce la stessa cremosità e performance di una tradizionale, con tenuta e versatilità che la rendono adatta per chantilly, semifreddi, guarnizioni e gelato.
Preziosa referenza per il mondo del banqueting, **Debic Cream Plus Mascarpone** garantisce struttura stabile e sapore avvolgente, senza rischio di coagulazione, grazie alla combinazione di panna e mascarpone. La versatilità la rende utile per decorazioni e farciture sia dolci che salate, con risultati impeccabili e risparmio di tempo. **debic.it**

IL PENSIERO SOSTENIBILE IN LABORATORIO

"Quando si parla di sostenibilità il pensiero corre subito a grandi rivoluzioni, investimenti ingenti o cambiamenti radicali. Ma la verità è che la sostenibilità parte da molto più vicino: dal proprio laboratorio".
Di qui inizia la riflessione di **Staf59**, valutando quanto possa incidere, nel quotidiano, la scelta di una macchina più efficiente o la semplice attenzione a ridurre gli sprechi. "Ottimizzare il consumo di energia, gestire le risorse e prediligere attrezzature progettate per durare nel tempo sono azioni semplici, ma significative – sottolineano –. Essere *green* non significa complicarsi la vita, anzi!". L'equilibrio tra prestazioni e impatto ridotto, efficienza e rispetto per l'ambiente, senza rinunciare a precisione, costanza e risultati eccellenti, si può raggiungere adottando soluzioni sostenibili, che portano a costi operativi più bassi, ambienti di lavoro più salubri e un'immagine aziendale più forte. **staf59.com**



ROBO cream

I SIGNORI DELLA CREMA



robocream.com

EXTREME. CON IL PUNTO

È possibile realizzare un gusto gelato con un solo ingrediente? A questa domanda rispondono Paolo Brunelli e la sua brigata del Laboratorio Sentimentale

Non piacerà a tutti, come tutto ciò che non è banale. La materia prima all'ennesima potenza potrà risultare fastidiosa a palati assuefatti dalla monotonia industriale, potrà scioccare gli abitudinari, schiaffeggiare i tradizionalisti, irretire i più avventurosi. Giocare ad estremizzare la concentrazione di un frutto, l'esplosione verticalissima in bocca e il desiderio di arrivare al limite massimo della sottrazione hanno coinvolto tutta la brigata del **Laboratorio Sentimentale** di Marzocca, An, fino a diventare una fissazione, fino a trascendere in pensieri metafisici.

Tutto iniziò con la **Fragola Extreme.**, letteralmente un bagno dentro un tramonto, dal profumo penetrante, quasi pungente. Poi è giunta la **nocciola**... e i pochi che non sono svenuti dopo l'assaggio ancora ce l'hanno impressa in bocca, come il primo bacio! A cascata sono arrivati tutti gli altri, ad esempio il **pistacchio**, un viaggio dalle Marche alla Sicilia su una navicella spaziale, e la **pesca**, penetrante come un massaggio fronte mare, su un'infinita spiaggia bianca... Sebbene le nuove tecnologie permettano l'uso di un solo ingrediente nei gelati di frutta,

***Extreme.* è per scalatori di sogni, guerrieri stellari, suadenti sibille e pifferai magici che non temono di superare il muro del suono. Un'allucinazione così golosa da non voler tornare più indietro!**



Elena®



La sicurezza e la qualità di sempre.
Per i maestri del gusto.



parmalat

Parmalat S.p.A. via delle Nazioni Unite, 4 – 43044 Collecchio (PR)
Elena – Stabilimento di via Sprina, 20 -12038 Savigliano (CN)

Elena

Il punto non è una svista: *Extreme.* raggiunge un magico equilibrio e si basta da sola, rappresentando un traguardo. È una delle rare volte in cui Brunelli, in perenne turbolenza, abbia detto "sto"!

per le creme non è possibile. Ecco quindi due ricette che sfidano e incuriosiscono il palato, ma equilibrate e non troppo scioccanti. **P.B.**

Nocciola EXTREME.

latte intero fresco	g	569
pasta di nocciola	g	156
saccarosio	g	73
trealosio	g	73
destrosio	g	63
latte in polvere scremato	g	63
neutro	g	3

Portare il latte a 40/45°C e aggiungere tutte le polveri, precedentemente mixate, a pioggia. Raggiunta la temperatura di pastorizzazione, emulsionare con la pasta di nocciola e procedere alla mantecazione.

Fragola EXTREME.

fragole fresche	g	650
saccarosio	g	100
trealosio	g	100
destrosio	g	50
succo di limone	g	30
acqua	g	70

Scaldare l'acqua con gli zuccheri a 50/60°C e frullare. Emulsionare lo sciroppo con le fragole fresche. Mantecare.

I coni sono ottenuti con coperture Valrhona e abbinati ai gusti Extreme. Vengono utilizzate per la pesca Inspiration Passion, per fragola Inspiration Framboise, per la nocciola Bahibé 46% e per il cioccolato Araguani 72% (nella foto qui accanto). Le coperture vengono temperate e colate dentro a coni in acetato e brandizzati con la scritta Paolo Brunelli.



Paolo Brunelli
paolobrunelli.me
Foto Giancarlo Bononi

DOLCE OPPORTUNITÀ

La carruba tostata rappresenta un'opportunità per creare prodotti funzionali, dal gusto ricco e con ridotto impatto ambientale. Derivata dal frutto del carrubo (*Ceratonia siliqua L.*), albero tipico delle regioni mediterranee, è ottenuta dai baccelli prima tostati e quindi finemente macinati, è un ingrediente naturale che si inserisce nel concetto di *upcycling* e trasforma un sottoprodotto in una risorsa preziosa, dal gusto e dall'aspetto simile al cacao.
Priva di caffeina, teobromina, glutine e allergeni, è adatta a più esigenze nutrizionali e di consumo. È naturalmente dolce, grazie all'elevato contenuto di zuccheri (30-42%), e ricca di fibre (20-40%), a beneficio di digestione e senso di sazietà. Ha un contenuto molto basso di lipidi (0,2-10%) e proteine (0-5%), e rappresenta una fonte di calcio (0,4%). La somiglianza con il cacao la rende adatta per preparati in polvere destinati a bevande e gelati, ed è ideale in pasticceria e nei prodotti da forno, ma anche quale ingrediente per aromi e coloranti naturali, o dolcificante naturale.
La carruba tostata è una delle numerose soluzioni innovative e sostenibili messe a punto da **Faravelli Food Division** in risposta alle più attuali esigenze del mercato. Per approfondirne le potenzialità e valutarne l'inserimento in ricette, contattare la Divisione Food dell'azienda, **faravelli.it - food@faravelli.it**



#FaravelliFoodDivision



BEHIND GREAT SATISFACTION ARE ALWAYS GREAT RAW MATERIALS



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

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

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

FARAVELLI
THE BEST INGREDIENT

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

LA COLLEZIONE DI ALBERT ADRIÀ

A Barcellona, il genio di Albert Adrià si esprime in Gelato Collection, con una banca di 37 ricette numerate

Fra i professionisti più celebri a livello internazionale, nel 2015 è stato nominato miglior pasticciere al mondo: l'eclettico **Albert Adrià** nasce nel 1969, appassionandosi giovanissimo di pasticceria all'interno dell'incredibile universo di **elBulli** a Roses. Fra locali, collaborazioni, consulenze, progetti e pubblicazioni, oggi a Barcellona gestisce **Enigma** (una stella Michelin e numero 59 nel rank dei The Worlds 50 Best Restaurants), trasformatosi da ristorante misterioso e pirotecnico, come già per **Tickets** (dal 2011 al 2020), a locale in cui la cucina torna a essere centrale, in uno stile unico nel lavorare e rispettare gli ingredienti, con un solo menu degustazione.

Intanto Adrià coltiva altri luoghi, altre iniziative, con quell'attitudine creativa e innovativa che lo contraddistingue e lo accomuna al fratello **Ferran**. A Londra ha aperto nel 2018 **Cakes & Bubbles** (locale incentrato su dessert iconici e "bollicine") e, a seguire, a New York City, **Mercado Little Spain**. Lo scorso anno è invece approdato al mondo del gelato, insieme al pastry chef di Enigma, **Alfredo Machado Díaz**, e **Ángel Velasco**, general manager di Torrons Vicens. **Gelato Collection** si trova sempre a Barcellona, sulla mitica La Rambla, frutto del progetto degli interior designer di **El Equipo Creativo**, con la collaborazione di **Carpigiani**, partner del progetto grazie al suo concessionario **Gelato Business**, che ha suggerito la tecnologia più adatta alle esigenze degli chef. In particolare, in laboratorio sono attivi il mantecatore Labotronic 20 90 HE e il pastorizzatore Pastomaster 60 HE della linea HE – High Efficiency, studiata per ridurre i consumi energetici. Presente anche Freeze & Go, il piccolo mantecatore da banco, per testare in piccole quantità le miscele più elaborate.

"L'obiettivo è applicare la nostra filosofia e il nostro modo di intendere la gastronomia al



ALBERT ADRIÀ



dolce freddo, per conoscere ed esplorare questo interessante mondo, rispettando le ricette più tradizionali, dai sapori senza tempo, ma esplorandone anche di nuove, con abbinamenti attentamente studiati dal punto di vista gustativo": da questo assunto, Albert e Alfredo hanno già sviluppato più di 30 gusti numerati, suddivisi in quattro categorie: classici, di stagione, d'autore e per adulti, ovvero alcolici. Si spazia così dal cioccolato 72% al caffè Lavazza 1895, dal lampone con litchi e rosa già rodato da Tickets alla piña colada, dal pistacchio tostato alla crema catalana o al limone intero, realizzato anche con una percentuale di buccia per minimizzare lo scarto. Un ventaglio di gelati e sorbetti che prende spunto dall'universo delle profumerie e delle gioiellerie per catalogare i gusti appunto con numeri, come avviene con i profumi.
A quasi un anno dall'apertura, ecco cosa ci racconta Albert Adrià.

Come procede il progetto Gelato Collection?
Molto bene, siamo molto felici, anche se stiamo patendo i lavori in corso su Las Ramblas, che stanno cambiando completamente la passeggiata, con una previsione di completamento non prima del 2027, il che sta limitando non poco l'accesso dei clienti alla gelateria.

Quanto si è evoluto il progetto in questi mesi?
Stiamo imparando molto dal mondo meraviglioso della gelateria. La collezione gelato si sta affermando quale cuore del concetto, con la qualità dei prodotti come linguaggio espressivo.

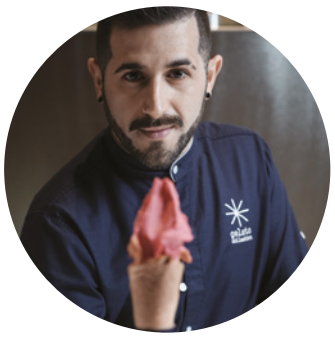
Come nascono i nuovi sapori e come funziona la banca delle ricette numerate?
Grazie all'esperienza, allo studio e al confronto fra professionisti, abbiamo creato una banca di ricette nei mesi precedenti l'apertura e al momento abbiamo 37 sapori, suddivisi nelle quattro famiglie. Ci sono poi una trentina di altri gusti già testati e pronti per l'implementazione.

Quali sono le famiglie di gelati più apprezzate?
Ci sono tante preferenze quante sono le persone! Mi piace pensare che la forza di Gelato Collection sia nella completezza della sua offerta, perché non ci sono punti deboli quando si tratta di qualità e di sapore.

Sono 37 i gusti numerati, suddivisi in quattro categorie: classici, di stagione, d'autore e per adulti, ovvero alcolici



Il gusto numero 0 di Gelato Collection: Cioccolato 72%. In copertina appare il gusto Kiwi e lime (n. 27)



ALFREDO MACHADO

In che direzione sta andando il mondo del gelato?
Mi piace pensare che si stia muovendo verso una progressiva riduzione dello zucchero e con un focus sugli ingredienti di eccellenza. Ci sono ancora molti gelati di scarsa qualità realizzati con scorciatoie certamente più economiche e veloci, ma non è quello che intendiamo noi per gelato.



Limón entero (n. 9).

Cosa hanno in comune pasticceria e gelato?
Tutto è alchimia: ogni cambiamento di ingrediente o percentuale influisce sul risultato e, come i croissant o le creme, il gelato deve essere trattato con cura.

Sta usando tecniche innovative?
Non particolarmente, ma abbiamo qualche trucco in serbo per ottenere un gusto più concentrato o più puro...

Cosa la affascina del mondo del gelato?
È un piacere irresistibile che fa emergere il nostro lato più primitivo: basta solo guardare i bambini quando entrano in una gelateria!

Avete in programma di aprire altri locali?
Sì, tra 3 mesi apriremo un secondo negozio sul Paseo de Gracia, sempre a Barcellona.

Sarah Scaparone
Foto Adrian Goula e Miquel Coll



Lampone, litchi e rosa (gusto n. 7) con sorbetto di curry verde e mango (n. 18).



Pistacchio tostato (n. 90).

gelatocollection.com
albertadria.com

Novità

Qualità al QUADRATO²

Scopri il lato irresistibile della perfezione con **Quadrico**, la nuova, esclusiva cialda quadrata di I.CO. Cialde. Ogni assaggio è un'esplosione di croccantezza che esalta il tuo gelato. Elegante e irresistibilmente buona, trasforma il dessert in un'esperienza originale e sorprendente.

I.CO. Cialde srl - Zona Industriale SNC C/da Isca Ficocchia
83045 Calitri (AV) - Tel. +39 0827 34319 - Fax +39 0827 30900
info@icocialde.com - www.icocialde.com

IL FUTURO DEI SEMIFREDDI È IN UN GESTO

Qual è la soluzione che permette di risparmiare tempo, aumentare la produttività e ottenere una sformatura precisa? La risposta di **Martellato** è **One Strip**, la linea di stampi per torte e mono che semplifica il modo di realizzare semifreddi. Gli stampi, disponibili in 7 misure, sono 100% riciclabili e consentono di ridurre tempi e costi di produzione (materiale, manodopera, consumi). Per approfondirne utilizzi e vantaggi, **martellato.it**





TRA LE VERDI ALTURE

Nel cuore del Venezuela, tra le alture verdi degli stati occidentali di Mérida, Trujillo, Táchira e Zulia, nasce uno dei cacao più caratteristici e intensi della gamma **Domori**: **Sur del Lago**. Coltivato in piccole piantagioni distribuite a sud del Lago di Maracaibo, racchiude tutta la biodiversità dell'area in una miscela di Trinitario arricchita da



varietà Criollo. La fermentazione, che dura 4 giorni, è attentamente controllata per preservare la complessità aromatica e garantire una qualità sensoriale d'eccellenza. Il risultato è un profilo aromatico elegante, con note persistenti di cacao, avvolte da sfumature di frutta secca, tostato e caffè. In versione 100% e 72%, Sur del Lago si distingue in gelateria per l'intensità aromatica, la rotondità in bocca e la facilità di lavorazione. **domori.com**

AFFOGATOH DUE VOLTE BUONO

Dall'incontro di **Alberto Marchetti** con la **Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro ETS** e il **TOH** dell'artista Nicola Russo nasce **AffogaTOH**, l'affogato da passeggio, rivisitazione di un classico torinese, il Bicerin, trasformato in un concentrato delle golosità di Alberto: il gelato al caffè apporta una base intensa e cremosa, Zabà aggiunge una nota avvolgente, la panna montata dona morbidezza, bilanciando i sapori; i nocciolini di Chivasso Fontana offrono croccantezza. Una novità due volte buona, visto che metà dell'incasso legato alla vendita dei 5.000 AffogaTOH viene devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro ETS, nata nel 1986 per dare un contributo alla cura e alla ricerca attraverso la realizzazione di un polo oncologico all'avanguardia, l'Istituto di Candiolo – IRCCS.





"AffogaTOH – dichiara Marchetti – è frutto dell'incontro con Nicola Russo e dell'idea di rendere il mio gelato l'occasione per sostenere una buona causa".
"In meno di 4 anni, il TOH è diventato uno dei simboli di Torino, raggiungendo risultati straordinari per un progetto indipendente - dichiara Russo -. Grazie alla partnership con la Fondazione, è amato da torinesi e turisti, come il gelato di Marchetti. Quando ho conosciuto Alberto, ho ritrovato in lui lo stesso entusiasmo che mi guida ogni giorno. Così è stato naturale immaginare insieme un progetto capace di fare del bene, a favore della ricerca".
albertomarchetti.it



DOMORI

UN VIAGGIO DI VERA SCOPERTA

UN VIAGGIO DI GUSTO NEL GELATO

Con Domori, ogni gelato è un viaggio nei sapori più puri e rari.
Criollo, Sur del Lago, Arriba: cioccolati che svelano l'anima autentica del cacao,
con aromi complessi e sfumature inaspettate.
È più di un gelato: è una scoperta che risveglia i sensi e lascia il segno.

Scopri di più
sui cioccolati Domori

DA ANCONA A ISHIKAWA

Cosa hanno in comune Matteo Piaggesi e Taizo Shibano? Il loro talent scout Martino Liuzzi!

DALLA GERMANIA CON AMORE

"Tutto inizia nel settembre 2014 – esordisce **Matteo Piaggesi** – quando il mio amico d'infanzia **Marco Caimmi**, che già lavorava in Germania in una gelateria, mi ha convinto a raggiungerlo e ad intraprendere l'avventura. Fino a quel momento il gelato era per me più un prodotto da gustare che da creare, anche se la cucina, in tutte le sue sfaccettature, era sempre stata la mia passione, tanto che in casa mi dilettavo a sperimentare nuove ricette, sia nel dolce che nel salato, e a provare materie prime insolite. Mi sono trasferito in Germania, in una gelateria a Lahr, e vi sono rimasto fino al settembre 2018, dapprima come banconista e poi, man mano che la curiosità e la passione crescevano, come gelatiere".



Da decenni Martino Liuzzi, qui con Matteo Piaggesi, sostiene i giovani professionisti che si addentrano con passione e talento nel mondo del gelato. E ama portarli alle luci della ribalta, evidenziandone la bravura e la dedizione, come in questa rubrica *(foto Bononi)*.

La nostalgia di casa, però, unita alla voglia di condividere ciò che aveva imparato, lo spinge a ritornare a Chiaravalle, in provincia di Ancona: "Ho iniziato così a frequentare corsi, tra cui quelli promossi dalla Cast Alimenti e dalla Gelato Naturale Academy, e nel frattempo ho trovato lavoro in una gelateria della zona, così da arricchire ulteriormente l'esperienza e le conoscenze accumulate fino a quel momento. È proprio in questo contesto che ho conosciuto **Jessica**, la mia compagna di vita, alla quale, complice l'amore, ho



trovato il coraggio di rivelare il mio sogno: aprire una gelateria tutta mia, dove ogni ingrediente fosse frutto di una scelta e dove ogni gusto raccontasse alla clientela qualcosa di me. Grazie a lei, che ha subito sposato con entusiasmo questo progetto, il sogno ha preso forma e si è concretizzato nell'apertura, ad aprile 2022, della nostra **Gelateria M5**, nel centro di Chiaravalle. Non possiamo negare che questa attività sia impegnativa e che le sfide che ci troviamo a fronteggiare siano costanti; d'altra parte, però, quando creiamo un nuovo prodotto e vediamo che i clienti lo apprezzano, ci si riempie il cuore di soddisfazione!".

Crema cardamomo e zenzero

latte intero	g	525
saccarosio	g	100
destrosio	g	75
panna 35% mg	g	170
latte in polvere magro	g	30
tuorlo	g	80
cardamomo	g	2
zenzero	g	2
neutro	g	7

Portare a pastorizzazione 85°C gli ingredienti. Far riposare. Mantecare. Variegare con nocciole pralinate e croccante di granella di nocciole.

Matteo Piaggesi
M5 Gelateria Creativa
Chiaravalle, An
m5gelato.it

IL GELATO CHE CERCAVI È FUNZIONALE

"Il gelato artigianale è molto più di un piacere passeggero" riporta il titolo di un articolo apparso sul blog sudamericano **Helado Fusión**. Una corretta scelta degli ingredienti e una formulazione bilanciata lo iscrivono tra gli alimenti funzionali, quelli che per definizione contengono composti biochimici biologicamente attivi per il metabolismo del nostro organismo, e quando si parla di gelato funzionale entra in scena **Martino Liuzzi**: è lui a illustrarne ai lettori il profilo salutistico nel dettaglio tecnico.
Un gelato funzionale parte dal corretto equilibrio di grassi, zuccheri, proteine e aminoacidi, acqua e aria; ogni eccesso o difetto di un elemento determina uno squilibrio nella perfetta produzione artigianale. Nelle sue formulazioni Liuzzi riduce gli zuccheri (-25%), grazie all'utilizzo degli zuccheri della frutta (uva, dattero, pesca, mandarino, arancia, carruba), che legano l'acqua e rendono il gelato morbido e strutturato, con un indice glicemico più basso, esaltandone al contempo il sapore. Ciò comporta anche una riduzione della quantità di paste utilizzate (15-20%).
Il gelato funzionale comprende tutti quegli elementi che, oltre ai normali valori nutrizionali, contengono sostanze in grado di regolare alcune funzioni vitali, favorendo la salute e il benessere. La *Nigella Sativa* (cumino nero), per esempio, mostra effetti benefici contro i radicali liberi e nelle terapie antinfiammatorie; i ricercatori americani sostengono che abbia il potere di regolare il sistema immunitario, essendo fonte di aminoacidi e proteine, vitamine A, B1, B12 e C, sali minerali e acidi grassi essenziali. Il suo utilizzo nel gelato è indicato nella preparazione di gelati fior di latte, mandorla amara, arancia e cumino, cioccolato, arancia, zenzero e cumino, mango, acquamarina e cumino, noce.



Infine, è ancora Liuzzi a spiegare perché il gelato artigianale è un alimento eccellente per i consumatori di ogni età, portando ad esempio una preparazione artigianale a base frutta di **Joseph Guerrera**, il Sorbetto 40 Gradi (in foto) pubblicato sul n. 34, a corredo di una breve disamina sulle proprietà benefiche del gelato di frutta a base acqua per bambini e sportivi (*foto Giancarlo Bononi*).

IL CAMPIONE DAL SOL LEVANTE

Taizo Shibano nasce nel 1975 nella prefettura di Ishikawa, sull'isola di Honshu, in Giappone. La famiglia possiede una grossa fattoria e produce ottimi prodotti lattiero-caseari per cui, avendo a disposizione del buon latte, il giovane decide di cimentarsi nell'arte della gelateria. Giunto per la prima volta in Italia, approda al Sigep di Rimini dove incontra il sottoscritto e conosce Il Centro studi Gelato Artigianale - Pro 2 Mari. Chiede di poter frequentare alcune lezioni e da qui inizia il suo percorso formativo, che lo porterà ad appassionarsi sempre di più, sino all'apice della professionalità.



Nella città di Nonoichi, apre due gelaterie con il nome **Malga Gelato** ed inizia a sua volta a tenere consulenze. Calma e determinazione fanno del suo gelato un universo di gusto, in cui scienza e ispirazione sono in armonia tra loro. Inoltre, sviluppa riusciti accostamenti di materie prime che, pur differenziandosi molto dai nostri prodotti europei, sono costante stimolo ad innovare. Ispirato anche dalle ricette raccolte nel libro **"Il gelato che cercavi"** (pubblicato dalla nostra casa editrice e disponibile in versione sia italiana che inglese, **shop.chiriottieditori.it**), inizia un nuovo percorso nell'ambito del gelato gastronomico, che affianca al precedente nel diffondere il gelato artigianale italiano. Il suo sogno è ora quello di aprire nel suo Paese un'Accademia del Gelato Artigianale Italiano e di questo siamo onorati!

Tra i numerosi premi e riconoscimenti attribuiti a Taizo Shibano nella sua carriera, ricordiamo i più recenti: nel 2017 la vittoria assieme al fratello **Kousuke** allo Sherbeth Festival a Palermo e, nel 2021, il primo posto in tre categorie di concorso, in veste di coach del team giapponese, in occasione di The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC.

Martino Liuzzi
foto Giancarlo Bononi

Sorbetto ananas, sedano e mela

ananas	g	150
sedano	g	100
mela Fuji	g	120
saccarosio	g	180
zucchero d'uva	g	80
acqua	g	370
neutro 5		qb
lime		qb

Scottare le mele. Unire al sedano e all'ananas e frullare. Aggiungere saccarosio, zucchero d'uva, neutro e lime. Far riposare 20 minuti e mantecare.

Pistacchio, tè Matcha, fragola, vino, ricotta

latte	g	1.000
polvere di tè Matcha	g	15
ricotta	g	500
saccarosio	g	250
destrosio	g	60
glucosio	g	25
latte in polvere	g	45
sale		qb
fragole	g	300
vino rosato	g	125
neutro	g	10
pistacchio	g	80
cannella		qb
granella di pistacchio		qb
fragole a cubetti		qb

Pastorizzare latte, polvere di tè Matcha, zuccheri, ricotta, latte in polvere scremato e neutro; unire pistacchio in pasta e vino rosato. Mantecare. Guarnire con granella di pistacchio, fragole a cubetti e cannella.

Taizo Shibano
Malga Gelato
Ishikawa - Giappone

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL



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.

icamprofessionale.com | icamforprofessionals

CRESCITA E DESTAGIONALIZZAZIONE

*In occasione di **Sigep**, sono stati divulgati dati raccolti da varie fonti, rispetto all'andamento del comparto artigianale nel 2024. Benché sia arduo fare previsioni e stime rispetto alla stagione in corso e allo svolgimento dei mesi futuri, soprattutto alla luce della complessa situazione economica globale, può comunque essere utile prenderli in considerazione per un quadro della situazione di partenza.*

In **Europa**, con un incremento di circa l'1% rispetto al 2023, le vendite di gelato artigianale di tradizione italiana hanno raggiunto gli 11 miliardi di euro (rispetto ai 10,9 nel 2023 e ai 9,83 nel 2022) e i due principali mercati, Italia e Germania, sono rimasti stabili. Il numero di punti vendita si è attestato su 65.000 per circa 300.000 addetti mentre, in quanto ai prezzi, dopo l'aumento del 10% nel 2023, la crescita si è fermata al +1%. In **Italia**, nel 2024 il fatturato del settore è cresciuto tra lo 0,5 e l'1% rispetto al 2023, sfiorando i 3 miliardi di euro, comprensivi di gelaterie, pasticcerie e bar che offrono gelato (erano 2,9 miliardi nel 2023 e 2,7 nel 2022). Confermata la leadership italiana per ingredienti e semilavorati, con 65 imprese coinvolte e un fatturato 2024 pari a 1,1 miliardi di euro, stabile rispetto al 2023, con una quota export salita al 67% e aumento dell'occupazione, con numero stimato di dipendenti, tra diretti e indiretti (reti vendita), pari a 4.000 unità. Anche il comparto delle macchine, vetrine e arredamenti ha visto il nostro Paese protagonista: il giro d'affari è cresciuto del 3% raggiungendo i 670 milioni di euro, di cui 350 milioni relativi a vendite alle gelaterie artigianali, e le aziende esportano oltre il 70% della produzione e danno lavoro a circa 1.500 dipendenti nella sola Italia. Il 2024, pur in presenza di più fattori critici, ha presentato una leggera crescita rispetto al 2023 dovuta soprattutto ai mercati emergenti. Ancora da stimare l'influenza della nuova normativa europea su gli F-Gas e dal Piano Transizione 5.0 varato dal governo, che premia progetti di innovazione tecnologica e efficientamento energetico.

La filiera italiana nel suo complesso ha superato nel 2024 i 4 miliardi di fatturato, dando occupazione a oltre 120.000 persone. I 39mila punti vendita sono suddivisi in gelaterie vere e proprie (oltre 9.230), pasticcerie (12.000) e circa 18.000 bar che vendono il prodotto artigianale. La maggiore concentrazione di realtà artigianali è in **Lombardia**, dove se ne sono contate 1.552 pari al 16,8% dei laboratori presenti in tutta la Penisola, cui segue il Veneto, con 1.180 laboratori (pari al 12,8% del totale), Emilia Romagna con 1.133, (12,3%), Lazio con 963 (10,4% del totale), Piemonte con 778 (8,4%), Toscana con 727 (7,9%), Sicilia con 481 (5,2%) e Campania con 429, pari al 4,6%.
A livello territoriale, la **spesa delle famiglie** per gelati artigianali più elevata si riscontra in Lombardia con 315 milioni di euro, seguita da Lazio con 167 milioni, Veneto con 147 milioni, Emilia-Romagna con 142 milioni, Piemonte con 140 milioni, Campania con 130 milioni, Sicilia con 121 milioni, Toscana con 105 milioni e Puglia con 96 milioni.
Interessante è il fenomeno della **destagionalizzazione**, con oltre il 40% delle attività aperte tutto l'anno, mentre le altre lavorano per non meno di 8 mesi. L'estate rimane il momento di maggior consumo (circa il 90% degli italiani lo considera il periodo perfetto). Per quanto riguarda la frequenza di acquisto**, l'82% lo fa uno o più volte la settimana e il 68% preferisce il prodotto artigianale rispetto a quello industriale**.
I momenti della giornata preferito per un gelato sono la sera (53%), come spuntino pomeridiano (48%) e come dessert a fine pasto (38%).
Fonti: UIF, ACOMAG, AIG, Confartigianato, Confesercenti, FIPE-Confcommercio, Demoskopea, ISTAT, TCI

TENDENZA VEGETALE, CROCCANTEZZA E *INDULGENCE*

Le novità di prodotto di **Martini Gelato**, marchio di Martini Professional, si articola tra *plant-based*, consistenze croccanti e un tocco di appagamento. Grazie al patrimonio di conoscenze di **Unigrà** nell'ambito dei grassi vegetali e delle tecnologie UHT, è stata messa a punto la linea di basi liquide vegetali a marchio **OraSì Gelato**: in brik da 1 litro (in cartone da 12 pezzi), sono disponibili **Base soia**, senza zuccheri aggiunti, per abbinamenti con paste grasse come pistacchio e nocciola; **Base avena,**





da aromatizzare per più combinazioni di sapori; **Avena biscotto** e **Avena caramello salato**, pronte all'uso. A completare l'offerta vegana, **FruttUp** è la base in polvere al cocco da miscelare all'acqua. Anche l'attenzione alle intolleranze alimentari si rafforza, grazie al debutto della **Base yogurt senza lattosio**, che si affianca a Base 500 lactose free, Base completa lactose free e Aymara Cioccolatte lactose free.
In merito alla croccantezza, la linea Ready to Crumble contempla varie inclusioni, tra cui **Crumble cocco** e **Gran mix semi e canditi**, combinazione di cacao veg, semi tostati, canditi d'arancia e albicocca. Anche la famiglia delle Brunelle si amplia con Crock Fusion con inclusioni multiple: **Brunella Crock Pecan fusion**, crema morbida al caramello salato, con noci pecan e granella di biscotto; **Brunella Crock Berry fusion**, crema morbida al fondente, con frutti di bosco e granelle di cacao; **Brunella Crock Dubai**, che richiama le note del Dubai Chocolate.
Il tema dell'*indulgence* trova espressione nelle



Brunelle Crock per la decorazione di gelati e pasticceria fredda, e come farcitura nelle praline. **Brunella Crock Sueño** richiama il gusto di uno snack wafer con nocciola e cioccolato al latte, a cui si aggiungono **Brunella Crock royal**, al cioccolato bianco con cookie al caramello e pinoli, e **Brunella Crock frollino veg**.
Il marchio rilancia inoltre la gamma di basi per gelato soft, segmento in forte crescita soprattutto fuori Europa e nel settore della ristorazione commerciale, che si compone di Fiordilatte, Vaniglia bianca, Vaniglia gialla, Cioccolato, Yogurt tart e Caramello.
martiniprofessional.it

TUTTO SOTTO CONTROLLO CON DEBIC
BURRO CROISSANT

Scopri di più su **debic.it**

Un ingrediente su cui puoi contare. Sempre.

Quando si tratta di viennoiserie, è meglio non lasciare nulla al caso. Per ottenere un croissant perfettamente laminato, bisogna concentrare tutti gli sforzi e dare il meglio di sé. Per fortuna puoi contare su ingredienti che fanno lo stesso, come Debic Burro Croissant. Qualità perfetta, risultato finale costante. Sempre.

- Croissant perfettamente laminati
- Fogli plastici e facili da piegare e laminare
- Eccellente aroma di burro nelle tue preparazioni

Debic. Per le mani dei professionisti.



DANIEL ÁLVAREZ
Dalua, Alicante

PESCA MELBA ESOTICA

Oltre 180 candidati da tutta Italia si sono cimentati in varie specialità (coppa gelato, pralina e tiramisù) nella quattro-giorni di **Tirreno CT**, svoltasi a Carrara a fine febbraio, e qui presentiamo la ricetta di **Raffaele Di Benedetto**, eletta miglior coppa gelato d'Italia. Pasticciere originario di Avellino e trasferitosi a Rimini, dove vive a lavora per **Rinaldini Pastry**, ha convinto la giuria con una crema alla vaniglia profumata al limone, arricchita da insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde.

Insalata di pesca esotica, mango, frutto della passione e lime

mezze pesche sciroppate	g	100
mango fresco maturo	g	100
frutto della passione (solo la polpa)	g	40
lime (succo e scorza grattugiata)	n	1
zucchero	g	30
acqua	g	50

Sgocciolare le pesche, quindi tagliarle a cubetti. Pelare il mango e tagliarlo a cubetti. Tagliare a metà i frutti della passione e prelevare la polpa con un cucchiaino. Preparare lo sciroppo portandolo a bollore e raffreddare a 4°C, quindi aggiungerlo alla frutta. In una ciotola grande, unire la frutta con succo di lime e sua scorza grattugiata. Incorporare lo sciroppo freddo. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti e sgocciolare prima di utilizzare.

Crema pasticcera gelata alla vaniglia Bourbon al profumo di limone

latte fresco	g	2.060
panna 35% mg	g	1.000
vaniglia in perle Bourbon	g	6,5
scorza di limone di Amalfi	g	4,5
tuorlo d'uovo pastorizzato	g	350
saccarosio	g	478
destrosio	g	248
latte magro in polvere	g	90
glucosio 30 DE	g	23
inulina	g	42
fibra di lino	g	11
fior di sale	g	1,3

Scaldare a 50°C latte, panna con vaniglia e scorza di limone grattugiata. Formare a parte un pastello con tuorlo e tutte le polveri, montarlo in planetaria per qualche minuto. Unire il pastello ai liquidi caldi e continuare la cottura mescolando con una frusta fino a 85°C. Filtrare e raffreddare in abbattitore a 4°C.



RAFFAELE DI BENEDETTO
@ raffaele_di_benedetto

FUGARyummi!

PRONTO IN UN BATTITO D'ALI



FUGAR YUMMI

NEW

Fragola | Limone | Mango | Cioccolato

La R&S Fugar ha messo a punto una nuova linea di prodotti in polvere per realizzare gustosi gelati in modo pratico e veloce. Ingredienti di alta qualità coniugati a fibre di ultima generazione permettono di ottenere un gelato dal gusto completo e ricco, con tempi di preparazione estremamente ridotti.

Fugar Yummi, pronto in un battito d'ali.

FUGAR®

DAL 1974

www.fugar.it

Lasciare maturare la base per 24 ore, chiusa ermeticamente. Versare in mantecatore, dopo averla emulsionata con un mixer ad immersione. Estrarre il gelato a -6°C in una vaschetta, precedentemente posta in abbattitore per almeno 10 minuti.

Cestino di meringa croccante

albume	g	150
zucchero semolato	g	150
zucchero a velo	g	150

Montare in planetaria l'albume e, dopo qualche minuto, inserire a pioggia lo zucchero semolato. Montare per altri 10 minuti a velocità sostenuta, quindi, con una spatola in silicone, inserire lo zucchero a velo, facendo attenzione a non smontare l'impasto. Utilizzando un sac à poche, inserirlo in cupole in silicone e cuocere in forno a 70°C per 4 ore.

Amaretti croccanti

mandorle dolci con buccia	g	45
mandorle armelline	g	5
zucchero semolato	g	50
albume	g	30
sale	g	2

Tritare finemente mandorle dolci e mandorle amare in un mixer, fino a una farina sottile, facendo attenzione a non scaldare troppo, per evitare la fuoriuscita degli oli. Mescolare bene la farina con lo zucchero e un pizzico di sale in una ciotola. Montare l'albume a neve ferma con qualche goccia di succo di limone, per stabilizzarlo. Incorporarlo alla miscela di mandorle e zucchero con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Preriscaldare il forno a



160°C (statico). Con un sac à poche o un cucchiaino, creare delle palline di circa 1,5 cm di diametro. Se si desidera, rotolare leggermente le palline nello zucchero a velo per una superficie leggermente spolverata. Disporre gli amaretti su una teglia rivestita con carta forno, lasciando un po' di spazio tra ciascuno. Cuocere in forno per 15-18 minuti, finché non sono dorati in superficie e croccanti. Lasciare raffreddare su una griglia prima di porli in un contenitore ermetico per conservarli.

Montaggio

Distribuire i piatti sul piano di lavoro, verificando che siano ben puliti e asciutti. Decorare con lo stencil nella parte centrale, posizionare al centro di ciascuno un cestino di meringa, farcito con insalata di frutta e gelato, usando una sac à poche con bocchetta rigata da 18 mm. Posizionare sul gelato dei mini amaretti croccanti. Decorare e servire.

Raffaele Di Benedetto
@ raffaele_di_benedetto

"Ripensando al maestoso cigno mitico che apparve nel primo atto del *Lohengrin* (opera di Richard Wagner, 1850) le feci servire, al momento opportuno, delle pesche disposte su di un letto di gelato alla vaniglia, all'interno di una coppa d'argento incastrata tra le ali di un cigno scolpito in un blocco di ghiaccio e ricoperto da un velo di zucchero filato". Questa è la descrizione che **Auguste Escoffier** (da *Ricordi Inediti*, Slow Food Editore), tratteggia dell'immaginifico elaborato di sua invenzione, dedicato alla cantante lirica australiana **Ellie Melba** (pseudonimo di Helen Porter Mitchell), da lui tanto ammirata sui palcoscenici londinesi di inizio '900. Dopo tale sontuoso debutto, il dolce assunse il nome di Pesca Melba e la forma (servito in coppa) con cui diventò celebre.

LES VERGERS boiron

NOVITÀ

Purea congelata di *Kumquat*

La nuova star delle tue creazioni agrumate!

**Contiene zuccheri naturali*

Frutta coltivata in una piantagione familiare e certificata biologica in Andalusia

Colore arancione naturalmente intenso, con segni di buccia

Consistenza densa, ideale per marmellate, creme, mousse e altro ancora

Perfetto equilibrio tra dolce e amaro, note di scorza

Disponibile nel formato da 1 kg

Senza zuccheri aggiunti*



Coltiviamo l'eccellenza della frutta

®

IL PIACERE ASSOLUTO DELLA GRANITA AL LIMONE

Prendiamo in considerazione vari aspetti di quello che è un classico della tradizione siciliana, confrontandone due tipologie.

GRANITA SICILIANA AL LIMONE FRESCO

succo fresco di limoni non trattati, acqua, zucchero, scorza di limone grattugiata o spremuta

Caratteristiche

Sapore intenso e agrumato, con note dolci e leggermente amare della scorza di limone. La freschezza è inconfondibile e il gusto naturale. La texture è cristallina e granulosa, con una consistenza rinfrescante che si scioglie lentamente in bocca. L'aroma del limone fresco è avvolgente e inebriante, con note agrumate e leggermente floreali. Gradevole aspetto trasparente, con qualche particella di polpa.

GRANITA SICILIANA CON ESSENZA O SCIROPPO DI LIMONE

acqua, zucchero, essenza di limone o sciroppo di limone, colorante alimentare (opzionale)

Caratteristiche

Il sapore è meno intenso. L'essenza o lo sciroppo conferiscono un gusto più dolce e meno complesso. La texture risulta più liscia e meno granulosa. L'aroma è più concentrato, con note dolci e talvolta leggermente "chimiche". Più uniforme e trasparente, non contiene particelle di polpa, con tendenza al "troppo bianca trasparente o troppo gialla trasparente".

QUALE SCEGLIERE?

Granita al limone fresco Ideale per chi ama i sapori autentici e naturali, e desidera un'esperienza più intensa e rinfrescante, salutare e rispettosa delle tradizioni.

Granita al limone con essenza/sciroppo Adatta a chi preferisce un gusto più dolce e meno complesso, e cerca una preparazione più rapida, semplice ed economica.



studio.deluca.sydney@gmail.com



QUALCHE CONSIGLIO

Scegliere limoni biologici e non trattati per un sapore più intenso.
Regolare la quantità di zucchero in base ai propri gusti.

CONGELAMENTO

Congelare la granita in un contenitore basso e largo, mescolando di tanto in tanto con una forchetta per una texture più fine. La granita al limone fresca offre un'esperienza incomparabile, grazie al sapore autentico e alla freschezza. Tuttavia, quella con essenza o sciroppo può essere un'alternativa per chi cerca una preparazione più rapida ed economica.

Caratteristiche

GRANITA AL LIMONE FRESCO

Il limone è un'ottima fonte di vitamina C, un potente antiossidante, che aiuta a rafforzare il sistema immunitario e a proteggere le cellule dai danni dei radicali liberi. Oltre alla vitamina C, contiene potassio e magnesio, minerali essenziali per il corretto funzionamento dell'organismo. La polpa contiene fibre, che favoriscono la regolarità intestinale. È dunque un dessert leggero e rinfrescante, con un basso contenuto calorico.

GRANITA CON ESSENZA O SCIROPPO DI LIMONE

Assenza di sostanze nutritive e valore nutrizionale inferiore. Gli sciroppi e le essenze contengono spesso zuccheri aggiunti, che possono aumentare il contenuto calorico, oppure coloranti e aromi artificiali.

Nota Esistono anche granite al limone preparate con yogurt o latte, che apportano ulteriori nutrienti come proteine e calcio.

VALORI NUTRIZIONALI

In Sicilia, la granita viene normalmente consumata a colazione, accompagnata da una brioche, per un risveglio energetico e rinfrescante. Creare una tabella con valori nutrizionali precisi può essere complesso, in quanto dipende da diversi fattori come quantità di zucchero aggiunta, varietà di limone scelta e metodo di preparazione. Tuttavia, ecco una stima dei valori nutrizionali per **100 g di granita al limone fresco**, considerando una preparazione media, tenendo a mente che questi valori sono indicativi e possono variare.

NUTRIENTE	QUANTITÀ
Calorie	150-200 kcal
Carboidrati	35-45 g
Zuccheri	30-35 g
Grassi	Tracce
Proteine	Tracce
Fibre	1-2 g
Vitamina C	circa 30 mg
Potassio	circa 100 mg

UN RIMEDIO NATURALE

Oltre ad essere un piacere per il palato, in passato la granita aveva un ruolo importante nella medicina popolare siciliana. È stata a lungo considerata un rimedio naturale e veniva prescritta, specie quella al limone, per diverse ragioni. Durante le calde estati, era considerata un ottimo rimedio per combattere la disidratazione e abbassare la temperatura corporea, aiutando la digestione e favorendo la produzione di succhi gastrici. Veniva utilizzata anche per depurare l'organismo e favorire l'eliminazione delle tossine. Ed era considerata un rimedio naturale anche per abbassare la febbre, mentre la vitamina C aiutava a rafforzare il sistema immunitario e a proteggere l'organismo. Un tempo, era addirittura possibile trovarla nelle farmacie, a testimonianza del valore terapeutico!

STIMA APPROSSIMATIVA PER 100 G DI GRANITA AL LIMONE CON SCIROPPO

NUTRIENTE	QUANTITÀ
Calorie	200-250 kcal
Carboidrati	50-60 g
Zuccheri	45-55 g
Grassi	Tracce
Proteine	Tracce
Fibre	Quasi assenti
Vitamina C	Bassa o assente
Potassio	Bassa o assente

Granita al limone fresco

limoni non trattati ..... n 6
acqua ..... l 1
zucchero semolato ..... g 300
scorza grattugiata di 1 o 2 limoni (a piacere)

Spremere i limoni e filtrare il succo per eliminare eventuali semi. In un pentolino, portare a bollore l'acqua con lo zucchero. Lasciare raffreddare completamente. Unire succo di limone, sciroppo freddo e scorza grattugiata. Mescolare bene. Versare in un contenitore adatto e metterlo in freezer. Ogni 30-40 minuti, tirare fuori il contenitore e sbattere con una forchetta per rompere i cristalli di ghiaccio e ottenere una texture granulosa. Ripetere l'operazione fino alla consistenza desiderata. Per un gusto più intenso, unire un pizzico di sale fino. Servire in bicchieri bassi e larghi per facilitare l'utilizzo del cucchiaino (o della brioche) e, se si desidera, aggiungere una fogliolina di menta fresca o un'extra grattatina di zest di limone.

Granita al limone con essenza

acqua ..... l 1
zucchero semolato (oppure sciroppo già zuccherato) ..... g 300
gocce di essenza di limone ..... n 5 o 6
colorante alimentare giallo (opzionale) ..... qb

Mescolare bene gli ingredienti. Procedere come per la granita al limone fresco, sbattendo il composto ogni 30-40 minuti.

Consiglio La quantità di essenza di limone può variare in base al gusto personale o a quanto suggerito dall'azienda produttrice. Iniziare con poche gocce e aggiungerne a piacere.

Luigi De Luca
studio.deluca.sydney@gmail.com

DELICATO ED ELEGANTE

Lo stampo in silicone platinum **Hana 1000**, realizzato da **Silikomart** insieme al pastry chef **Florent Margaillan**, conferisce morbidezza e sapore alla preparazione ed è ideale per





eleganti mousse e semifreddi. Misura ø180 mm, h 58 mm e 1000 ml; per inserti, si suggerisce l'utilizzo di **SQ068 Disco** (40.468.20.0000). **silikomart.com**

Martini GELATO



NOVITÀ 2025

Brunella Crok Dubai

per un gelato da mille e una notte

Crema al pistacchio con inclusioni di croccante pasta kataifi.
Per portare anche in gelateria il richiestissimo Dubai Chocolate!

GUARDA IL VIDEO

Le Brunelle

L'inimitabile gamma di creme morbide, utilizzabili in gelateria e pasticceria, garantisce una consistenza cremosa anche a temperature negative.

- Decorazione vaschetta
- Stratificazione e cremini
- Pasticceria Fredda
- Riempimento praline
- Decorazione e riempimento coni
- Topping per gelato soft

Martini PROFESSIONAL

MASTER Martini · Martini CIOCCOLATO · Martini GELATO · Martini FROZEN

Unigrà S.p.A. - Via Gardizza 9/B - 48017 Conselice (RA) Italy - Tel. +39 0545989511 - **www.martiniprofessional.it**

Sono in corso i preparativi per la **Gelato World Cup** indetta da Gelato & Cultura con IEG Exhibition Group, che celebrerà l'11ª edizione a Sigep tra il **16 e 20 gennaio 2026**, e sono in svolgimento le selezioni. Dopo quelle avvenute a Singapore con la Gelato Asia Cup, che ha visto qualificarsi Giappone, Singapore e Corea del Sud, e la Gelato Europe Cup a Rimini, che ha selezionato Germania, Francia, Italia e Belgio, la tappa successiva è stata la Gelato China Cup a Sigep China, in aprile, a cui seguirà la Gelato America Cup al FITHEP di Buenos Aires, dal 9 al 12 giugno – a cui parteciperanno USA, Messico, Venezuela, Perù, Ecuador, Brasile, Colombia e Argentina – e la selezione delle ultime 4. Tante novità attendono coloro che si sfideranno in prove di elevato livello tecnico e artistico. "La Gelato World Cup è un grande evento che si impegna a continuare a diffondere l'artigianalità del gelato nel mondo – puntualizza il presidente **Sergio Colalucci** –. La competizione è cresciuta nel tempo e oggi rappresenta un punto di riferimento internazionale. Per noi è fondamentale valorizzare il talento, la passione e la professionalità, offrendo un palcoscenico in cui tradizione e innovazione possano incontrarsi". **gelatoworldcup.com**

Organizzato da **Conpait** e dalla Città Metropolitana di Reggio Calabria, **Scirubetta** è il festival dedicato al gelato artigianale, che si inserisce nel programma di attività di promozione territoriale, come sottolineato da presidente Conpait **Angelo Musolino**. Dal **13 al 16 settembre** offrirà laboratori didattici, competizioni e degustazioni, con i gusti Crema Reggina e Bergamotto di Reggio Calabria protagonisti.
conpait.com

L'edizione 2025 di **Sherbeth Festival** si terrà a Palermo **dal 7 al 10 novembre**. Cornice sarà nuovamente il teatro Massimo, mentre in piazza Verdi sarà allestito il laboratorio a cielo aperto, con accanto un'area dedicata a talk e cooking show, a cui si affiancheranno gli stand. "Scegliamo di nuovo il mese di novembre – dicono gli organizzatori – e non a caso. Lo scorso anno l'evento ha coinvolto tanta gente, curiosa di assaggiare gusti inediti e il vero gelato artigianale. Palermo vive il turismo quasi tutto l'anno ed eventi come il nostro servono a destagionalizzare ancora di più". Il direttivo composto da **Arnaldo Conforto, Giovanna Musumeci, Vittorio Pasquetti** e **Ruben Pili** ha selezionato i 50 gelatieri (l'elenco è su **tuttogelato.it**) che prenderanno parte alla manifestazione e al concorso **Procopio Cutò**, vinto nel 2024 dal cinese **Bang Gai**, che farà parte della giuria professionale. Altra novità sarà il giudizio del pubblico, con un premio specifico.
"Dopo aver vinto il concorso Procopio Cutò, la mia gelateria è stata presa d'assalto - racconta Bang Gai, aggiudicatosi il trofeo con il gusto Lemon Tree -. Tantissime sono state le persone che hanno voluto assaggiare il mio gelato!".
sherbeth.it

Dal 15 al 17 novembre la Reggia di Stupinigi, residenza reale sabauda alle porte di Torino, ospiterà la 3ª edizione di **Mondopanna alla Reggia**, manifestazione aperta al pubblico indetta dall'azienda **Mondopanna**, che riunirà pasticcieri, gelatieri, chef. **mondopanna.it**

Dal 30 novembre al 3 dicembre a Longarone avrà luogo la 65ª **MIG - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale**.
Il programma è in via di definizione, ma sono già noti il tema e le date della **Coppa d'Oro**. Il 2 dicembre i concorrenti si confronteranno sul gusto mango a base acqua. Il giorno seguente i primi 10 classificati passeranno alla fase successiva, con valutazione pubblica, e verrà proclamato il vincitore. Prevista anche l'assegnazione del Premio Under 32 per i migliori giovani gelatieri.
mostradelgelato.com

host Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

17–21
OTTOBRE
2025
fieramilano

NEW SHAPES OF HOSPITALITY

In collaborazione con

madeinitaly.gov.it

Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

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

Associato a

it·ex ITALIAN ASSOCIATION OF INTERNATIONAL EXHIBITIONS

host.fieramilano.com

FIERA MILANO

GELATUS IN FUNDO





La fine del 2024 ha portato varie e variopinte *querelle* su prodotti "contenenti additivi, coloranti, aromi e conservanti, se artificiali", così come "basi pronte e basi liquide complete" che hanno acceso dibattiti e approfondimenti, anche con una disamina dei meccanismi impiegati da un certo tipo di comunicazione, poco incline ad opportune verifiche fattuali di affermazioni espresse o sottintese.
Quello che ci interessa in questa sede è cogliere la riflessione di chi al gelato ha dedicato tutta la sua vita e continua a farlo. Parliamo di **Alfio Tarateta**, che è a buon titolo uno dei padri nobili della gelateria italiana moderna, della quale non solo ha vissuto un pezzo di storia, ma ha attivamente contribuito a costruirla. Alfio non è uno che le manda a dire e per questo lasciamo la parola a lui.
"Non ho mai capito una cosa: perché, se un gelatiere usa la pasta di nocciole già fatta non è un artigiano, mentre un pasticciere che lavora il cioccolato già fatto resta un artigiano? Sono posizioni da fissati, che non portano da nessuna parte e servono solo a fare polemica.
Noi siamo artigiani nell'attività produttiva e



manuale. Che abbiamo un supporto dalle aziende è normale, per almeno tre motivi.

1 Tanto per cominciare, se si dovesse fare il gelato solo con prodotti 'naturali', che si fanno da zero in laboratorio, si potrebbero fare al massimo cinque o sei gusti. E comunque da sempre, anche ai miei tempi quando i gusti erano pochissimi, nessuno poteva fare tutto da solo: non potevamo mica produrci da soli il torrone, la nocciola o il cacao: è impossibile!

2 In secondo luogo, dire o lasciar credere che il semilavorato sia una cosa 'artificiale', non genuina, o meno buona del prodotto 'fatto in casa', è sbagliatissimo. Idem dicasi parlare di additivi facendo di tutta l'erba un fascio. Ve lo dico nero su bianco: sono con-tra-ris-si-mo!

> **Dire o lasciar credere che il semilavorato sia una cosa 'artificiale', non genuina, o meno buona del prodotto 'fatto in casa', è sbagliatissimo. Idem dicasi parlare di additivi facendo di tutta l'erba un fascio. Ve lo dico nero su bianco: sono con-tra-ris-si-mo!**

> **ALFIO TARATETA è a buon titolo uno dei padri nobili della gelateria italiana moderna, della quale non solo ha vissuto un pezzo di storia, ma ha attivamente contribuito a costruirla**

3 Terzo motivo: più le aziende vanno avanti, fanno ricerca, più anche noi gelatieri abbiamo delle possibilità. Il professionista di oggi studia più di quanto abbiamo potuto fare noi, ma non è laureato in chimica o in fisica. Ma anche se arriva ad avere una grande competenza ed esperienza, non può avere anche il tempo di fare tutto da zero. Quindi, il supporto delle aziende che fanno prodotti sicuri e buoni è fondamentale!

E POI UNA CONSIDERAZIONE FINALE

Secondo me, il discorso dovrebbe spostarsi piuttosto sulla qualità dei semilavorati e distinguere le aziende che lavorano bene da quelle che prendono scorciatoie. Però lì diventa anche una questione di responsabilità del gelatiere: sta a lui decidere come vuole fare il suo gelato e cosa dare ai clienti. Questo distingue un artigiano vero da uno che vuole fare credere di esserlo".

(testo raccolto da Lucilla Cremoni)

ispirati dalla natura



Fondata nel 1972 alle pendici delle Alpi Piemontesi, agrimontana produce da oltre 50 anni ingredienti per la pasticceria e la gelateria, privilegiando materie prime selezionate, trasformate senza l'impiego di aromi, coloranti e conservanti di sintesi.

Con i suoi strutturanti naturali per la preparazione del gelato, le stracciatelle di frutta, le paste pure e il cioccolato, l'azienda esprime la sua naturale tensione all'eccellenza in una combinazione di qualità degli ingredienti, tecnologia all'avanguardia e ricerca costante.

agrimontana

www.agrimontana.it agrimontana



AMBASCIATORI DEL GUSTO

VIAGGIA | ESPLORA | CREA | INNOVA

Porta la tua creatività oltre i confini

Ogni sapore racchiude una storia, ogni ingrediente nasconde un piccolo segreto. Dietro ogni ricetta c'è una magia pronta a essere svelata e condivisa.

Gli **Ambasciatori del Gusto** Babbi ti porteranno alla scoperta di ingredienti unici e combinazioni straordinarie.

Trasforma il gusto in un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, risveglia ricordi profondi e trasporta in luoghi lontani.

Diventa il protagonista di un viaggio unico tra passione e sapori autentici

babbi.com

TUTTOFOOD INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION MILANO
5-8 Maggio 2025
HALL 10 STAND F15

host Milano INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION
17-21 Ottobre 2025
HALL 14 STAND B12-C19