Tutto Gelato



REINVENTARE E REINVENTARSI

OMAGGIO AL GENIO FEMMINILE

L'IMPORTANZA DELL'APPRENDISTATO

tuttogelato.it

TUTTO SUL GELATO
CULTURA, AMORE & MORE...

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

75 CHIRIOTTI EDITORI 1950 - 2025

SUPPLEMENTO AL N. 366, SETTEMBRE 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. 39/2025 - IP - ISSN 2785-5112

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

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

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION

17-21 Ottobre 2025
HALL 14 STAND B12-C19



Tutto Gelato 39

03 Omaggio al genio femminile

11 La rimozione delle etichette

20 Dalla Lombardia al mondo

23 Reinventare e reinventarsi

30 Il valore della nutrizione nello sport

36 L'importanza dell'apprendistato

44 Pensieri erranti Riflessioni contro il rumore

46 Decorazione Metamorfosi nel freddo

50 Visione sentimentale La classica sempre in voga

54 Appuntamenti

56 Gelatus in fundo



L'ENERGIA CHE FA LA DIFFERENZA

Il flusso di informazioni, i confronti e i dialoghi che danno forma ad ogni numero di **TuttoGelato** sono per noi - e per voi a detta dei tanti consensi che raccogliamo (grazie!) – energia fondamentale e arricchente, quell'energia che sostiene il passo produttivo, plasma il senso di ciò che viene fatto e nutre progetti e visioni. Un'energia che contraddistingue ogni pagina di questo magazine, grazie ad incroci e incontri con artigiani, con aziende, con le innumerevoli realtà che danno spessore al comparto. E il risultato sono articoli, interviste, inchieste, approfondimenti e notizie aziendali che ci auguriamo siano utili al lavoro quotidiano, alla crescita professionale. Quindi: buona lettura e rilettura di **TuttoGelato**!

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
Cubo di Rubik
Enrico Rizzi, La Fabbrica del Cioccolato
Milano
enricorizzi.com
foto Guido Valdata

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



Abbonamento annuo € 60,00



Abbonamento annuo € 20,00



Il plus tutto digitale di "Pasticceria Internazionale"

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

ELEVA.
CREA.
ESPLORA.



Eleva ogni preparazione con
Debic Cream Plus Mascarpone

Farcisci, decora, crea e dona un tocco unico
alle tue preparazioni con il gusto pieno
del mix di panna e mascarpone firmato Debic.
Facile da montare, perfettamente bilanciata e
facile da utilizzare.
Debic Cream Plus Mascarpone.
La panna che eleva.

Debic. Per le mani dei professionisti.

Scansiona e
scopri

OMAGGIO AL GENIO FEMMINILE

Nel cuore di Firenze, Cinzia Otri si diverte e si racconta con eclettismo e pragmatismo



CINZIA OTRI

Alla professione di gelatiera la fiorentina **Cinzia Otri** è arrivata un po' per caso. La sua è infatti una visione fuori dagli schemi rispetto a chi questa professione ce l'ha nel sangue da sempre. Con i pro e i contro di ogni situazione, dopo un percorso di grande studio e costante approfondimento, lei è oggi una delle artigiane più interessanti del panorama nazionale e questo lo si deve, in primis, alla sua creatività e alla sua lungimiranza.

La sua formazione artistica – è diplomata in Decorazioni Pittoriche presso l'Istituto Statale d'Arte di Firenze - l'ha infatti stimolata a osservare il mondo del gelato in modo diverso: "Io provengo da un altro settore – spiega – e mi sono avvicinata a questo mestiere intorno ai 50 anni. Da una decina gestivo con **Marco**, il mio compagno, il **Caffè degli Artigiani** proprio di fronte alla gelateria di oggi e che un tempo era un negozio di alimentari del quartiere. Decidemmo di prenderlo nel 2009 per realizzare al suo interno tutta la parte di cucina calda che mancava al bar ma, una volta avute le chiavi in mano, ci rendemmo conto che mettere una canna fumaria non era possibile e così, un po' per caso, vista la mia personale passione per i gelati, al mio compagno venne l'idea di aprire una gelateria. Dal mangiarli al prepararli – aggiunge – c'è un abisso, ma il mio impegno è stato costante fin da quando ho frequentato la Gelato University di Bologna dove ho incontrato il mio mentore **Paolo Valli**. Ho capito che studiando i tecnicismi per creare un prodotto freddo potevo esplorare un mondo e imprimere la mia idea di gelato, rendendolo riconoscibile".

Detto fatto: dall'apertura della **Gelateria della Passera** nel luglio 2010 a Firenze sono nati circa 400 gusti tra cui i classici (con le migliori materie prime sul mercato), i gusti stagionali con l'uso di molta frutta a rotazione (agrumi, cachi, castagne, melograni, fragole...), proposte gastronomiche non da banco, ma per eventi, collaborazioni con bartender e gusti legati alle infusioni: "Dal 2017 sono molto attenta al recupero – spiega Otri – e realizzo gusti con gli scarti. Realizzo decotti e infusi da cui traggo nuovi gusti: il **Green Vibes**, per esempio, è un decotto con bucce di limone, arancia, zenzero e foglie di alloro. All'infuso filtrato aggiungo un decotto di bucce di mele e pera frullate che dolcifico con una melata di abete: il risultato è un gusto molto cremoso dovuto alla pectina presente nelle bucce di mela e pera e dalla speziatura incredibile".



> **L'Elettrice Palatina, al secolo Anna Maria Luisa de' Medici, faceva molte ricerche e raccoglieva menu e testi gastronomici: amava una torta di latte di asina e io ho realizzato un gusto con latte vaccino che ricorda un crème caramel senza caramello. Assomiglia al latte portoghese ed è variegato con cubetti di mela Annurca e vino cotto speziato**

Ma nella Gelateria della Passera, nel cuore dell'Oltrarno, Cinzia elabora anche gusti ispirati alle grandi donne di Firenze e d'Italia. Ne studia le biografie e i personaggi, cerca di capirne i gusti alimentari e sviluppa proposte ad hoc per rendere omaggio a ognuna di loro.

Tutto ebbe inizio quasi per caso nel 2013, quando partecipò a un'iniziativa per celebrare il compleanno di Lisa Gherardini, **Monna Lisa**, e il gusto ispiratovi divenne presto un suo *signature*. "Presi ispirazione dagli ingredienti che si potevano trovare nell'epoca in cui visse, ossia latte e uova, dolcificati con miele, profumati con acqua di fiori d'arancio (in omaggio alle serre dei Medici), con una purea di mele campanine cotte e variegatura



> **Per Monna Lisa, mi sono ispirata agli ingredienti che si potevano trovare nell'epoca in cui visse, ossia latte e uova, dolcificati con miele, profumati con acqua di fiori d'arancio, con purea di mele campanine cotte e variegatura di uvetta sultanina passata nel Vinsanto e gherigli di noci toscane**

@MARTELLATO_OFFICIAL MARTELLATO.COM



“FILL” THE DIFFERENCE

MARTPOCHE
SAC À POCHE PROFESSIONALI

Martellato

di uvetta sultanina passata nel Vinsanto e gherigli di noci toscane. Per il secondo gusto **Sherazade**, la leggendaria protagonista de "Le Mille e una Notte", devo invece l'idea – spiega Otri - all'incontro con un gelatiere persiano: il gelato è infatti a base latte con zafferano e pistacchi, profumato alla rosa, con inserti di mascarpone giacchiato". E prosegue: "Per **Bianca Cappello** (figura affascinante e controversa della Firenze del Cinquecento) ho pensato a un fiordilatte profumato allo spigo (la lavanda toscana, *ndr*) con scaglie di grué di cacao, mentre nel 2023 per **Leonora di Toledo** (sposa del granduca Cosimo I de' Medici e simbolo di *empowerment* femminile nel Rinascimento) sono partita dall'incontro tra Napoli e la Toscana, per un gusto setoso e profumato, usando una crema all'arancia con rum (quello con cui si bagna il babà partenopeo)".
Pensando invece all'astrofisica **Margherita Hack**, l'artigiana ha voluto evidenziare il suo essere vegetariana già negli anni '40 e il suo amore per uova, cioccolato e nocciole.
Tra gli ultimi gusti ecco quello dedicato all'Elettrice Palatina, al secolo **Anna Maria Luisa**, ultima discendente della dinastia granducale, cui si deve il mantenimento a Firenze dell'immenso patrimonio culturale cittadino, altrimenti destinato ad abbandonare la città: "Per lei, che aveva vissuto tantissimi anni in Austria, ho dovuto fare un po' di ricerche in più, trovando un gusto a base di latte alla portoghese con cubetti di mele annurche candite e vini speziati".
E così da **Caterina de' Medici**, figlia di Lorenzo de' Medici di Urbino e moglie del Duca di Orléans, all'astronauta **Samantha Cristoforetti**, dalla neurobiologa **Rita Levi Montalcini** a **Marie Curie**, fisica e prima donna a ricevere il Premio Nobel nel 1903, passando per la poetessa milanese **Alda Merini**, per cui è in previsione un gusto dedicato a fine anno, o la pittrice messicana **Frida Kahlo**, le grandi donne della storia rivivono in una forma inedita e allo stesso tempo storiograficamente accurata. "Voglio raccontare il genio femminile – precisa Cinzia Otri -, attraverso il mio linguaggio, quello del gelato. Queste donne mi ispirano ogni giorno con il loro coraggio, la loro visione e la loro capacità di cambiare il mondo. Tradurle in gusto è stato un atto d'amore e di riconoscenza. Tanto più che con gli anni mi sono resa conto di quanto sia difficile, per ogni donna, realizzarsi nel proprio mestiere". **gelateriadellapassera.it**

SARAH SCAPARONE
foto Luca Managlia



"Il gelato è realizzato con latte di mandorla aromatizzato da lamponi freschi dell'Abetone e un elisir alla rosa dell'Officina Santa Maria Novella, con topping di scaglie d'oro alimentare. Il gusto è intitolato alla bolognese Trebisonda Valla, detta Ondina, che nel 1936, durante i Giochi Olimpici di Berlino, conquistò il titolo di campionessa olimpica negli 80 metri ostacoli; prima donna italiana a vincere la medaglia d'oro"



dal 1959

elenka

Di che pasta è fatta l'eccellenza?

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. / MONTALBANO / LAURUS / ORO / P CHIARA

Della linea di paste La Nocciola Elenka, sicuramente.

Perchè da sempre abbiamo fatto scelte senza compromessi
come quella di partire dal frutto non lavorato per esprimere
tutte le sue peculiarità aromatiche garantendone l'integrità organolettica.

Perchè oltre ad offrire una gamma completa di gusto
abbiamo scelto di valorizzare il territorio con varietà eccellenti
come la Nocciola Piemonte I.G.P. e la nocciola siciliana dei monti Nebrodi.

Perchè abbiamo messo l'innovazione al servizio di una sapienza artigianale
immutata nel tempo e tramandata da generazioni che da sempre
ha reso questo prodotto l'icona di chi ama distinguere
il proprio gelato al gusto di nocciola.



Elenka S.p.A. - Ingredienti di qualità per gelateria e pasticceria | www.elenka.it | info@elenka.it

ECCELLENZA A PALERMO

L'offerta formativa della **MAG – Master Academy Galvagno** spazia dall'alta formazione alle masterclass, fino a percorsi amatoriali per chi desidera mettere le mani in pasta a fianco degli esperti. In autunno spazio al gelato, in collaborazione con **Carpigiani Gelato University** e, oltre ai corsi Base ed Intermedio in ottobre, si segnala il **Corso di Gelateria Avanzato**, rivolto a coloro che hanno già competenze base, che avrà luogo **dal 4 al 6 novembre** con il docente CGU **Salvatore Naselli**.
Tra settembre e dicembre si tiene il **Corso di Alta Formazione in Pasticceria**, percorso completo che, in 216 ore, si articola in vari moduli incentrati sulla pasticceria dolce e salata; tra i docenti, **Giuseppe Amato, Santi Palazzolo, Giovanni Catalano, Salvatore Cappello, Carmelo Sciampagna, Mario Arculeo, Nino De Pasquale, Francesco Palumbo, Alessandro Scordi, Daniele Iacona**. Gli **Star Master** sono invece incontri con personaggi nazionali e internazionali, chiamati a condividere segreti, tecniche e ispirazioni. **masteracademygalvagno.it**

I CATTIVI DEL COMPARTO

Scegliendo l'autoironica denominazione di **CattiviMaestri**, **Pino Scaringella, Angelo Grasso, Giorgio Zanatta, Beppo Tonon, Gianni Clapis e Giacomo Tonelli** hanno fondato l'**Associazione Formatori Professionisti della Gelateria** (AFPG), rivolgendosi agli operatori e a coloro che si dedicano, o vorrebbero in futuro dedicarsi, alla formazione in ambito artigianale. Il fine è "aiutare, proteggere, rappresentare e contribuire alla crescita professionale offrendo, se richiesto, supporto anche alle realtà commerciali del settore", dichiarano, promuovendo eventi formativi, divulgativi, gestionali e convegni, e apportando il loro contributo alle principali manifestazioni. Oltre al confermato riconoscimento dall'Unione Europea e dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy (MIMIT), il gruppo è in attesa di quello del Ministero dell'Istruzione e del Merito, per introdurre la formazione certificata nelle scuole professionali. **cattivimaestri.org**

CLASSICI MODERNI

La gamma **Paste Specialità** di **Fructital** consente di creare gusti e abbinamenti al passo con le nuove tendenze. Biscotto è disponibile nell'innovativa versione **Biscotto Vega**, a basso dosaggio, senza latte e derivati, per il consumatore con intolleranza al lattosio o vegan-friendly. Consigliato nella composizione **Biscotto Special**, reinterpreta un classico in chiave moderna, in abbinamento ad un gelato con base BiancaVega e Variegato Biscotto Vega in finitura, ricco di biscotti in pezzi.

Ispirato ad un dessert iconico della tradizione italiana, **Delizia Mascarpone** della Linea Sempreponti si distingue per l'alta percentuale di mascarpone in polvere e si ottiene solo con acqua; è suggerito nell'abbinamento **Tiramisù di una volta**, con il nuovo Variegato Caffè Arabica, arricchito da abbondante pan di Spagna.
Ampliando la gamma dei Gran Variegati, **Variegato Gran Frutti di Bosco** (mirtilli, fragole, fragoline di bosco, lamponi e more) propone una ricettazione senza latte e derivati e senza zuccheri aggiunti, con alta percentuale di frutta in polpa. Ottimo sia in gelateria, impiegato come variegato, sia in pasticceria fredda, come farcitura o decorazione di semifreddi e torte gelato, è raccomandato nell'abbinamento **Delizia del bosco**, in accompagnamento al gusto yogurt realizzato con Yo Vega&Stevia, vegano e senza zuccheri aggiunti. **fructital.it**



Delizia Mascarpone & Variegato Caffè Arabica e Variegato Gran Frutti di Bosco Fructital.

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

Mirto Sardo



Ricetta Storica

Silvio Carta

Druche e Silvio Carta insieme per portare nel mondo il gusto autentico della Sardegna, l'antica terra dei Centenari, una delle Blue Zone del nostro pianeta.

L'autenticità della Sardegna in cono e coppetta

La Sardegna è una terra ricca di storia, tradizioni e sapori inconfondibili. Con la nuova ricetta di **Mirto Sardo Druche**, abbiamo catturato l'essenza di questa terra straordinaria, grazie a una collaborazione unica con la prestigiosa azienda Silvio Carta, eccellenza sarda riconosciuta a livello internazionale.

Siamo partiti dalla celebre formula del Mirto Ricetta Storica di Silvio Carta per creare un prodotto unico, ottenuto dalle pregiate bacche di mirto raccolte nel mirteto di proprietà, che portano in gelateria l'intenso sapore della macchia mediterranea. Pensata per i più esclusivi gelatieri artigiani, questa pasta garantisce un gusto autentico, una resa perfetta e una connessione profonda con le radici sarde.

Portare il sapore della tradizione nei tuoi coni o coppette non è mai stato così facile

druche®
taste of sardinia

Reb srl Via Mal di Ventre 13, 09170 Oristano P.iva 01249050954
Mobile: +39 347 630 6249 - Mail: info@druchegelato.com
www.druchegelato.com

LA RIMOZIONE DELLE ETICHETTE

Il gelato nella ristorazione secondo la power couple Enrico Brancato e Marcella Orsi



MARCELLA ORSI
e ENRICO BRANCATO

Giusto un anno fa parlai di serendipità per descrivere la felice sequenza di eventi che, da un commento visto sui ***social,*** mi aveva portata a conoscere **Marcella Orsi**, e poi il pasticciere e chef **Enrico Brancato**, dandomi la possibilità di parlare di e con loro su "Pasticceria Internazionale" (n. 357).
Loro sono una *power couple* della cucina e della pasticceria da ristorazione: lui cresce - letteralmente e professionalmente - nella pasticceria di famiglia in Sicilia, ma capisce presto che il laboratorio gli sta stretto e decide di dedicarsi alla pasticceria da ristorazione. Dopo esperienze internazionali ai massimi livelli si stabilisce a Parma, orientandosi verso la cucina, e diventando coordinatore generale del **Gruppo Vicook** per quanto riguarda la ristorazione aziendale: si occupa di formazione e selezione del personale, di impostare le linee guida e avviare l'operatività dei nuovi ristoranti aziendali in tutta Italia. Lei è stata inserita nella classifica delle 40 donne più influenti della pasticceria italiana, e per il Gruppo Vicook è responsabile della pasticceria nel nuovo ristorante aziendale di Mutti, che prossimamente sarà aperto al pubblico ogni sera come ristorante *fine dining*.

Torniamo a coinvolgerli per parlare di gelato in cucina e pasticceria da ristorazione, considerando che Marcella ed Enrico incarnano nella quotidianità della professione e nel loro stile quella crescente permeabilità e labilità di confini fra cucina e pasticceria, quella dinamica interattiva fra dolce e salato, che è tendenza consolidata.

LA SCOMPARSA DEL GELATO SENZ'ANIMA DAL RISTORANTE

Il dato di partenza è la lieta constatazione della pressoché totale scomparsa, dai ristoranti contemporanei di buon livello, del gelato canonico servito come dessert: in purezza (le classiche palline nella coppetta d'acciaio), con la macedonia o la fetta di torta; oppure declinato in fruttini, tartufi, torta semifreddo... Oltretutto, non si tratta(va) quasi mai di dolci prodotti internamente, bensì acquistati. Non cattivi, ci mancherebbe, ma proposte impersonali, appartenenti a un'idea obsoleta del dessert come qualcosa di scollegato e secondario rispetto al menu. Pure il classico sorbetto di metà pasto è ormai un fossile relegato a banchetti di nozze o comunioni di qualche ristorante bloccato negli anni

Nella ristorazione contemporanea il gelato non è un solista ma un elemento che allarga la palette aromatica e deve armonizzarsi con gli altri elementi di un piatto o di un dessert

Ottanta: "Anche nei ristoranti di fascia media o medio-alta, non necessariamente fine dining – precisa Marcella –, il gelato è parte di dessert più complessi. E non parliamo di gusti classici, ma di gelati 'sperimentali', attenti alla stagionalità e qualità della materia prima, e che rispecchiano la natura e lo stile del ristorante. Ad esempio, ci sono locali che lavorano molto sulle fermentazioni, e anche i gelati che propongono sono basati



Oro verde di Parma: finto pomodoro di mousse al cioccolato bianco Bonajuto, cuore di pomodoro confit Mutti, terra alle mandorle e cardamomo verde, gel al basilico.

su un ingrediente principale – frutto, ortaggio – fermentato".

E in cucina?

■ **Enrico**: "Anche in cucina – e parliamo di un gelato gastronomico, che parte dall'utilizzo di vegetali – il gelato è sempre parte di un piatto. Può avere ingredienti inaspettati, che so, la carota, di cui deve mantenere l'identità. Ma la cosa importante è il suo ruolo, che non è mai da solista ma da elemento che consente di allargare la *palette* aromatica del piatto, giocare con le consistenze e temperature. Ad esempio, anziché la classica salsina o la carota a dadolini inseriremo il gelato o sorbetto, che useremo a seconda di quello che vogliamo ottenere". Nella ristorazione, dunque, il gelato ridefinisce e ricontestualizza il suo ruolo: da un lato perde di centralità rispetto al canone convenzionale; dall'altra, espande esponenzialmente la sua presenza.
Questo cambiamento comporta una mutazione del senso e della natura del prodotto da ristorazione rispetto a quello da gelateria. **Marcella** la sintetizza nel concetto di estemporaneità: "La differenza sostanziale rispetto al gelato canonico è questa dimensione di estemporaneità. In gelateria, anche se si fa il gelato fresco tutti i giorni, c'è bisogno di un certo tipo di tenuta, stoccabilità e un overrun che lo renda anche esteticamente più attrattivo in vetrina o nel cono/coppetta, perciò si devono usare solidi, zuccheri e tecniche tali da garantirli. In ristorazione, anche la mantecatura è estemporanea, e da questo derivano caratteristiche che hanno a che vedere con bilanciatura, temperatura di servizio, attrezzature e servizio".

Dal punto di vista sensoriale, quali sono le caratteristiche del gelato in/da ristorazione?

■ **Marcella**: "Mentre in gelateria è il protagonista, e quindi anche la sua consistenza e sapore sono pronunciati perché il cliente vuole 'il gelato', in pasticceria e ristorazione il gelato è, come dicevamo, uno degli elementi, è parte di una squadra: essenziale, ma non unico e non il centro di tutto. Di conseguenza, le sue caratteristiche tecniche e organolettiche devono armonizzarsi con gli altri elementi del dessert al piatto: non li devono sovrastare, al caso devono accompagnarli e farli fiorire, devono saper dare il giusto contrasto di texture e temperatura. Questo vale anche per il gelato gastronomico".

> Ci stiamo muovendo verso una progressiva rimozione delle etichette. Pasticceria, panificazione, cucina, gelateria diventano unite da un filo di comunicazione

■ **Enrico**: "Nello stesso tempo, bisogna curare la concentrazione aromatica. Perciò si lavora sulla materia prima, ad esempio con cotture sottovuoto a bassa temperatura, in modo da conservare il gusto il più possibile e poi trasformarlo in altra chiave. Alla base c'è sempre la conoscenza della materia prima. Bisogna capire gli ingredienti e saperli trasmettere. Per questo dobbiamo far evolvere anche l'idea di ricetta. Molti sono ancora fissati sulle formule standard, ma oggi non funziona più così. La fragola che mangio oggi può essere diversa da quella che gusto domani, e va bene così: se capisci l'ingrediente, in base alle tue competenze costruisci la tua ricetta. Non si tratta di fare grandi rivoluzioni, ma di avere le competenze per potersi relazionare a quello che si ha a disposizione e ottenere il risultato voluto".

Come si traduce nella pratica quotidiana?

■ **Enrico**: "In ristorazione non è più necessario fare un gelato in grado di mantenersi per un certo tempo. Viene mantecato-montato al momento, perciò non si pone il problema della cristallizzazione degli zuccheri... Il gelato da ristorazione consente libertà maggiori, ad esempio nella scelta di ingredienti particolari, nell'abbassamento del punto di dolcezza, l'uso di zuccheri diversi (trealosio, destrosio..) che hanno minor potere dolcificante e sono molto utili e versatili, soprattutto nel caso del gelato gastronomico, perché aiutano a percepire la sensazione dell'ingrediente 'salato' che associamo alla cucina, anche se ci sono ingredienti, come carota o patata, che attraversano i campi dolce e salato. Per quanto riguarda il bilanciamento, si tratta di trovare la quadra concentrando il gusto del prodotto ma - torniamo al caso della carota - senza far uscire troppo la componente zuccherina. Si lavora con maltodestrine, zuccheri, neutri e grassi come olio extravergine o 'panne' vegetali-chiarificate che aiutano per la texture. Nella ristorazione, il gelato è ricerca e tecnica al servizio dell'emozione".

■ **Marcella**: "Il gelato si è evoluto di pari passo con gli ingredienti, ma anche con le attrezzature. Per questo si usa il Pacojet, funzionale alle caratteristiche di estemporaneità viste finora, perché consente di produrre solo la quantità necessaria, visto che si parla di numeri circoscritti di dessert o piatti, ciascuno dei quali prevede una quantità limitata - la



Caprese di mare: macaron salato al nero di seppia ripieno di tartare di gambero marinato al timo limone, aria di mozzarella di bufala, gel di pomodoro, gel di basilico, granita al pompelmo rosa.



Gambero all'onda: sorbetto di pomodorino giallo, mango e passion fruit, gambero rosso di Mazara, crumble salato e zenzero candito.

classica quenelle - di gelato, nulla di paragonabile alla mole di prodotto che una gelateria deve fare e somministrare".

Evoluzione o specie diversa?

Con gelato gastronomico non stiamo parlando solo del "gelato salato" che si trova in alcune gelaterie come bizzarria o sfida (al gorgonzola, Parmigiano, aglio, peperone...), oppure di gelati o sorbetti da abbinare a qualche piatto (come il gelato al Parmigiano o ai funghi da abbinare alla carne cruda e così via). Che relazione c'è fra quel gelato e quello che si fa adesso nella ristorazione? Si può parlare di una correlazione o è una specie a sé, che nasce da una concezione e un approccio tecnico diversi?

■ **Enrico**: "I gelati salati ci sono sempre stati, ma c'è stata una grande evoluzione degli ingredienti, che non sono paragonabili a quelli di allora. La ricerca ci ha messo a disposizione una varietà di zuccheri e addensanti (pensiamo anche solo alla farina di semi di carruba) che ci danno texture una volta impensabili. Siccome quel gelato si doveva fare nell'unico modo possibile, c'era il rischio concreto che venisse fuori stucchevole o tanto cristallizzato, se l'ingrediente di base conteneva un'alta percentuale di acqua. Perciò, per un risultato stabile e della giusta consistenza bisognava correggere molto, il che andava a influenzare il gusto, allontanandolo sempre di più da quello dell'ingrediente di base".

■ **Marcella**: "C'è anche il discorso delle rivisitazioni, tipo gelato alla carbonara e cose simili. Certo, poi bisogna stare attenti a non estremizzare troppo e darsi anche dei limiti, perché non tutto può o dovrebbe diventare gelato: dobbiamo capire fino a che punto è sperimentazione e quando diventa puro esibizionismo. Più in generale, bisogna vedere anche qual è il punto di partenza: se vuoi esibire il tuo virtuosismo, la tua tecnica, o se vuoi mettere la sperimentazione e il virtuosismo al servizio di un'idea, di un progetto che parte dalle materie prime e si prefigge determinati risultati in termini di gusto ed emozione".

■ **Enrico**: "C'è anche una differenza di pensiero, se vogliamo. Il gelato gastronomico da ristorante non nasce come gelato, ma dalla destrutturazione di un piatto e dalla trasformazione in gelato di qualcosa che, nella versione canonica di quel piatto, gelato non era. Ad esempio, invece di mettere una certa salsa, fondo o altro, si decide che quella componente diventa gelato. In questo senso si possono valorizzare e mettere in evidenza parti che prima rimanevano in sordina".

■ **Marcella**: "È anche vero che, nel contesto della cucina, non tutti gli chef hanno competenze a livello di gelateria e pasticceria, quindi ci sono due vie: un gelatiere fa una consulenza in cucina, e si arriva a una collaborazione in base al risultato che si vuole ottenere; oppure, se il pasticciere ha anche formazione di gelateria, riesce a collaborare con lo chef e si costruisce un

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL

I nostri valori. Scolpiti nella materia.



Competenza significa essere partner dei professionisti. Mettiamo a disposizione ricerca, tecnica, studio dei profili aromatici e soluzioni precise per ogni lavorazione. Sappiamo ascoltare chi crea, anticipare le esigenze produttive e garantire risultati costanti, anche nei progetti più complessi. È il know-how che firma ogni prodotto **ICAM Professional e Agostoni.**

Non è solo una promessa. È un valore scolpito nel nostro modo di lavorare.

icamforprofessionals | professional.icamcioccolato.com

> La ricerca in cucina è anche una ricerca culturale. Quando si fa tanta sperimentazione si rischia di perdere di vista la storia e la cultura che è la nostra essenza, di scordarci da dove veniamo

menu che include il gelato salato. Non è da dare per scontato che tutti gli chef abbiano competenze di gelateria".

Funziona anche nel senso opposto? Cioè, il gelato da ristorazione ha influenzato quello da gelateria?

■ **Enrico**: "Vediamo che anche nelle gelaterie si segue un po' il percorso dei ristoranti, che in questo senso sono stati apripista. Non solo l'uso dell'azoto liquido, ma anche gusti non tipici: dal sedano all'acqua di mare o simili, quindi un'apertura alla contaminazione fra pasticceria e cucina: magari non lo si trova nelle gelaterie più classiche, ma in quelle con un gelatiere un po' più sperimentale sì".

■ **Marcella**: "Se andiamo indietro nel tempo, già nel Sette-Ottocento c'erano sperimentazioni per l'epoca audacissime, tipo tartufo e cioccolato, ma si rimaneva nell'ambito del gelato 'dolce'. Oggi il gelato gastronomico è quasi esclusivamente, o comunque prevalentemente, 'salato'. Una presenza di zuccheri ci vuole sempre, per bilanciamento e cremosità, ma si può parlare di un'evoluzione, consentita appunto dallo sviluppo delle materie prime e anche dei macchinari. Nulla nasce dal nulla, e certo si collega a quel gelato 'salato' da gelateria che però, come diceva Enrico, potrebbe non essere gradito al gusto contemporaneo".

E voi come vedete - e vivete - questa dinamica?

■ **Marcella**: "Ormai la linea fra cucina e pasticceria è sottilissima, se una cucina o un menu sono ben articolati. Anticipando il discorso che faremo il 3 e 4 novembre a Torino per **Cucina Dolce Giovani** (**associazionepiece.org**), ci stiamo muovendo verso una progressiva rimozione delle etichette. Pasticceria, panificazione, cucina, gelateria diventano unite da un filo di comunicazione. Poi certo ci sono caratteristiche peculiari, ma il discorso fra professionisti deve essere lineare, senza divisioni rigide fra dolce e salato, fra quello che può/deve stare di qua o di là. Bisogna aprire le menti, soprattutto della clientela".

■ **Enrico**: "Io nasco pasticciere, quindi l'estro della contaminazione me lo sono sempre portato dietro. Infatti molti dei miei piatti sembrano dei dolci. Per me contaminazione non significa solo andare a cercare ingredienti esotici o inconsueti, ma anche giocare con questa ambiguità. Sono portate salate, ma possono sembrare dei dessert perché li richiamano nell'estetica oppure perché c'è qualche ingrediente che oltrepassa i confini, o entrambe le cose. E poi ci sono dei precedenti storici, ad esempio se pensiamo all'eredità della cucina araba in Sicilia, con dolci a base di melanzana e il mischiarsi di dolce e salato. In questo periodo si sta riprendendo un po' l'antico in questo senso".

Se vogliamo, questo sembra anche un po' un ricorso storico: viene da pensare ai grandi banchetti rinascimentali in cui ancora non c'era la distinzione fra portate dolci e salate, e anche nella medesima portata c'era una commistione di gusti, senza gerarchie. Ovviamente il rimando è puramente istintivo, perché la storia non si ripete e in quel caso entravano in gioco elementi diversi, vedasi l'uso smodato di zucchero come ostentazione di status e ricchezza. Si tratta, se mai, di un riappropriarsi di possibilità e opportunità che erano state accantonate, ma non erano mai scomparse.

Lasciamo la conclusione a Marcella: "Nulla nasce dal nulla, anche in cucina. È una storia che cresce, si evolve, magari si ferma un po' e poi si recupera in altre forme. Rielaborare antiche ricette e tecniche di lavorazione è importantissimo, perché la ricerca in cucina è anche una ricerca culturale. Quando si fa tanta sperimentazione si rischia di perdere di vista la storia e la cultura che è la nostra essenza, di scordarci da dove veniamo".

LUCILLA CREMONI

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL

I nostri valori. Scolpiti nella materia.



Abbiamo fatto della passione una tradizione di famiglia. Nasce dal desiderio di conoscere ogni varietà di cacao, raccontarne la storia, rispettarne l'identità. È un legame che si rinnova da generazioni e vive nelle mani di chi lavora con noi per trasformare il cioccolato in profonda conoscenza.
È questa eredità che rende unici i prodotti **ICAM Professional e Agostoni.**

Non è solo una promessa. È un valore scolpito nel nostro modo di lavorare.

icamforprofessionals | professional.icamcioccolato.com

Ricordo di una sfogliatella napoletana

Pasta per sfogliatella riccia

farina di forza	g	500
acqua	g	188
sale	g	10
miele	g	8
strutto		qb

Utilizzare stampi in silicone monoporzione rettangolari da 70 ml.
In planetaria col gancio lavorare tutti gli ingredienti insieme. L'impasto risulterà poco liscio, molto sostenuto e spezzettato: lavorarlo velocemente con le mani per compattarlo leggermente e riporre in un contenitore coperto da pellicola e far riposare per circa 2 ore. Raffinare l'impasto in sfogliatrice finché non risulterà liscio, quindi farlo riposare coperto da pellicola ancora un paio d'ore. Riprendere l'impasto e assottigliarlo in sfogliatrice alla misura più sottile, quindi arrotolarlo su un mattarello. Dal mattarello procedere srotolando un po' per volta la pasta, ungerla di volta in volta con lo strutto e arrotolarla su se stessa molto stretta, cercando di mantenere una forma di rotolo costante che non si allunghi troppo ai lati. Ottenuto il rotolo completo, ungerlo su tutta la superficie con lo strutto e lasciare riposare in frigo per una giornata.
Il giorno seguente, formare i tappi tagliando delle fette di circa 1 cm. Cuocerli in forno su Silpat a 120°C per circa 10 minuti, estrarli dal forno e srotolarli immediatamente, quindi adagiare i nastri di pasta sfogliatella all'interno degli stampi di silicone rettangolari da 70 ml. Lasciarli riposare circa 30 minuti (il tempo che lo strutto si asciughi e la pasta da trasparente diventi quasi bianca) e infornare a 140°C per circa 30-35 minuti. La pasta dovrà risultare uniformemente dorata e asciutta.

Crumble di semolino

semolino cotto	g	300
farina di mandorle	g	120
zucchero di canna	g	100
burro bavarese freddo	g	100
farina 00	g	100
sale	g	2
cannella	g	0,5

Per il semolino, cuocere 120 g di semola con 300 ml di acqua e far asciugare molto bene. Lavorare tutti gli ingredienti insieme e stendere la pasta allo spessore di 1,5 mm. Cuocere a 150°C in assenza di umidità, fino a completa doratura. Lasciare raffreddare e frullare grossolanamente.

Croustillant al semolino

crumble di semolino	g	100
cioccolato biondo (al caramello) o bianco	g	40
olio di semi	g	20

Sciogliere il cioccolato, miscelarlo con l'olio e aggiungere il crumble di semolino. Stendere su Silpat allo spessore di 1 mm, far solidificare in frigorifero e ritagliare dei rettangoli della misura dello stampo in silicone da 70 ml.

Confit di arancia

scorza d'arancia	g	100
succo d'arancia	g	300
zucchero	g	150

Utilizzare stampi in silicone monoporzione rettangolo da 50 ml.
Portare ad ebollizione le scorze d'arancia per 3 volte, cambiando l'acqua ogni volta. Scolare le scorze, aggiungere il succo d'arancia e lo zucchero e far cuocere per circa 45 minuti a





fiamma bassa, dopodiché frullare il tutto grossolanamente. Inserire il confit negli stampi di silicone rettangolari da 50 ml formando uno strato sottile di circa 2 mm e congelare.

Cremoso al semolino

latte intero	g	500
panna fresca 35% mg	ml	170
semi di vaniglia, bacca	n	1/2
scorza d'arancia	n	1
tuorli	g	135
zucchero semolato	g	90
semola rimacinata	g	150
gelatina 180 Bloom	g	4

Riunire in una casseruola il latte, la panna e gli aromi e portare a 92°C. Lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la semola e versarvi sopra i liquidi, quindi portare a cottura la crema. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e abbattere in positivo. Versare la crema negli stampi di silicone sul confit congelato, facendo uno strato di circa 2 cm e congelare.

Mousse di ricotta

ricotta fresca di bufala	g	700
panna fresca 35% mg semimontata	ml	700
zucchero a velo	g	130
sale	g	1,5
cannella	g	0,5
scorza grattugiata di limone	n	1/2
scorza grattugiata d'arancia	n	1/2
gelatina 180 Bloom + poco latte	g	6 g

Reidratare la gelatina e scioglierla in pochissimo latte. Lavorare la ricotta con lo zucchero e il sale fino ad ottenere una crema liscia, quindi aggiungere la gelatina, incorporare la panna semimontata e gli aromi. Riempire con la mousse gli stampi di silicone rettangolari da 70 ml per circa metà del loro volume, inserire l'inserto congelato di confit e cremoso di semolino, chiudere e pareggiare con la restante mousse di ricotta, infine posizionare il rettangolo di croustillant premendolo leggermente sulla mousse e livellare perfettamente con una spatola. Congelare.

Gelato variegato ai canditi

latte fresco intero	l	1
panna fresca 35% mg	ml	300
zucchero	g	230
latte in polvere	g	80
glucosio in polvere	g	25
destrosio	g	25
stabilizzante	g	5
pasta di arancia candita	g	150
pasta di scorza di limone candita	g	50

Miscelare le polveri. Portare il latte a 40°C e unire le polveri. Portare il composto a 82°C, raffreddare a 50°C, aggiungere la panna e le paste di agrumi canditi, quindi abbattere la base a +4°C e mantecare.

Glassa neutra

Absolu Cristal Valrhona	g	500
acqua	l	70
destrosio	g	50
colorante in polvere bianco		qb
cannella	g	0,5

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti tranne il colorante. A 50°C aggiungere il colorante, filtrare e utilizzare a 40°C sul dolce congelato.

Composizione del piatto

Posizionare sulla monoporzione glassata un rettangolo di pasta sfogliatella, decorare con cubetti di arancia candita e qualche germoglio, affiancare con una quenelle di gelato ai canditi, adagiata sul crumble al semolino.

ENRICO BRANCATO e MARCELLA ORSi
vicook.it

DALLA LOMBARDIA AL MONDO

Oltre un secolo di innovazione: la crescita internazionale di IRCA Group

Era il 1919 quando, a Gallarate, in provincia di Varese, la famiglia Nobili fondava **IRCA**, gettando le basi di una nuova avventura imprenditoriale nel segno del gusto. Dai primi anni di attività, con la produzione di malto e di estratti, fino alle linee per panificazione e pasticceria degli anni '60, ogni tappa è stata un passo avanti nell'ideazione di soluzioni rivolte ad artigiani e professionisti. Negli anni '70, la prima macchina per raffinare il cioccolato liquido e le demo tecniche con i clienti hanno segnato una svolta, aprendo la strada a un nuovo modo di intendere il rapporto tra prodotto e creatività. E quando negli anni '80 IRCA ha iniziato a varcare i confini italiani, la vocazione internazionale del gruppo ha iniziato a pulsare con forza crescente, evolvendosi sino al composito profilo che oggi la contraddistingue. Per tracciarlo, ci rivolgiamo a **Annika Engelbrecht**, Group CMO di IRCA.

Quali sono state le tappe principali che negli ultimi decenni hanno condotto a IRCA Group?

Grazie a una forte visione imprenditoriale e ad una costante attenzione all'innovazione, dopo decenni di crescita in Italia, IRCA ha avviato un processo di espansione internazionale come gruppo leader per le soluzioni di ingredienti per pasticceria, cioccolateria e gelateria, trasformandosi in un Gruppo di brand con specializzazione verticali in ingredienti alimentari di qualità. Le tappe fondamentali includono la nascita del marchio specializzato in prodotti professionali per gelateria **Joygelato**, nel 2013; l'acquisizione di aziende chiave come **Dobla**, specializzata in decorazioni di cioccolato, nel 2018, stesso anno in cui viene inaugurato il centro di formazione e aggiornamento **IRCA Academy**. Nel 2022 entra a far parte del Gruppo **Cesarin**, storico marchio di frutta candita e semi-candita e, a completare l'offerta, si sono aggiunti **Ravifruit**, azienda specializzata in puree e preparazioni di frutta naturale, e il cioccolato super premium **Domori Professional**, che coronano un percorso di crescita e di eccellenza. Questi passaggi hanno rafforzato la posizione del Gruppo nei segmenti premium di pasticceria, cioccolato e gelateria a livello globale.

Quali sono i Paesi in cui opera?

IRCA Group è presente in oltre 100 nazioni con filiali, stabilimenti produttivi, *innovation center* e Academy per la formazione. Oltre all'Italia, è attivo in mercati strategici come Stati Uniti, America Latina, Francia, Germania, Paesi Bassi, Spagna, Emirati Arabi e molti altri, con un'offerta che si rivolge sia




JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO
Be the master of Joy
Scopri tutte le novità 2025!



all'artigianato che all'industria alimentare. La vocazione internazionale è dunque uno dei pilastri della nostra crescita.

Come è strutturato il Gruppo in Italia?
In Italia conta diversi stabilimenti produttivi all'avanguardia, *innovation center,* e una rete capillare di consulenti tecnico-commerciali che supportano i clienti sul territorio. La **IRCA Academy** a Gallarate è un punto di riferimento per la formazione continua e la sperimentazione di nuove soluzioni per professionisti.

Che tipo di formazione offre?
Il connubio tra l'esperienza del nostro team di *corporate chef* e la collaborazione con quotati docenti provenienti da istituti nazionali e internazionali offre opportunità di approfondimento e aggiornamento sempre nuove. Le tipologie di corsi prevedono workshop *one to many*, ossia demo con approccio teorico e didattico; corsi pratici *one to one*, webinar e corsi online.

Passando ai prodotti e ai marchi che fanno capo al Gruppo e, nello specifico, al settore gelateria, qual è il brand di riferimento?
Il nostro obiettivo è unire tradizione e innovazione. Un cammino che trova la sua massima espressione nelle creme, cuore pulsante dell'azienda e ispirazione di **Joygelato**, che spicca come marchio di riferimento e si pone non solo come fornitore, ma soprattutto come partner che accompagna ogni gelatiere nella sua "missione di felicità", come appunto recita il claim *Be the Master of JOY*.

Qual è il significato del motto?
Significa che ogni prodotto è studiato per liberare la creatività, trasformando ogni idea in un'emozione, ogni gusto in un ricordo, ogni gelato in pura JOY. Con una gamma completa e in continua evoluzione – basi, paste, variegati, coperture – Joygelato rende semplice creare gelati innovativi, equilibrati e capaci di lasciare il segno, e il gelatiere diventa davvero protagonista: libero di sperimentare, esprimere la propria unicità e sorprendere i clienti con creazioni che portano il sorriso. *Be the Master of JOY* non è solo un claim, ma una promessa: aiutare i professionisti a elevare la loro arte e regalare esperienze indimenticabili, un cucchiaino alla volta. Ogni artigiano diventa così un "Maestro di Gioia", creatore di emozioni capace di trasformare un gelato in pura felicità. E a questa visione si affiancano l'eccellenza del cioccolato **Domori Professional**, sempre più presente nel mondo gelato, e le proposte **Cesarin** e **Ravifruit**, ideali per variegature e aromatizzazioni di qualità.

Cosa implica l'offerta, oltre ai prodotti in sé?
L'offerta va ben oltre il prodotto. Mettiamo a disposizione un patrimonio di competenze tecniche, ricette originali, tutorial, consulenze personalizzate e supporto continuo per lo sviluppo di nuove proposte.

Avendo un profilo internazionale, quale prevedete che sarà l'evoluzione del settore?
Tra le principali tendenze a livello globale vediamo una crescente richiesta di prodotti *plant-based*: per questo abbiamo avviato nel 2024 un'importante collaborazione tra Joygelato e il marchio **Alpro**, per offrire prodotti facili da usare per deliziosi gelati vegetali. Ha sempre maggiore importanza anche l'esperienza multisensoriale: il gelato non è più solo un dolce, ma mezzo di espressione creativa e culturale. Per questo abbiamo creato, ad esempio, **Joycream Dubai Pistacchio**, variegato al pistacchio con croccanti pezzi di Kataifi. Il nostro obiettivo è continuare a innovare, semplificando il lavoro dei professionisti e offrendo strumenti per distinguersi sul mercato. Vogliamo essere un vero partner per i nostri clienti!
ircagroup.com

> **"Oggi IRCA è un gruppo internazionale che unisce tradizione e innovazione, mantenendo intatto il gusto autentico delle origini. Un cammino che trova massima espressione nelle creme, cuore pulsante e ispirazione di Joygelato, che porta l'arte del gelato in tutto il mondo"**



JOYGELATO

FINEST ITALIAN GELATO

Goloso, Croccante irresistibile!



EDIZIONE LIMITATA
Non lasciartelo scappare,
ordinalo ora!

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

Goloso variegato al pistacchio e kataifi,
pronto all'uso

Scopri
di più

IL MEETING ANNUALE DEGLI ARTISTI

Le colline senesi hanno fatto da cornice alla due giorni del **Meeting annuale degli Artisti del Gelato**, appuntamento istituzionale della rete promossa da **Agrimontana**, pensato per riunire i professionisti che seguono un rigoroso disciplinare, che privilegia l'utilizzo di materie prime naturali, l'eliminazione di aromi di sintesi, coloranti e conservanti, e la valorizzazione delle stagioni e dei territori. Oltre 50 gelatieri italiani e stranieri hanno partecipato all'incontro, che ha alternato momenti di formazione, confronto e convivialità. Tra questi, il primo giorno, l'intervento motivazionale e formativo a cura dell'alpinista **Marco Confortola**; un workshop guidato da **Monica Panzeri** de I Narratori del Gusto, alla scoperta del profilo aromatico del cioccolato **agricacao**; una cena di gala con creazioni dolci di **Matteo Casone**, production manager della Manufacture de la Glace di Alain Ducasse, e il dessert firmato da **Davide Comaschi** (in foto). Nella seconda giornata sono seguiti gli interventi di **Chiara Bardini**, general manager dell'azienda, che ha illustrato il modello delle filiere Agrimontana, e di **Barbara Bocci**, che ha condiviso la propria esperienza diretta nelle piantagioni in Sud America, con un focus sulla coltivazione del cacao in Perù. La presentazione delle attività future è stata affidata a **Igor Maiellano**, direttore commerciale Italia di Agrimontana, dai viaggi nelle piantagioni di cacao in Sud America e Africa, per conoscere da vicino le filiere, sino al programma autunno/inverno 25/26 dedicato al cioccolato monorigine (proveniente da Ecuador, Venezuela e Perù). "Continueremo a investire in iniziative che uniscano formazione, cultura e dialogo – ha dichiarato –, consapevoli che solo così si costruisce un futuro solido per questo settore". **agrimontana.it**





Da sinistra Luigi Bardini, direttore generale; Chiara Bardini, general manager; Davide Comaschi, co-sviluppatore di agricacao; Enrico Bardini, presidente, e Igor Maiellano, direttore commerciale Italia di Agrimontana.

VALORIZZARE CON GUSTO

Il panettone al gelato si è trasformato da ricetta *home-made*, per un dessert veloce da preparare utilizzando spesso componenti già pronti, ad opportunità per i professionisti del dolce di distinguersi con varianti realizzate con ingredienti artigianali e di qualità. Apprezzato d'estate per la freschezza, ma anche valida alternativa invernale, il binomio si può ottenere con svariati gusti di gelato, dai più delicati ai più ricchi, fino ad abbinamenti insoliti o stagionali. In questo contesto è utile rimarcare il valore e la qualità del prodotto artigianale anche con un packaging curato, come lo stampo **Prestige** di **Reviva**. Autoportante e idoneo al contatto alimentare, è performante e d'impatto estetico, disponibile per diversi formati di panettone alto e basso, in tre colori di fondo (marrone, rosso granito e nero granito), personalizzabile con stampa oro, argento o bianca, così da valorizzare il lievitato portando il nome del produttore fin sulla tavola delle feste. **revivagroup.it**



VERSATILE ALLEATO



Offrire un prodotto pronto all'uso, facile da lavorare e versatile: questo l'obiettivo con cui è stata messa a punto la base **Debic Cream Plus Mascarpone**. Composta da panna e mascarpone in adeguate proporzioni (40% mascarpone e 60% panna al 35% di grassi), si monta senza bisogno di pesare o miscelare. Una volta montata, è stabile, ariosa e dal gusto pieno. Perfetta per mousse, ganache leggere, farciture, dolci al cucchiaio, si usa anche per preparazioni salate. Basta aggiungere l'aroma desiderato – che sia dolce, agrumato, speziato o alcolico – per una crema personalizzata, liscia e omogenea. Grazie alla sua struttura, tiene bene in congelamento, mantenendo consistenza e sapore una volta scongelata. Con una sola base è dunque possibile realizzare molteplici varianti, assicurando libertà di sperimentare e risultato costante. Un esempio di utilizzo appare sul numero di settembre di "Pasticceria Internazionale", in cui il prodotto compare tra gli ingredienti scelti dal pastry chef **Frank Haasnoot** per il suo Duo Cioco-Banana, di cui pubblichiamo la ricetta. **debic.it**

REINVENTARE E REINVENTARSI

Carrellata di input su gusti, formati, packaging, ricettazione e servizio coinvolgendo professionisti di varia "estrazione"



STEFANO GUIZZETTI (Ciacco) e il suo gelato della famiglia botanica Rosaceae, con fragola, lampone, rosa e geranio.

SPEZIE, ERBE AROMATICHE E PIANTE OFFICINALI

In occasione dell'inaugurazione di Casa Wilden, laboratorio di ricerca di **Wilden Herbals** situato all'interno dell'Innovation Center Giulio Natta a Giussago, Pv, abbiamo assaggiato i gelati alla camomilla e al lemon verbena realizzati da **Stefano Guizzetti** (**Ciacco**), con i prodotti di questa azienda italiana di tisane botaniche. "La camomilla mi appartiene molto: è memoria e quindi mi piace usarla spesso", racconta il "gelatiere scienziato" (è laureato in Scienze alimentari) che da tempo sperimenta l'uso di spezie, erbe aromatiche e piante officinali nel gelato. Nei suoi negozi di Parma e Milano si possono trovare il **Sorbetto di camomilla, capperi semicanditi e limone** oppure il **Gelato alla camomilla, umeboshi e shiso** (con prugne fermentate e basilico giapponesi). Dopo mesi di studio e prove, quest'anno ha sviluppato una linea dedicata alle famiglie botaniche, utilizzando come ingredienti varie parti di vegetali appartenenti alla stessa famiglia. Ad esempio, *Asteraceae* con assenzio, carciofo, camomilla e dragoncello, *Rosaceae* con fragola, lampone, rosa e geranio, *Malvaceae* con karkadé, noce di cola, cacao e malva, *Solanaceae* con peperone, pomodoro, alchechengi, goji e peperoncino. "Alla base c'è quasi sempre un'estrazione, che in funzione del tipo di prodotto può avvenire a freddo o a



caldo, per tempi più o meno lunghi e usando come matrice acqua o grasso – spiega -. Per il karkadé facciamo un'infusione a caldo in acqua per un tempo abbastanza lungo, mentre per la camomilla procediamo con latte e panna a 65°C per tempi brevissimi, perché tende subito a sovraestrarsi, rilasciando note vegetali amaricanti non piacevoli". Alcune materie prime vengono raccolte da Guizzetti con il suo team: "Pratichiamo il *foraging* (raccolta di piante, erbe e frutti che crescono spontaneamente in natura *ndr*), poi essicchiamo ciò che abbiamo raccolto. È il caso del gelato della famiglia botanica delle *Pinaceae*, a base di pigne e cortecce di abete rosso, pinoli, pino silvestre e legno di cedro". E l'impiego



degli estratti botanici riguarda anche i grandi lievitati e la viennoiserie che completano l'offerta di Ciacco e che potrebbero diventare i protagonisti di un nuovo progetto: una caffetteria in zona Città Studi a Milano, nelle vicinanze del laboratorio centralizzato di 270 m^2 aperto un anno fa.

SPECIALTY COFFEE IN VERSIONE SOTTOZERO

Nelle due sedi di **Cremeria Capolinea**, a Reggio Emilia, **Simone De Feo** ha introdotto quattro gusti inediti di gelato nati dalle sperimentazioni con gli *specialty coffee*, ossia caffè di filiera di qualità, tracciabili a partire dalla piantagione e caratterizzati da un profilo sensoriale complesso, molto diverso dall'espresso che si beve al bar. Approdati in Italia una ventina d'anni fa, l'interesse è cresciuto nel tempo, tanto da dare vita a un movimento di piccoli ***roaster*** indipendenti e di grandi appassionati, fra cui De Feo, che ha affrontato la sfida di trasformare questi caffè in gelato. "Fare emergere nel gelato le differenze tra una tipologia di caffè e un'altra è complicato – spiega -. Nel gelato c'è tanto zucchero, c'è l'aria, quindi avviene una diluizione e l'acidità che contraddistingue questi caffè si perde parecchio. Inoltre, la temperatura e l'ossidazione, inevitabili nel gelato, fanno cambiare tanto il prodotto di partenza. A ciò si aggiunge la difficoltà di partire da una bevanda, priva di componenti solide". Prima di approdare a risultati che lo soddisfacessero, il gelatiere ha dedicato un lungo periodo alla sperimentazione, estraendo i caffè con infusione a freddo o con il metodo espresso e producendo sorbetti e gelati, sia in purezza che con aggiunta di ingredienti (come cacao, limone, scorze d'agrumi, polvere di buccia di pomodoro, maggiorana), in grado di amplificarne le qualità sensoriali. A giugno li abbiamo degustati presso il **Circolino del Pane** a Milano, in abbinamento a quattro ***specialty coffee*** monorigine estratti a filtro, forniti dalle torrefazioni italiane **Brisa Coffee Roaster** (Etiopia), **Caffè Terzi** (Costa Rica), **Gearbox** e **Bugan Coffee** (questi ultimi entrambi colombiani), scelte da De Feo "sulla base del rapporto umano con chi le gestisce, oltre alla professionalità e agli skill tecnici nel selezionare la materia prima e nel lavorarla, operazioni non facili". Tra i *pairing* non poteva mancare il panettone - altro fiore all'occhiello di Cremeria Capolinea - declinato all'amarena e caffè (presente nell'impasto sia in forma liquida che in polvere), abbinato a un caffè filtro Colombia con note aromatiche conferitegli dalla fermentazione insieme a ciliegie disidratate.

Come vengono comunicati i nuovi gusti, così complessi, ai clienti? "La comunicazione è un grosso problema nelle gelaterie, perché il gelato è un prodotto d'impulso e soprattutto 'intimo': le persone non vogliono essere disturbate mentre lo mangiano – commenta



SIMONE DE FEO (Cremeria Capolinea) ha sviluppato una serie di gelati a base di specialty coffee.



ENRICO RIZZI e due novità lanciate durante l'estate: il Cubo di Rubik e i Gianduiotti di gelato.

De Feo -. In questo caso può essere utile aggiungere una descrizione più dettagliata al banco e predisporre dei flyer con spiegazioni sul caffè, mettendoli a disposizione soprattutto nel negozio più grande, dove abbiamo anche la caffetteria e dove pian piano stiamo sviluppando una proposta legata agli *specialty*".

INNOVAZIONI DI FORMA E PACKAGING

Tra le novità scaturite dalla fervida creatività di **Enrico Rizzi**, titolare a Milano dell'omonimo negozio e del laboratorio **La Fabbrica del Cioccolato**, ci hanno colpito i **Cubi di Rubik**: "Un'alternativa ai classici bonbon – spiega -. Sono cubetti di gelato di circa 4 cm per lato, del peso di 30 g ciascuno, ricoperti di cioccolato bianco colorato. Per realizzarli, stendiamo il gelato in uno stampo e lo abbattiamo a -35°C, perché si crei rapidamente il guscio immergendo i cubi nel cioccolato bianco fuso. Si possono acquistare singolarmente ma anche in forma di cubo completo, composto da 27 unità e confezionato in una scatola trasparente". I gusti sono zafferano, olivello spinoso, pistacchio, fragola, violetta e Sinfonia Rosé (al litchi, rosa e lampone), un cavallo di battaglia di Rizzi ispirato alla pasticceria parigina.

I **Gianduiotti gelato** sono realizzati in modo simile, ma ricoperti di cioccolato fondente e incartati a mano, e disponibili alla nocciola, al pistacchio, alla massa di cacao africano, alla Sinfonia di Sicilia (con mandorle d'Avola ai fiori d'arancio e canditi di agrumi ai fiori di gelsomino), alla Sinfonia Aomori (tè verde Matcha e sesamo nero tostato) e ancora alla Sinfonia Rosé. A eccezione della violetta, questi più altri gusti (per un totale di 18) si trovano anche al banco, con la possibilità di abbinare, nel





caso delle Sinfonie, gli oli essenziali Santa Bianca: "Vengono nebulizzati sopra il gelato al momento del servizio per coinvolgere l'olfatto nell'esperienza di degustazione".

Tutti i gelati a base latte sono senza lattosio. Inoltre, nel laboratorio bean to bar vengono creati un cioccolato bianco e uno al latte utilizzando latte in polvere delattosato. "Lo scopo principale della Fabbrica del Cioccolato è



Vaschetta isotermica di cartone prodotta da K Art One (kart1.net).

proprio quello di riuscire a creare ciò di cui ho bisogno e nelle quantità necessarie per l'autoconsumo", sottolinea Rizzi. Anche sul fronte packaging c'è una novità: vaschette isotermiche da asporto di cartone. Prodotte dall'azienda italiana K Art One, possono essere smaltite sia nella carta che nel compostabile e assicurano l'isolamento termico per un periodo di tempo solo di poco inferiore al tradizionale polistirolo, grazie all'intercapedine d'aria. "Oltre che per eliminare la plastica, la decisione è dovuta alla scarsa qualità che stavo riscontrando nelle vaschette in polistirolo, con la tendenza a sbriciolarsi e lasciare residui nel gelato. Il costo è superiore ma ho scelto di assorbirlo interamente, anziché riversarlo sul cliente".

NELL'OSPITALITÀ DI LUSSO

Al **Four Seasons** di Milano **Stefano Trovisi**, da poco in carica come executive pastry chef, ha introdotto i **mini stecchi gelato** da circa 30 g ciascuno, da degustare e condividere nel bel giardino dell'hotel. "Li serviamo in un'alzatina riempita di ghiaccio, per offrire agli ospiti qualcosa di diverso dalla classica coppetta. Tra i gusti disponibili (tutti senza glutine) il più gettonato è caramello salato e arachidi, molto goloso nonché l'unico vegano".



Le granite siciliane abbinate alla brioche col tuppo sono un'altra novità proposta nel bar



Stilla per la Summer Merenda, formula che prevede una scelta fra 3 dessert condivisibili. Il gelato nelle varie forme è una presenza fissa in questo hotel di lusso, dove tutto l'anno sono disponibili 12 gusti di gelati in coppa, oltre a costituire un elemento dei dolci al piatto elaborati per il ristorante **Zelo**. "Tutti i dessert, tranne il tiramisù, includono una componente di gelato o sorbetto, che serve a dare freschezza a fine pasto". Un esempio? La **Cheesecake esotica al mango e passion fruit**, con rosellina di sorbetto all'ananas e pepe di Timut. Il suggerimento del pasticciere è di dosare bene la quantità di gelato nel dessert e puntare a ridurne il contenuto di zuccheri: "La filosofia per il gelato del Four Seasons è *less is more*, riducendo lo zucchero rispetto allo standard. È un concetto che sposo in pieno e che già adottavo da prima". Per lo scorso Natale, all'Excelsior Hotel Gallia, dove era operativo fino a pochi mesi fa, aveva sviluppato il panettone **Guilt-Free**, a ridotto contenuto di zuccheri. E proprio il panettone, grande passione di Trovisi, sarà al centro di un'altra novità al Four Seasons: nel periodo invernale il lievitato delle feste verrà servito in abbinamento con il gelato.

ROSSELLA CONTATO



STEFANO TROVISI, executive pastry chef del Four Seasons di Milano, dove il gelato è sempre presente, dai mini stecchi ai dessert al piatto come la Cheesecake esotica.



Da sinistra Paolo Sacchetti, Paolo Pomposi e Andrea Sacchetti.

Nuova veste per la pesca di Prato

Dalla collaborazione tra **Pasticceria Nuovo Mondo** di Prato e **Badiani Gelateria** di Firenze, nasce il gelato alla Pesca di Prato, che celebra la storica specialità, ovvero due semisfere di pasta brioche, bagnate nell'Alchermes e unite da crema pasticcera. In foto, **Paolo** e **Andrea Sacchetti** con, in mezzo, **Paolo Pomposi** di Badiani.

gelateriabadiani.it



Gli ingredienti per la *gelateria*.

Li trovi sull'e-shop agrimontana.



Visita lo shop B2B

agricacao

agrimontana

agrimontana

BRANDSIDER

IL VALORE DELLA NUTRIZIONE NELLO SPORT

Esploriamo nei dettagli il rapporto fra gelato artigianale e alimentazione sportiva con l'esperto Roberto Bianchi

Il gelato artigianale sta vivendo un'evoluzione che va ben oltre il piacere di una rinfrescante pausa estiva. Nell'attuale contesto di maggiore consapevolezza alimentare, anche questo prodotto tradizionale può rispondere alle esigenze di consumatori sempre più attenti alla forma fisica e prestazione sportiva.

Il legame tra gelateria e nutrizione sportiva rappresenta un'opportunità di innovazione con solide basi scientifiche, considerando la versatilità delle formulazioni e l'ormai presa d'atto che il gelato artigianale è un alimento funzionale che, quando preparato con ingredienti di qualità e bilanciato correttamente, offre un buon apporto di carboidrati, proteine e grassi in proporzioni adeguate al recupero dopo l'attività fisica.

Questa tendenza apre così ulteriori prospettive commerciali per i gelatieri che desiderano ampliare l'offerta verso un pubblico attento alla performance fisica: dagli sportivi amatoriali agli atleti professionisti, passando per i frequentatori abituali di palestre e centri fitness. Un segmento di mercato in notevole crescita, che cerca alternative gustose ai tradizionali integratori.



GLI ELETTROLITI NELLO SPORT

Gli elettroliti sono minerali che formano ioni (particelle cariche) quando si dissolvono nei fluidi corporei. Sono essenziali per numerose funzioni fisiologiche nel nostro organismo.

Elettrolita	Simbolo	Funzioni principali	Fonti alimentari
Sodio	Na^+	Regolazione volume fluidi, pressione sanguigna, funzione nervosa	Sale da cucina, alimenti processati, formaggi
Potassio	K^+	Funzione muscolare e cardiaca, equilibrio idrico	Banane, patate, legumi, frutta secca
Calcio	Ca^{2+}	Ossa, denti, contrazione muscolare, coagulazione	Latticini, verdure a foglia verde, semi
Magnesio	Mg^{2+}	Coinvolto in oltre 300 reazioni enzimatiche	Cereali integrali, noci, legumi, verdure verdi
Cloruro	Cl^-	Equilibrio acido-base, digestione	Sale da cucina, alghe, olive
Fosfato	PO_4^{3-}	Componente delle ossa, metabolismo energetico	Carne, pesce, latticini, legumi
Bicarbonato	HCO_3^-	Regolazione equilibrio acido-base	Prodotto internamente dal corpo

Durante l'attività fisica, specie se intensa o prolungata, perdiamo elettroliti attraverso il sudore. Questo può portare a squilibri elettrolitici che causano crampi muscolari, affaticamento, confusione e, nei casi più gravi, problemi cardiaci. Per questo motivo, soprattutto negli sport di resistenza come la corsa in montagna o il *trail running* (corsa su sentieri in ambiente naturale con dislivelli significativi), è importante reintegrare non solo i liquidi ma anche gli elettroliti, tramite bevande sportive, integratori specifici o alimenti naturalmente ricchi di questi minerali.



BASI NUTRIZIONALI DEL GELATO SPORTIVO

Per comprendere come il gelato possa inserirsi nell'alimentazione sportiva, analizziamone il profilo nutrizionale base e come ottimizzarlo per rispondere alle esigenze degli sportivi.
Il prodotto artigianale presenta già naturalmente una combinazione interessante di macronutrienti: carboidrati facilmente assimilabili, proteine di qualità (nel caso di gelati a base latte) e grassi. Una composizione che può essere variata: i carboidrati forniscono energia rapidamente disponibile, essenziale sia prima dell'allenamento che nelle fasi di recupero. Le proteine del latte, in particolare, contengono tutti gli aminoacidi essenziali necessari per recupero e crescita muscolare. Sono definiti "essenziali" quegli amminoacidi che il corpo umano non è in grado di sintetizzare autonomamente in quantità sufficienti per soddisfare i bisogni e che devono quindi essere assunti attraverso l'alimentazione. I grassi, spesso demonizzati, possono rappresentare una fonte energetica importante per attività di lunga durata e contribuiscono alla palatabilità del prodotto.

Andando nel pratico, alcuni gusti tradizionali presentano già caratteristiche interessanti per gli sportivi:

- → **gelato alla nocciola** offre un buon apporto di grassi monoinsaturi e vitamina E, con proprietà antiossidanti
- → **gelato al cioccolato fondente** contiene flavonoidi che supportano la circolazione sanguigna e l'ossigenazione muscolare
- → **sorbetto ai frutti rossi** fornisce antocianine e vitamina C, utili per contrastare l'infiammazione post-esercizio

Un ulteriore vantaggio, spesso sottovalutato, è rappresentato dalla **temperatura stessa del gelato**. Il freddo offre benefici secondari interessanti per gli sportivi: un effetto vasocostrittore locale che contribuisce al controllo dell'infiammazione, un sollievo termico dopo allenamenti intensi (specie in stagioni calde) e persino una potenziale regolazione della percezione dello sforzo grazie al piacevole contrasto termico.
La vera innovazione consiste tuttavia nell'ottimizzare deliberatamente questi profili nutrizionali, adattandoli alle fasi dell'attività sportiva e arricchendoli con ingredienti funzionali mirati.

QUANDO CONSUMARE IL GELATO SPORTIVO

L'efficacia nutrizionale di un alimento dipende non solo dalla sua composizione, ma anche dal momento in cui viene consumato. Nel contesto sportivo, possiamo identificare tre momenti in cui il gelato artigianale si inserisce con formulazioni specifiche.

Pre-allenamento (1-2 ore prima)

Prima dell'attività fisica, l'organismo necessita di energia facilmente disponibile senza appesantire la digestione. Un gelato ideale dovrebbe presentare:

- ✔ alto contenuto di carboidrati a medio indice glicemico (maltodestrine, miele)
- ✔ basso contenuto di grassi per favorire uno svuotamento gastrico rapido
- ✔ moderato apporto proteico
- ✔ eventuali ingredienti energizzanti naturali (guaranà, matcha, maca)

Il consumo va considerato preferibilmente con un tempo sufficiente per la digestione. Grazie ad un equilibrio tra carboidrati e proteine può fornire energia facilmente utilizzabile durante l'attività fisica, specialmente per chi pratica sport di resistenza. Un esempio è un sorbetto a base di frutta e miele, con l'aggiunta di maltodestrine e un tocco di zenzero per favorire la digestione.

Durante l'attività (per sport di resistenza oltre i 90 minuti)

Durante attività prolungate come ciclismo, corsa in montagna o triathlon, il gelato rappresenta un'alternativa ai gel energetici, a patto che sia disponibile sul percorso. In questo caso, il focus è su:

- ✔ carboidrati semplici per energia immediata
- ✔ elettroliti per compensare quelli persi con la sudorazione
- ✔ consistenza molto morbida per facilitare l'assunzione
- ✔ porzioni ridotte (40-60 g)

Un sorbetto ricco di fruttosio con l'aggiunta di sali minerali può essere un'ottima soluzione per reintegrare energia ed elettroliti durante lo sforzo.

Post-allenamento (entro 30-60 minuti)

La finestra anabolica post-allenamento è il momento ideale per un gelato formulato per il recupero muscolare. In questa fase, l'organismo necessita di:

- ✔ proteine complete per la riparazione muscolare (7-15 g per porzione)
- ✔ carboidrati per ricostituire le riserve di glicogeno
- ✔ antiossidanti per contrastare lo stress ossidativo indotto dall'esercizio

Nel recupero, un rapporto tra carboidrati e proteine di circa 3:1 o 4:1 è considerato efficace per ripristinare le riserve energetiche e favorire la riparazione muscolare. Il gelato artigianale a base latte, grazie al naturale contenuto di carboidrati e proteine, risulta gradevole, anche come esperienza gustativa più appagante.

Un esempio efficace è un gelato alla vaniglia o cacao con proteine del siero del latte, arricchito con frutta secca e miele.

Ma quali sono gli ingredienti chiave per la corretta formulazione di un gelato performante, privilegiando quelli che apportano benefici specifici per l'attività fisica senza compromettere la struttura e il gusto del prodotto finale? Continuate a leggerci e lo scoprirete sul prossimo numero!

PROF. ROBERTO BIANCHI
docente presso l'IIS "Arturo Prever" di Pinerolo, To
autore di numerosi articoli su
"Pasticceria Internazionale" e del libro
"Dall'aperitivo al dessert"
(con Edoardo Baviello – **shop.chiriottieditori.it**)



La finestra anabolica e il recupero muscolare

Quando si parla di ottimizzare il recupero muscolare dopo l'attività fisica, un concetto da non trascurare è quello della **finestra anabolica**, ovvero il periodo di tempo successivo all'allenamento durante il quale il corpo è recettivo all'assunzione di nutrienti, specie proteine e carboidrati, per favorire la riparazione e la crescita delle fibre muscolari danneggiate e per ripristinare le riserve di energia (glicogeno) utilizzate durante l'esercizio. Sebbene le ricerche più recenti abbiano sfumato l'idea di una "finestra" temporale rigida di pochi minuti, è riconosciuto che un apporto nutrizionale tempestivo post-allenamento può offrire benefici significativi. In questo momento, i muscoli sono più sensibili all'insulina, ormone che facilita l'assorbimento di glucosio e aminoacidi, i "mattoni" per la ricostruzione muscolare. Consumare alimenti che combinano proteine di alta qualità e carboidrati digeribili entro un paio d'ore dal termine dell'esercizio contribuisce a:

- **stimolare la sintesi proteica muscolare** fornire gli aminoacidi necessari per riparare e costruire nuove fibre muscolari, favorendo adattamento all'allenamento e crescita muscolare
- **rifornire le scorte di glicogeno** reintegrare le riserve di carboidrati in muscoli e fegato, essenziali per il recupero energetico e per preparare il corpo alla successiva sessione di allenamento
- **ridurre il catabolismo muscolare** aiutare a limitare la degradazione delle proteine muscolari che può verificarsi dopo un esercizio intenso.

In quest'ottica, anche un **gelato artigianale**, se scelto con attenzione agli ingredienti (ad esempio, con un buon contenuto proteico derivante da latte e carboidrati da frutta o zuccheri), è una strategia nutrizionale post-allenamento interessante per alcuni sportivi. La digeribilità e la palatabilità rendono anche più gradevole l'assunzione di nutrienti. L'apporto nutrizionale totale nell'arco della giornata rimane l'elemento più importante per recupero e crescita muscolare a lungo termine, ma ottimizzare l'alimentazione nella fase post-allenamento è un vantaggio aggiuntivo.

#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

SELEZIONI IN OTTOBRE

La sede di **Carpigiani Gelato University** ad Anzola Emilia, Bo, si prepara ad ospitare, **dal 27 al 31 ottobre**, 150 gelatieri europei provenienti da 17 nazioni, per le selezioni in vista della Finale del **Gelato Festival World Masters** che si terranno nel prossimo anno.
Nella Seconda Semifinale Italiana del 28, si sfideranno 75 gelatieri provenienti da 15 regioni; otto di loro saranno scelti per accedere alla Finale Italiana, in programma a Sigep 2026. A seguire, il 30 e 31 si terranno le finali di Spagna, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Belgio e Grecia, con 9 candidati ciascuno (eccetto la Polonia con 8), che si sfideranno per selezionare i due gusti (eccetto la Spagna con 3) che parteciperanno alla Finale Mondiale.

Sempre nelle stesse giornate si svolgerà la Finale del Resto d'Europa, con 22 gelatieri da Bulgaria, Francia, Paesi Bassi, Norvegia, Svezia, Svizzera e Regno Unito: da questa fase, ad accedere saranno in 4.
Con l'edizione 2022-25 Gelato Festival World Masters, organizzato da **Carpigiani** e **Sigep IEG**, arriva al tredicesimo anno, avendo debuttato a Firenze nel 2010, ispirandosi all'ideazione della prima ricetta di gelato per mano di Bernardo Buontalenti nel 1559. Da allora la manifestazione ha allargato i confini, espandendosi prima nel resto d'Italia, quindi in Europa, dal 2017 anche negli Stati Uniti, per poi passare a tutto il pianeta, coinvolgendo oltre 3.500 gelatieri. **gelatofestival.com**



SPERIMENTAZIONE E APPUNTAMENTI

Con l'autunno, stagione di nuove sperimentazioni e importanti appuntamenti in calendario, **Frascheri** conferma il suo impegno verso l'artigianalità puntando su due protagonisti. Il **latte di Bufala**, cremoso e dal gusto intenso, si è ormai affermato come ingrediente distintivo: in gelateria dona struttura e rotondità ai gusti, mentre in pasticceria valorizza mousse, creme e lievitati. La gamma **Panna Arianna** offre soluzioni versatili e affidabili,





con varianti calibrate sulle diverse esigenze di laboratorio: differenti percentuali di grasso, trattamenti termici dedicati e versioni senza lattosio. Stabilità, resa e gusto equilibrato la rendono adatta sia per semifreddi e creme montate che per le decorazioni più elaborate.
Frascheri ha intanto dato il via al programma di demo e incontri formativi e l'autunno culminerà nel **World Trophy of Pastry, Gelato e Chocolate FIPGC**, in programma il 6 e 7 novembre a Roma, di cui sarà sponsor ufficiale. In questa cornice internazionale, l'azienda presenterà un progetto esclusivo: il ricettario realizzato in collaborazione con 12 membri FIPGC, pensato per raccogliere esperienze, tecniche e idee al servizio della creatività artigiana. **frascheri.it**

TRASFORMARE DOLCI IN GELATO

Per la versione gelato di molteplici dolci e biscotti, **PreGel** propone **Base Bisco Mix™**: è sufficiente miscelarla a freddo con il latte e aggiungere il prodotto che si desidera esaltare per ottenere, in pochi e semplici passaggi, gelati che consentono di diversificare l'offerta. Può essere utilizzata non solo per gusti fedeli alle merendine e ai biscotti più amati, ma anche per ritrovare i sapori di torte e specialità per cui il proprio territorio o il proprio locale è famoso, così come per colombe pasquali e panettoni, o per versioni gelato di elaborati senza glutine. Base Bisco Mix™ è venduta in confezioni da 12 sacchetti da 0,75 kg (9 kg).
pregel.it



BASE
BISCO MIX™



PreGel

Noi forniamo la base, tu aggiungi i prodotti da forno che vuoi!

Questo nuovo prodotto è pensato per coloro che vogliono **sorprendere i propri clienti** con un **gelato al sapore di biscotti, torte, dolci stagionali o qualsiasi altra specialità dolciaria** locale, ad ogni cucchiaiata!

Cosa aspetti?
Aggiungi un gusto autentico ed esclusivo alla tua vetrina!

Per maggiori informazioni invia una mail a: customerservice@pregel.com

www.pregel.com
info@pregel.com

L'IMPORTANZA DELL'APPRENDISTATO

La potenza dell'ascolto e del fare tesoro degli insegnamenti

Il complesso di notizie, prove e testimonianze legate alla memoria del tempo, in cui nulla si scriveva, costituiva un bagaglio che si tramandava da una generazione all'altra. In silenzio i giovani apprendisti ascoltavano i maestri in laboratorio che, con amore e dedizione, insegnavano loro il futuro dell'artigianalità. Temo che poche realtà riescano a trasmettere la passione per l'arte bianca al pari di quegli insegnanti di allora e queste figure un po' ci mancano. Quindi, oltre alla fondamentale istruzione scolastica, mi auguro che risplenda sempre di più la pratica dell'apprendistato, rivolta ai giovani, che possano raccogliere dal vivo il sapere dei formatori ed educatori come un tempo. Ma veniamo all'oggi. Vi voglio parlare di due professionisti che, un po' nascosti nei loro laboratori, si fanno apprezzare per una profonda dedizione, frutto di ascolto e della capacità di fare tesoro dei diversi insegnamenti ricevuti.



Emanuela Morelli con Martino Liuzzi.

IL SAPORE DEI RICORDI MARCHIGIANI

Emanuela Morelli è una giovane talentuosa che, nella sua gelateria di Jesi, An, riesce a soddisfare i palati di tanti avventori. L'ispirazione risale ad una lontana lezione di gelateria, di una sola giornata, tenutasi presso l'Istituto Alberghiero di Cingoli, Mc, dove compiva i suoi studi. Una volta terminati

entra a lavorare in fabbrica, presso Elica a Fabriano, ma quando l'azienda trasferisce una parte della produzione in America, si ritrova a dover riorganizzare il suo futuro. Proprio allora le torna in mente quella famosa lezione e da lì scaturisce l'intenzione di dedicarsi alla gelateria, dopo aver seguito dei corsi formativi adeguati.

Oggi Morelli gestisce due gelaterie. La principale è a Jesi, mentre la seconda si trova ad Apiro, Mc. Entrambe si chiamano **La Morella**. La sua è una clientela attenta alle proposte via via presentate, con gusti freschi, spesso esaltati con variegati alla frutta (melone, pistacchio...) e alle creme, per un risultato gradevole e digeribile, con il "vero" gusto del gelato di una volta, come molti lo definiscono. Oggi prosegue con passione il lavoro di ricerca sulle materie prime di qualità, spesso legate alle tradizioni locali e ai ricordi collettivi.

Martino Liuzzi
Foto Giancarlo Bononi

Crema cavalluccio di Apiro

latte	g	1.000
panna 35% mg	g	120
saccarosio	g	200
zucchero d'uva	g	65
latte scremato in polvere	g	45
stabilizzante neutro	g	7
bacca vaniglia	n	1
scorza di limone e arancia grattugiata		q.b.

Pastorizzare la miscela a 65°C. Mantecare. Servire con composta di visciole e filetti di arancia al naturale non candita.

EMANUELA MORELLI
La Morella
Jesi, An
Apiro, Mc



APPRENDERE A RIMINI

Fondato a Rimini nel 1991 e diretta per oltre 20 anni da Mario Morri, **Arte Dolce** è uno dei centri di formazione professionale più autorevoli per gli ambiti della pasticceria, gelateria, cioccolateria e panificazione, rivolgendosi sia a chi muove i primi passi nel settore, sia a professionisti che vogliono aggiornarsi e specializzarsi. La stagione 2025-2026 è stata inaugurata dall'open day del 1° settembre, che ha consentito ai presenti di visitare le aule, esplorare il Fugar Store, incontrare i docenti e conoscere le proposte formative. Per quanto riguarda la gelateria, **Il gelato artigianale italiano: bilanciamento e produzione** è oggetto dei corsi teorico-pratici a cura di **Marco Nicolino** (base, dal 27 al 29 ottobre e dal 2 al 4 marzo 2026; avanzato, 30 e 31 ottobre e 5 e 6 marzo 2026) e di **Denis Scomparin** (offerti da Fugar, base dal 26 al 28 gennaio; avanzato il 29 e 30 gennaio 2026). **Mustapha Kaddach** offre una prospettiva internazionale con **Gelato in the World** (21 e 22 gennaio 2026), mentre è ancora Scomparin a trattare **Il gelato senza lattosio e glutine, a basso indice**



glicemico (offerto da Fugar il 9 e 10 febbraio 2026). Da segnalare inoltre gli appuntamenti dedicati alla pasticceria negativa, con i dolci sottozero protagonisti dei corsi dimostrativi di **Massimiliano Asturi** (offerti da Fugar, semifreddi e torte gelato, 17 e 18 novembre; snack da vetrina negativa, 19 novembre), **Simone Porcelli** (offerto da Iceteam, 11 e 12 febbraio 2026), **Fabio Bracciotti** (offerti da Iceteam, in marzo 2026). Più appuntamenti saranno dedicati alla pasticceria, tra cui il percorso curato da **Carmela Moffa** con **Antonio Capuano,** su decorazione e cioccolateria; previsti infine corsi one to one. **artedolce.it**



TUTTI A COCCONATO

Borgo collinare nel Monferrato astigiano, Cocconato d'Asti sorge tra colline, boschi, vigneti ed eccellenze enogastronomiche. Inserito nel novero dei "Borghi più belli d'Italia", è protagonista di un progetto nato da un'idea di **Alberto Marchetti**, innamorato del paese fin da ragazzo: "ho fondato **Combriccola Marchetti**, con l'intuizione di una formula che integri la ristorazione con l'ospitalità diffusa e l'obiettivo di incoraggiare il turismo culturale sostenibile". Il progetto "Cocconato bell'e buono" è oggi realtà e, oltre al gelatiere, coinvolge altri due torinesi, **Fabio Digilio**, del ristorante pizzeria ed enoteca DieciCento, e **Leo Longo**, del Bicierin - Ciclofficina con Cucina. I tre hanno dato vita alla società benefit con cui promuovono la proposta integrata, che coniuga turismo, ospitalità, artigianato, cultura ed enogastronomia con nuove attività: da Al Combrì, pizzeria & dehors a cura di DieciCento, alla salumeria con gastronomia e osteria; dal pastificio a vista alla Ciclofficina, per noleggio bici o esperienze più strutturate; dall'albergo diffuso sino dalle botteghe artigiane e alla residenza d'artista. Dulcis in fundo, non poteva mancare la gelateria di Marchetti, con gusti legati al territorio e idee nuove. **cocconatobellebuono.it**

I VINCITORI DI GARDA

Si è tenuta a Garda in settembre la **Summer Edition della Coppa del Mondo del Panettone**, con successo di pubblico e soddisfazione degli organizzatori, in primis **Giuseppe Piffaretti**, ideatore dell'evento. Nella categoria "Panettone con gelato" il primo posto è stato conquistato da **Alice Fin** della Gelateria Ricordi di Cornedo Vicentino, Vi, mentre per la categoria "Panettone decorato", sul tema "Parchi divertimento", la vittoria è andata a **Claudio** e **Antonello Bove** di Dolci Voglie a Putignano, Ba.
La competizione ha visto all'opera una giuria presieduta dalla giornalista e storica del gelato **Luciana Polliotti**, affiancata da **Roberto Rinaldini**, **Angelo Principe, Marco Pedron**, **Domenico Di Clemente** e **Giorgio Zanatta**.
Oltre all'elemento centrale del gusto, i criteri di valutazione hanno tenuto conto dell'armonia tra panettone e farcitura, della corretta temperatura di servizio, dell'estetica e della pulizia del taglio.



Durante la serata è stato inoltre possibile assistere alla performance di **Francesco Falasconi**, campione del mondo della gelateria 2012, che ha realizzato una scultura di ghiaccio, e sono stati offerti al pubblico oltre 100 kg di gelato gratuito. Coppa del Mondo del Panettone Summer Edition è stata patrocinata dal Comune di Garda, con i partner sostenitori Agrimontana, Agricacao, Molino Dallagiovanna, Corman, Artecarta, Vaniglia Gourmet, affiancati dai partner partner Irinox, Eismac, Ostificio Prealpino, Goeldlin, Conpait, Apei, Sigep, IBIE. Main Media Partner è "Pasticceria Internazionale". Un selezione di immagini del concorso è pubblicata su **tuttogelato.it**
coppadelmondodelpanettone.ch













ólvi IL GELATO PER TUTTI

Dal 2012 la prima linea di gelati **100% plant based** con tutto il gusto e la cremosità del gelato tradizionale. La parte grassa contenuta nei nostri gelati è infatti costituita solo da olio d'oliva che, senza alterare il gusto ne favorisce la perfetta mantecazione e consistenza.

Con ólvi la bontà sposa il benessere!



www.fugar.it

FUGAR®
DAL 1974

IL GELATO GIAPPONESE INCONTRA LA MUSICA ITALIANA

La compositrice **Monica Nasti**, docente di Teoria, Ritmica e Percezione Musicale presso il Conservatorio "Nino Rota" di Monopoli, Ba, ha conquistato il primo premio al 7° Japan International Choral Composition Competition con un'opera vibrante contro il bullismo, "**You are a Star – Stella es**", proiettando l'Italia nel firmamento della musica corale contemporanea. Scelta fra oltre 111 composizioni provenienti da 31 nazioni, l'opera di Nasti ha convinto per la raffinatezza formale, intensità emotiva e attualità del tema affrontato. La composizione è stata eseguita in prima mondiale in luglio nella capitale nipponica, in occasione del concerto "The Prize-Winning Concert" nell'ambito del 7° Concorso Corale Internazionale, alla presenza della stessa autrice.



Due campioni del gelato artigianale giapponese **Yoshihiro Makino**, Pasticceria Gelateria Premier a Shizuoka, e **Shohei Miyamoto**, Pasticceria Gelateria Petit Chateau a Yamaguchi, hanno voluto dare un poderoso contributo per permettere alla Nasti di ritirare il premio, offrendo inoltre il loro ottimo gelato ai tanti presenti. Accanto a loro, per consentire alla vincitrice di recarsi nel Sol Levante, si segnala il contributo della scuola **Gustar DMP** di Pistoia, animata dalla famiglia Pegoraro; di "Pasticceria Internazionale" e "TuttoGelato" e dall'organizzazione del **Centro Studi Pro 2 Ma.Ri.** di Martino Liuzzi (in foto con i due gelatieri giapponesi).



"Anche il gelato è arte, armonia, cultura. E i giovani trovano nel produrre gelato, come nel 'fare' musica, stimoli per esaltare i valori dell'anima, della condivisione, della crescita e del rispetto" ha ricordato lo stesso Liuzzi. L'intero evento è su **youtube.com/watch?v=A175hcXYqBE**: al minuto 48 c'è l'esecuzione del brano vincitore. Un successo che conferma l'Italia quale fucina di talenti capaci di brillare, proprio come le stelle.

LA FORMAZIONE CHE CREA VALORE

Si rinnova l'offerta formativa dell'**ABA – Attilio Babbi Academy**, accademia professionale istituita da Babbi e certificata ISO 21001 dal 2018. Il programma spazia infatti dalla gelateria tradizionale alle nuove espressioni del gelato creativo, passando per la pasticceria fredda contemporanea e i percorsi dedicati alle alternative free from. Grande attenzione è riservata alla formazione gestionale e imprenditoriale, grazie al nuovo corso "Sviluppo del Business in Gelateria", che offre strumenti pratici su ***pricing***, analisi dei costi, visual, customer experience e comunicazione strategica. Oltre ai corsi a calendario, l'Academy propone percorsi personalizzati su tematiche specifiche, costruiti su misura in base alle esigenze del professionista. La formazione si tiene non solo presso la sede Babbi di Bertinoro, FC, ma anche nelle filiali di Barcellona (Spagna) e Augsburg (Germania), nonché presso partner nazionali e internazionali. **babbiacademy.it**



LA POLIEDRICA BEVANDA LACTOSE FREE

Con il marchio **Le Naturelle**, il **Gruppo Eurovo** offre una bevanda a base di albume, ricca di calcio e proteine, al gusto delicato di vaniglia. Naturalmente senza lattosio, è ottimale per preparazioni di gelateria *lactose free*. Senza zuccheri e grassi e a basso contenuto calorico, si distingue per versatilità, potendo essere impiegata sia per gusti classici alle creme e alla frutta, che per soluzioni originali. Si può lavorare a freddo, senza necessità di pastorizzare, grazie alla sterilità e alla sicurezza microbiologica, velocizzando così la preparazione. Conferisce texture e gusto neutro, oltre al colore bianco tipico del fiordilatte e, grazie alla formula bilanciata, è adatta anche per sperimentazioni di gusto e ricette creative, sino a proposte di gelato salato lactose free.



Oltre all'uso in gelateria, si può impiegare in un'ampia varietà di applicazioni di caffetteria, in sostituzione del latte, grazie alle proprietà montanti, spaziando tra cappuccini, caffè, cioccolate, oltre a *smoothies* e frappè. **eurovo.com**

ReVIVA

RENDIAMO PREZIOSO IL BUONO



PERSONALIZZA LE Shopper PER LA TUA Gelateria

Pratiche e robuste, le shopper per gelateria di Reviva sono personalizzabili con qualsiasi soluzione grafica stampata in qualità fotografica, anche in piccolissime tirature.

Sarà come un biglietto da visita da consegnare ai tuoi clienti!

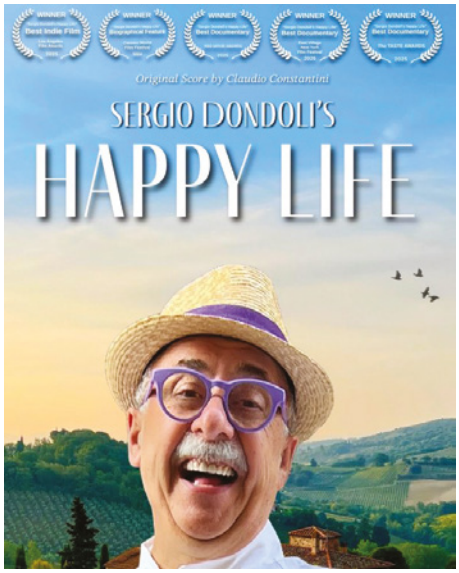
AZIENDA CERTIFICATA
IT21/0828
SGS

PACKAGING PROFESSIONALE PER PASTICCERIE E GELATERIE

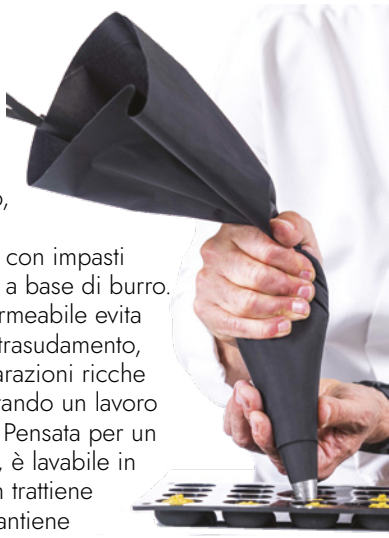
www.revivagroup.it | info@revivagroup.it | Tel. 06.72.67.15.42

LA STORIA DI DONDOLI DIVENTA DOCUMENTARIO

Prodotto da **Matt Dallas** e distribuito da Breaking Glass Pictures, il documentario **Sergio Dondoli's Happy Life** narra la storia del gelatiere toscano e vicepresidente della Coppa del Mondo di Gelateria: 84 minuti di riprese in onda su Prime Video e AppleTv. Una storia d'amore, a detta del regista, perché Dondoli vive la professione con profondo rispetto per il territorio e i prodotti che offre. Un'opera incentrata sulla carriera, puntualizza il regista **Jay Arnold**, iniziata con l'apertura del punto vendita in piazza della Cisterna a San Gimignano (aprile 1992) e proseguita tra riconoscimenti internazionali, ma che celebra al contempo il gelato artigianale nella sua forma autentica di emozione artistica, permeata di memoria, oltre la tecnica. Dalla **Crema di Santa Fina** (a base di zafferano e pinoli) allo **Champelmo** (con pompelmo rosa e Vernaccia di San Gimignano), da **Rosemary's Baby** (lampone e rosmarino) alla **Venere Nera** (mora, lavanda e zafferano), fino al gusto **Michelle** (cantucci allo zafferano, mandorle di Avola e miele, con scorza di arancia amara) dedicato a Michelle Obama. Il documentario è stato premiato come Best Feature Documentary all'East Village New York Film Festival 2025, come Best Documentary al Red Movie Awards 2025, ai Los Angeles Film Awards 2024 e al World Film Festival di Cannes, come Best Food Film e Best Biographical Feature Film. **gelateriadondoli.com**



SAC À POCHE RIUTILIZZABILE



Ideata da **Martellato**, **BlackPoche** è la sac à poche riutilizzabile in materiale tecnico, che garantisce resistenza anche con impasti densi, corposi o a base di burro. La struttura impermeabile evita qualsiasi tipo di trasudamento, anche con preparazioni ricche di grassi, assicurando un lavoro pulito e preciso. Pensata per un utilizzo intensivo, è lavabile in lavastoviglie, non trattiene cattivi odori e mantiene qualità costante anche dopo numerosi cicli di lavaggio. È adatta al frigorifero e resiste a temperature fino a +70°C, rendendola versatile per tutte le fasi della preparazione, sia dolce che salata. L'interno antiaderente permette un rilascio controllato e preciso dell'impasto. L'esterno antiscivolo assicura una presa stabile anche durante le lavorazioni più complesse, migliorando comfort e precisione. **martellato.it**

FUNZIONALI E CREATIVE

Per rispondere alla crescente domanda di prodotti *healthy*, *free from* e *rich in*, il marchio **ICAM Professional** presenta un'offerta funzionale, con prodotti senza zucchero, vegan e proteici. Il **Cioccolato al Latte Fit&Pro 46%**, senza zuccheri aggiunti (il saccarosio è sostituito dal maltitolo) e fonte di proteine, (grazie al 24% di proteine del siero di latte), è adatto per tavolette, snack, praline ma anche in gelateria. La **Crema Nocciola Fit&Pro**, con il 14% di pasta nocciola, unisce gusto e benessere in un prodotto da farcitura, da abbinare al **Latte Fit&Pro 46%**. Tra le proposte vegan, accanto alla copertura Chocorice con cacao e riso, arriva **Oatì 51%**, cioccolato di copertura con sciroppo d'avena in polvere, ideale per gli intolleranti al lattosio.





Per stimolare la creatività e reinventare ricette tradizionali, la gamma si arricchisce di due referenze a base mascarpone: **Moonì – Cioccolato Bianco al Mascarpone**, dal gusto rotondo, con note di latte e un finale vellutato, si utilizza tal quale per tavolette, glassature e ricoperture, mentre la **Crema Mascarpone ZeroP**, senza olio di palma o grassi idrogenati, è pronta all'uso per farcitura. Completano le novità le gocce da cottura medie **Latte 30%** e **Bianco**, calibro 7500 pz/kg, e la ricetta premium della copertura **Glasover Ice Plus Fondente ZeroP**, per glassare stecchi, bon bon, conetti e ottenere l'effetto stracciatella. **professional.icamcioccolato.com/it**

La nuova Panna
NATA 35%
SENZA LATTOSIO

È PRONTA A SORPRENDERVI.



Gelato
SENZA LATTOSIO?
Ora sì!

Ti aspettiamo a

host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION
17-21 OTTOBRE 2025
fieramilano

HALL 6P
STAND D31 E32

Seguici su | **www.ken-foods.com/it**

ken FOODS
Gli Specialisti della Panna

RIFLESSIONI CONTRO IL RUMORE

Quando l'artigianato ha senso, il mestiere diventa cultura. Quando rincorre lo spettacolo, fa solo rumore

In un tempo in cui ogni gesto viene ripreso, postato e venduto come tendenza, il mestiere dell'artigiano rischia di essere soffocato dal rumore. Un rumore fatto di immagini brillanti, colori accesi, effetti scenici che urlano al posto del gusto. Chi lavora ogni giorno con le mani nella materia — che sia latte, burro, frutta, uova o farina — lo sa bene: la vera forza non sta nel colpire, ma nel nutrire. E il mestiere non si misura in *like*, ma in silenzi soddisfatti, in memorie di sapori veri.
Questa riflessione nasce da una stanchezza lucida. Ma anche da una volontà precisa: proteggere il senso profondo di quello che facciamo.

> **Non ha senso dichiararsi artigiani e poi cedere alla logica del compromesso visivo**

Non ha senso fare un ottimo gelato e poi ricoprirlo con mille salse. Non ha senso preparare una granita di frutta vera e servirla con sciroppi di ogni colore. Non ha senso impastare un croissant al burro per poi coprirlo con glasse fluorescenti. Non ha senso usare caffè eccellenti per poi aromatizzarli con preparati sintetici. Non ha senso dichiararsi artigiani e poi cedere alla logica del compromesso visivo. Non ha senso... Eppure accade ogni giorno, sotto gli occhi di chi ha dimenticato che l'essenziale è più forte dell'effetto.
Le voci del mestiere. Non sono il solo a pensarla così. Colleghi, amici, professionisti hanno risposto a questa riflessione con esempi concreti e appassionati: **Ezio Andreola** scrive: "Non ha senso chiedere a un bambino di che colore vuole il gelato... Ma noi possiamo rieducare". **Martino De Marco**, anche se non artigiano del gusto, ricorda con amarezza: "Non ha senso trasformare il Bunèt piemontese in un dolce bicolore con crosta di cioccolato". **Lillo Freni** e **Rosario Zappalà**, pasticcieri, affermano: "È una riflessione che deve allargarsi ancora di più. Noi ci siamo". E ci sono molti altri, tanti, mai troppi, pronti a fare rete. Non per fare resistenza sterile, ma per rimettere al centro il mestiere come fatto culturale.
Un gesto artigiano è un atto educativo. Quando impasto, congelo, manteco, modello o decoro, non sto solo producendo, sto trasmettendo un'idea di qualità, di equilibrio, di rispetto. Ogni volta che un bambino assaggia un gelato senza coloranti, si apre una possibilità. Ogni volta che realizziamo la panna montata, stiamo facendo cultura, sostenendo le aziende locali, rispettando l'intelligenza dei consumatori. Ogni volta che scegliamo la sobrietà invece dell'eccesso, stiamo educando il gusto di più generazioni.
L'artigiano è anche un educatore. Il suo laboratorio è un'aula senza banchi. Contro il rumore, servono mani pulite e pensiero lungo. Il rumore cerca la superficie, l'artigiano cerca la sostanza. La nostra vera innovazione è tornare all'essenziale. Tornare a ciò che è buono, riconoscibile, leggibile. Tornare alla materia prima, alla stagionalità, all'equilibrio. Tornare a raccontare, non a spettacolarizzare.
Cari colleghi e amici, ciò che ha senso, resta! Il mestiere artigianale ha un valore che va oltre la tecnica, è identità, trasmissione, comunità. E ha un potere che spesso dimentichiamo: insegna a stare al mondo con più verità. Siamo chiamati a custodire questo potere. Non con parole alte ma con scelte quotidiane. Perché il rumore passa. Ma ciò che ha senso resta.

> **Un gesto artigiano è un atto educativo**



LUIGI e VIRGINIA DE LUCA
studio.deluca.sydney@gmail.com

DI' BONGIORNO con le Naturelle: senza lattosio, ricca di calcio e proteine dell'albume d'uovo.

Famiglia Lionello le Naturelle

Rappresenta un concentrato di benessere grazie alle virtù nutrizionali dell'albume, fonte preziosa di proteine ad alto valore biologico, priva di zuccheri e grassi.

Ideale per la preparazione di gustosi gelati e smoothie sfiziosi!



lenaturelle.it

gruppoeurovo.com

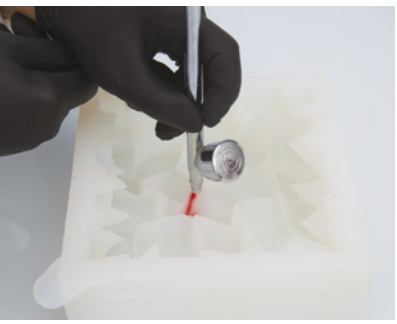
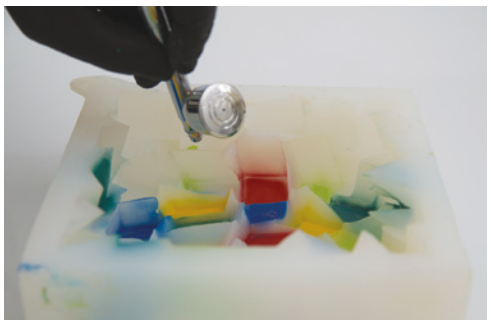
METAMORFOSI NEL FREDDO

Tra arte e sperimentazione, perizia tecnica e inventiva, Nicola Giotti interpreta il freddo sia dal punto di vista della decorazione, attraverso la tecnica di sua ideazione, che della creazione mirata a valorizzare il patrimonio artistico della sua terra

Qualche anno fa la tecnica dell'**aerografia indiretta speculare lucida** è stata messa a punto e lanciata dal pugliese **Nicola Giotti** per regalare al soggetto aerografato quella che egli stesso definisce "una particolare forza comunicativa", grazie alla brillantezza della superficie e alla luminosità della rappresentazione grafica che ne risultano. Tutti i passaggi del processo sono illustrati nel libro "**Metamorfosi - Aerografia Indiretta Speculare Lucida**" a sua firma, con le foto di **Michele Illuzzi**, uscito per la nostra casa editrice (**shop.chiriottieditori.it**). In 10 punti, egli spiega come lavorare su superfici in cioccolato, per poi passare ad applicazioni in stampi in silicone, su isomalto, su fogli in polipropilene e con l'impiego di stencil. Ricordiamo che il disegno e le variazioni cromatiche ottenute con l'aerografo vengono impressi direttamente sullo stampo in cui si "costruisce" il soggetto, grazie all'impiego di colori film-coprenti, e che si procede in modo simile anche su fogli o utilizzando stencil. Ma oltre a colorare il cioccolato, come ci ricorda lo stesso autore, con la tecnica di sua invenzione "ci si può divertire anche con semifreddi, bavaresi, mousse e gelati", donando loro un volto diverso, fatto di luce e colore.

AEROGRAFARE SEMIFREDDI, BAVARESI, MOUSSE, GELATI

Lasciamo la parola a Giotti stesso: "La temperatura di colaggio di una mousse, piuttosto che di una bavarese, va dai 16 ai 20°C. Questo tipo di preparazioni è molto ricco di acqua, potrebbero idratare e destabilizzare i colori, consiglio quindi di non muovere troppo la preparazione, per evitare aloni o altri inconvenienti. Riempito adeguatamente lo stampo, lo si può congelare velocemente, senza muoverlo troppo nelle fasi di spostamento dal tavolo di lavoro all'abbattitore. Una volta abbattuto, il semifreddo (o la mousse) può essere smodellato quando il pezzo è molto freddo, meglio ancora subito dopo aver terminato il ciclo di abbattimento. Qualsiasi tipo di contatto con il semifreddo (o con la mousse) comprometterebbe



Alcune fasi di lavorazione in stampo, dalla stesura del colore allo riempimento con gelato.

la resa del colore. Lo smodellamento, quindi, deve essere eseguito in modo da evitare contatti con la preparazione, con un fare simile allo sbucciare una banana. È consigliabile, infine, non toccare con le mani le parti del silicone aerografate: il calore delle stesse potrebbe danneggiare l'aerografia. Se il dolce dovesse presentare qualche imperfezione, si può intervenire con l'aerografo in un secondo momento, ma solo quando sarà molto freddo e per dettagli relativamente piccoli. Non è possibile, infatti, fare grossi interventi di correzione dopo il congelamento perché, in presenza di un'elevata umidità, il colore non riuscirebbe ad aderire alla superficie e l'effetto acquerello che ne consegue rovinerebbe il lavoro eseguito. Una volta smodellato correttamente, il dolce (semifreddo, mousse, bavarese...) può vantare una buona tenuta di colore per diversi giorni in vetrina, sia a temperature positive che a -18°C".



UN FRUTTO ANTICO PER UNA DOLCEZZA MODERNA

Nelle valli nebbiose e fertili della provincia di Guangxi, nel sud della Cina, cresce un piccolo frutto verde chiamato Luo Han Guo. Secondo la tradizione, furono i monaci buddisti, già nel XIII secolo, a coltivarlo e custodirne le virtù: un dono della natura, usato come rimedio e come simbolo di equilibrio. Da allora, il frutto del monaco, ***Monk Fruit,*** ha conservato un'aura di preziosità e oggi incontra la scienza moderna, arrivando sul mercato italiano grazie alla partnership esclusiva tra **Faravelli** e **Huacheng Bio**, produttore leader di ingredienti naturali. In Italia come in Europa, secondo la legislazione vigente, il prodotto commercializzato sottoforma di decotto non è *novel food* e può essere utilizzato in prodotti alimentari e integratori, disponibile sia in foma liquida concentrata, che in polvere.
È un dolcificante naturale estratto direttamente dal frutto della *Siraitia grosvenorii,* usando come unico solvente l'acqua. È circa 15–20 volte più dolce dello zucchero, con apporto calorico ridotto (253 kcal per 100 g). Impiegato a dosaggi molto più bassi del saccarosio (1-3%), apporta nei prodotti finiti, a parità di dolcezza, solo il 5% circa delle calorie, conservando naturalità e gradevolezza, risulta a-cariogeno e di facile impiego. Il profilo sensoriale rotondo, privo di retrogusti indesiderati, è il *plus* rispetto ad altri dolcificanti, specie quelli intensivi. È resistente al calore, solubile e adatto in un ampio *range* di pH, per bevande, prodotti da forno, gelati, yogurt, confetture, cioccolato, caramelle e salse. Può essere miscelato con altri edulcoranti naturali, come stevia o eritritolo, per migliorare il profilo sensoriale.
faravelli.it



In Italia, il Monk Fruit di Huacheng Bio è distribuito in esclusiva da Faravelli Food Division.



DA UN DETTAGLIO UNICO AL MONDO

Cultore dell'arte dolciaria e del suo territorio, per i quali non smette mai di ricercare, sperimentare e concepire novità capaci di valorizzarle entrambe, Nicola Giotti opera con successo a Giovinazzo, nella provincia di Bari. La sua è una "missione" che ha incrociato tanti estimatori, comprese le istituzioni, non solo perché egli ricopre anche il ruolo di presidente regionale dei pasticcieri di **ConfArtigianato Puglia** ed è membro del direttivo nazionale di pasticceria di ConfArtigianato Imprese, ma perché è stata ben capita la sua abilità nel fondere il patrimonio alimentare al turismo e alla storia della Puglia. Una delle sue creazioni, la torta **Rosone**, celebra in variante semifreddo una delle bellezze architettoniche della sua città. Costruita tra il 1125 e il 1180, la cattedrale romanica di Giovinazzo, Santa Maria Assunta, sorge su una piccola altura che domina il borgo e il suo imponente rosone del transetto a 12 raggi è talmente peculiare da essere candidato a Patrimonio Mondiale dell'Unesco. Diviso in settori da un'arcatura su colonnine, è decorato con una ghiera a bastoni spezzati di influenza normanna; intorno, su mensole sporgenti, sporgono le statue di leoni e, in basso, quella raffigurante un telamone. Un dettaglio, quest'ultimo, che rende il rosone unico al mondo: il legionario romano lo sorregge sulle spalle, in un'iconografia che sembra riprendere un contrappasso della Divina Commedia di Dante Alighieri: "Come i legionari costrinsero Cristo a portare sulle spalle il peso della croce, così ora l'arte cristiana li condanna, mediante uno di loro, a sorreggere sulle spalle il peso del rosone in pietra".

"Il dolce in tema nasce da un'idea di un docente di Belle Arti di Bari, il prof. **Antonio Trimani**: essendo anche un artista concettuale, mi ha proposto questo simbolo della città – spiega Giotti –. Da qui ha preso il via una lunga ricerca di mappatura millimetrica, attraverso foto in altissima risoluzione, per far realizzare lo stampo dagli esperti scultori della Decosil, che non si sono avvalsi di stampanti 3D, ma hanno sfruttato solo la mano umana, a dimostrazione dell'eccellenza italiana!". E così la torta Rosone riscuote grandi consensi grazie alla sua fresca composizione (è da conservare in frigo), che prevede, come parte esterna, una bavarese alla mandorla e, all'interno, coulis di ciliegie Ferrovia di Turi e amarene, cremoso alla vaniglia, croccante alle mandorle Filippo Cia di Toritto e pan di Spagna al cioccolato con olio EVO Oliarola di Giovinazzo. Una combinazione che, sia nella fattezza esterna che nel gusto, richiama più eccellenze e gusti tipici della terra di Bari. Il tutto proposto in un packaging concepito su misura. Oggi il dolce è a corredo alla candidatura del Rosone di Puglia quale patrimonio mondiale dell'Unesco.





Puree di frutta refrigerate

Con le nostre puree refrigerate, noi di Adamance, vogliamo farvi riscoprire tutto il piacere di un buon frutto maturo, senza zuccheri aggiunti. Condividiamo con voi i suoi segreti e quelli dei nostri produttori, in modo che possiate essere orgogliosi di usarli e di raccontare ai vostri clienti queste storie meravigliose.

Scoprite le nostre referenze e più di 250 ricette di applicazioni, nel nostro sito web **adamance.it** Adamance_fruits

Ordinate i nostri prodotti su valrhona-selection.it

Certificazione B Corporation

Crediti fotografici: © Guillaume Czerw – Impronunciable.

LA CLASSICA SEMPRE IN VOGA

La torta gelato contemporanea secondo Paolo Brunelli

La classica, intramontabile: ogni tanto là, dietro la porta del **Laboratorio Sentimentale e Sperimentale** a Marzocca, nelle Marche, la mettiamo in discussione, proviamo qualche variazione sul tema, aumentiamo il croccante, diminuiamo la meringa o viceversa. Oppure proviamo a cambiarne i gusti base. Niente, lei protesta e torna esattamente così: torta gelato di crema Brunelli, nocciola, cioccolato fondente, circondata da un croccante di mandorla e guarnita da soffici ciuffi di meringa all'Italiana.



Sono ex musicista e spasmodico amante del jazz, nelle sue forme più disparate, e ogni ricetta e ogni storia che hanno portato ad un traguardo celano una spiegazione musicale. L'imprevedibilità di un'improvvisazione, la natura nomade e contaminata di uno spartito che funziona, le opportunità che offre il pentagramma: questo è un vocabolario che parla anche di gelato.
Ebbene sì!
Provare e riprovare fino alla noia per raggiungere l'armonia desiderata, i silenzi e le attese necessarie, che danno poi spessore al risultato, la ricerca della giusta forma, studiando i vuoti e i pieni, l'alternanza di consistenze, lo spettacolo dell'imprevisto. Un'architettura sonora? Una seduta di psicoterapia? Un bassorilievo? O una torta gelato.
Benvenuti nel delirio di un Laboratorio Sentimentale e Sperimentale, dove ogni forma d'arte e di follia sono accettati, elaborati, organizzati. E la torta di queste pagine è una veterana: la ricetta nasce da anni di prove, sottrazioni e jam session; è sopravvissuta a cambi di staff, cambi d'umore, cambi di stagione, cambi di luoghi: lei, più di tutti, conosce pecche, peccati e pregi dello staff!

La classica torta gelato

Gelato alla nocciola

latte fresco intero	g	660
pasta di nocciola	g	114
zucchero di canna	g	110
destrosio	g	60
latte in polvere magro	g	50
emulsionante	g	3
neutro	g	2
sale marino di Cervia	g	1

Portare il latte a 40/45°C e aggiungere tutte le polveri a pioggia, precedentemente mixate. Raggiungere la temperatura di pastorizzazione (85°C) e mantecare oppure allo stoccaggio.

Crema Brunelli

base bianca	g	1.000
salsa inglese profumata anice e caffè	g	100
nocciole caramellate	g	70
copertura fondente 72%	g	60

Mescolare con una frusta la base bianca con la salsa inglese e procedere alla mantecatura. Prima di estrarre, aggiungere cioccolato sciolto (come per una stracciatella) e nocciole caramellate.



Gelato al cioccolato

latte fresco intero	g	556
panna	g	111
tuorlo	g	36
cacao 20/22%	g	70
zucchero di canna	g	140
destrosio	g	105
latte in polvere magro	g	18
neutro	g	3
sale	g	1
massa di cacao Venezuela	g	115

Portare latte e tuorlo a 40/45°C e unire tutte le polveri a pioggia, precedentemente mixate. Raggiungere la temperatura di pastorizzazione (85°C) e mantecare oppure allo stoccaggio.

Croccante di mandorle

mandorle affettate	g	1.000
zucchero	g	310
trealosio	g	250
glucosio 30 DE	g	60

Caramellare a secco i tre zuccheri, inserire la frutta secca precedentemente riscaldata. Amalgamare, stendere su doppio Silpat e, con un matterello, raggiungere lo spessore di circa 3 mm. Prima del raffreddamento, tagliare nella misura desiderata.

Meringa

acqua	g	128
zucchero	g	425
destrosio	g	192
albume	g	255

Tecnica classica: portare acqua e zucchero a 121°C e versare a filo gli albumi, precedentemente montati in planetaria.

ASSEMBLAGGIO

Stendere un primo strato di cioccolato e abbattere di temperatura. Aggiungere la crema Brunelli e abbattere. Livellare con gelato alla nocciola. Una volta abbattuto il tutto, sformare, decorare con la meringa e circondare con croccante.

PAOLO BRUNELLI
paolobrunelli.me
Foto Giancarlo Bononi



IL PANKONO DI ANDREA E PAOLO

L'intesa fra il pasticciere **Andrea Tortora** e il gelatiere **Paolo Brunelli**, sortisce una novità, dopo la collaborazione per la produzione del panettone. Insieme, riflettendo sulla destagionalizzazione dei lievitati, hanno optato per una versione con impasto molto simile a quello del pandoro e, naturalmente, gelato. La forma a cono è stata scelta a novembre 2024, considerando i tempi della progettazione e della creazione degli stampi di latta, mentre per l'impasto si è optato per una consistenza pandoreggiante, in quanto non è necessario procedere al rovesciamento dello stampo stesso. Il prodotto finale, molto soffice, con la forma di cono, ha il profumo di lievito madre, burro e vaniglia, i sigilli del lavoro di Tortora, su cui si posano le creazioni del marchigiano Brunelli.



Il **Pankono** viene servito con la pallina di gelato adagiata sopra il cono stesso, o tramite farcitura, come avviene per la brioche siciliana. Trattandosi di un lievitato, con shelf life di 15 giorni, e date le dimensioni ridotte (circa 70 g), gli esemplari prodotti da Tortora e giunti nei negozi di Brunelli sono stoccati in sacchetti. **D.B.**

PUREE DI FRUTTA PREMIUM

Andando alla scoperta del mondo della frutta, **Valrhona Selection** ha scelto di valorizzare produzioni "con alle spalle storie fatte di uomini e donne" e da qui scaturisce la linea premium di puree 100% frutta congelata e refrigerata, commercializzate con il marchio **Adamance**. Queste si distinguono per l'intenso sapore di frutta matura e per l'assenza di zuccheri aggiunti e additivi, contemplando numerose referenze, tra cui **Ribes nero Blackdown e Andorine** in purea. Le due varietà selezionate offrono un attacco acidulo seguito da un lungo gusto fresco, caratterizzato da aromi di bosco, e provengono dall'azienda agricola Florent, che si trova in Borgogna e affianca le principali aziende vinicole, essendo vitigni e ribes nero da sempre complementari, grazie al clima caratterizzato dai inverni freddi, necessari per la crescita ottimale di questi frutti. Come tutte le puree Adamance refrigerate, anche questa è disponibile, pronta all'uso, in buste stand-up di 1 kg. Tutti i prodotti del marchio e oltre 150 ricette di sono su
adamance.it
valrhona-selection.it



GELATO | PASTRY | COFFEE | BAKERY | PIZZA

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

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

SIGEP WORLD

16–20 Gennaio 2026

Fiera di Rimini

sigep.it

The World Expo for Foodservice Excellence

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

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

madeinitaly.gov.it

Nell'ambito di **Mondopanna alla Reggia**, presso la Reggia di Stupinigi, To, **dal 15 al 17 novembre**, è previsto lo svolgimento del concorso "Studenti oggi, Artigiani domani", dedicato al gelato artigianale e riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri del Piemonte. Ai concorrenti è richiesta l'ideazione di un gelato a base latte con almeno tre componenti a scelta, dai caratterizzanti sino ai variegati e alle decorazioni, usando prodotti **Fructital** e **Mondopanna**. Una giuria tecnica decreterà tre vincitori, mentre sarà la giuria popolare a scegliere il gusto più apprezzato dai visitatori.
fructital.it - **mondopanna.it**

Roma si prepara ad accogliere il **World Trophy of Pastry, Gelato e Chocolate FIPGC**, campionato mondiale indetto dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria presieduta da **Matteo Cutolo**, che si terrà l'**8 e 9 novembre** presso l'Hotel Roma Aurelia Antica. 7 ore e mezzo di tempo, due pièce artistiche (cioccolato e pastigliaggio), categorie tecniche ampliate (due praline, una con stampo e una senza; una mono gelato, che includa almeno un frutto tipico del proprio Paese; una torta moderna, con almeno una crema a base di frutta secca) e due giurie distinte a giudicare i lavori. Queste sono le sfide che attendono Argentina, Senegal, Perù, Vietnam, Marocco, Messico, Colombia, Australia, Giappone e Cina, sul tema "La natura: le bellezze della mia nazione". A rappresentare l'Italia saranno **Nicolas Vella** di Val della Torre, To; **Marco Andronico** di Sannicola, Le, e **Fabio Cascio** di Cento, Fe, vincitori dell'ultimo Campionato Nazionale FIPGC. A firmare la direzione tecnica e artistica dell'evento biennale è **Davide Malizia**; a fianco si terranno anche il **World Trophy of Professional Tiramisù** (7 novembre) e il **Cake Artists World Championship** (10 novembre).
federazionepasticceri.it

Dal 30 novembre al 3 dicembre a Longarone, Bl, la **MIG**, Mostra Internazionale del Gelato Artigianale, darà spazio a numerosi eventi, come la 55ª **Coppa d'Oro**, incentrata sul sorbetto al mango, con 10 candidati ad accedere alla finalissima; la fase finale di **Un Gelato per Cortina** e la selezione veneta del concorso per le scuole alberghiere **Il miglior Allievo**, a cura dell'Associazione Cuochi Bellunese; la tappa del progetto europeo **GELATOn the Road**, con incontri dei partner e il concorso **Sustainable Scoops**, con la finale italiana e quella europea. Confermate anche le premiazioni del concorso letterario **Wigwam Italian Gelato Contest**, supportato da Vecogel; l'Assemblea di Uniteis, con il lancio del gusto per la Giornata Europea del Gelato Artigianale del 24 marzo 2026. Grazie alla rinnovata collaborazione con il CNR, verranno illustrati i risultati di ricerche sulla neurogastronomia e spazio anche al premio dedicato a **Visioni d'Avanguardia nel Mondo del Gelato**, ad un approfondimento sul tema della professione e sulla relativa istruzione scolastico-professionale. Longarone ospiterà inoltre l'edizione speciale di **Veganok Expo**.
mostradelgelato.com - **veganok.com/expo**

Si apre il percorso verso **Sigep World – The World Expo for Foodservice Excellence** firmato **IEG Exhibition Group.** L'appuntamento tornerà alla Fiera di Rimini dal **16 al 20 gennaio**, da venerdì a martedì, puntando sempre più sull'internazionalizzazione. Per il comparto gelatiero, il progetto **Gelato Meets Chains** darà modo a buyer selezionati di partecipare a webinar e incontri digitali, in collaborazione con UIF e ACOMAG, per illustrare i vantaggi dell'introduzione del gelato nei menu. Il tutto supportato dalla campagna digitale "What is Gelato?", che punta a connettere la filiera italiana del gelato artigianale con i grandi gruppi internazionali della ristorazione, dell'hotellerie e delle catene retail. A sottolineare la dimensione globale del salone, ritorna la **Gelato World Cup**, organizzata con cadenza biennale da **Gelato e Cultura** e **Sigep.** Giunta all'11ª edizione, vedrà 12 squadre, designate grazie alle selezioni in giro per il mondo, che si contenderanno il titolo in prove di gelateria, pasticceria, cioccolateria e alta cucina. Ciascuna équipe – composte da un gelatiere, un pasticciere, uno chef e un team manager – sarà infatti impegnata in più sfide: mystery box, torta gelato, monoporzioni in vetro, stecchi, snack di gelato, entrée con gelato gastronomico, tronchetto al marron glacé (nuova prova), scultura in cioccolato, pezzo artistico su blocco di ghiaccio, gran buffet finale. Le squadre qualificatesi sono **Italia, Francia, Polonia** (in sostituzione della Germania), **Belgio, Giappone, Singapore, Indonesia** (in sostituzione della Corea del Sud), **Cina**, **Argentina, Messico, Perù** e **Ecuador.**
sigep.it - **gelatoworldcup.com**

SIGEP WORLD

The World Expo for Foodservice Excellence

16–20 Gennaio 2026

Fiera di Rimini

SIGEP World 2026: il gelato guida l'evoluzione globale del foodservice

Dal 16 al 20 gennaio 2026 torna alla Fiera di Rimini **SIGEP World**, la piattaforma internazionale firmata Italian Exhibition Group (IEG) che da oltre quarant'anni guida l'evoluzione del mondo foodservice. Al centro, come sempre, il gelato artigianale, ambasciatore del made in Italy e driver di crescita per catene, ristorazione e mercati emergenti. Ma la vera forza di SIGEP World è l'integrazione delle sue sei filiere – gelato, pasticceria, bakery, cioccolato, caffè e pizza – che nel quartiere fieristico riminese trovano una visione unica e trasversale.

Per il comparto gelateria, il 2026 sarà un anno chiave. Il progetto "**Gelato Meets Chains**" di SIGEP World mette in contatto diretto i maestri artigiani con buyers selezionati e grandi catene internazionali, mostrando come il gelato possa diventare elemento distintivo nei menù globali. Un percorso strategico che si affianca alla campagna digitale "**What is Gelato?**", pensata per raccontare al mondo il valore di un prodotto che unisce artigianalità, creatività e business.

Non mancheranno anche le più importanti competizioni internazionali del settore: **SIGEP World 2026** ospiterà l'**undicesima edizione della Gelato World Cup**, l'evento biennale che premia l'eccellenza, la creatività e la passione dei migliori professionisti del gelato artigianale. Saranno 12 le nazioni in gara: Argentina, Belgio, Cina, Ecuador, Francia, Giappone, Indonesia, Messico, Perù, Polonia, Singapore e naturalmente **Italia, che ha trionfato nell'ultima edizione del 2024** svoltasi sempre a Rimini. Con otto spettacoli e prove tra tecnica, gusto, estetica e abilità artistica, la competizione metterà ancora una volta **in palio l'ambito titolo di Campioni del Mondo della gelateria**.

Anche nella prossima edizione, **SIGEP Vision** sarà una vera e propria bussola per orientarsi nel futuro del Foodservice attraverso un variegato programma di iniziative che integra concept e spazio fisico, offrendo una prospettiva privilegiata sulle tendenze del settore. In quest'ottica, fondamentale per chi opera nel settore è anche l'**Osservatorio SIGEP World**, che fornisce dati e analisi a supporto delle strategie. L'edizione estiva 2025, ad esempio, ha monitorato un +4% di vendite di gelato in Italia e l'evidenza di alcuni trend in crescita, come la richiesta di prodotti vegetali, senza zuccheri e a basso contenuto calorico.

Ma accanto al gelato, tra i padiglioni di SIGEP World altre filiere consolidano ulteriormente il proprio spazio: la **Pizza (R)evolution**, che dopo il debutto del 2025 diventa pilastro stabile con padiglioni dedicati e partnership autorevoli; l'**Innovation Bar**, vetrina sul futuro del coffee shop tra robotica e specialty coffee; e ancora, la **Luxury Hotel Food Experience**, pensata per il segmento premium dell'hotellerie. Tutti tasselli di un mosaico che rendono SIGEP World un vero marketplace globale.

Con oltre 1.300 brand espositori e visitatori professionali da 160 Paesi nell'edizione 2025, per SIGEP World 2026 viene ulteriormente rafforzata la strategia di internazionalizzazione, con un focus sull'ingaggio di grandi catene globali e buyer ad alto potenziale e una strategia pensata per attrarre i grandi decision maker del settore. **Si parte da Madrid dove il 6 novembre**, nell'Ambasciata d'Italia, dove andrà in scena il **roadshow SIGEP World** rivolto alla business community spagnola del foodservice. Intanto, a supporto della crescente apertura internazionale, sono stati introdotti **nuovi collegamenti aerei diretti su Rimini, da Monaco di Baviera e dalla Spagna**.

Protagonista sarà poi **l'India, Guest Country** dell'edizione 2026: una qualificata delegazione di buyer, media e rappresentanti istituzionali prenderà parte alla manifestazione, contribuendo a sviluppare relazioni strategiche con l'intera filiera espositiva.





GELATUS IN FUNDO

Per onorare il simpatico titolo della rubrica, inizierei dalla fine con una domanda chiave: **come si fa in questa realtà - sempre più complicata - a continuare ad andare avanti cercando di salvaguardare, contemporaneamente, professionalità, fatturato e soddisfazione dei clienti?**
Per il nostro comparto, i tempi sono veramente difficili: il costo di alcune materie prime è schizzato alle stelle e seguita ad aumentare di anno in anno; per non parlare delle bollette, soprattutto quella dell'energia elettrica. E questo rende più ardua la concorrenza con il gelato industriale.



Come ho reagito io?
Oltre a rivedere – naturalmente - il listino prezzi, ho avuto un'impennata di orgoglio che si è tradotta in una gestione sempre più puntigliosa della mia gelateria, sia in laboratorio che al banco. Innanzitutto, ho preteso che il prodotto fosse sempre al top. Nei miei 25 anni di attività, l'ambizione più importante che continuo a coltivare è quella di realizzare un "gelato firmato". Il cliente deve venire da me – e fare anche volentieri la fila – perché, quando mangia il mio gelato e/o la mia granita, mi deve riconoscere!
La qualità artigianale consiste nel saper personalizzare la propria produzione. E si può e si deve fare perché – come sappiamo – sono tanti i fattori che occorre valutare bene e gestire in maniera scrupolosa per preparare un gelato eccellente. **In primis, la materia prima.**
Oltre a non risparmiare sugli ingredienti base, negli anni, sono riuscito a coltivare – è il caso di dire – relazioni amicali che mi garantiscono la frutta non solo a chilometro zero, ma anche a chilometri di autentica genuinità. Si tratta di limoni, mandarini, pesche, gelsi... raccolti da amici e parenti nel loro giardino. È una materia prima speciale che io lavoro con amore e con zelo, per poi ricompensare i donatori con una vaschetta e con il ringraziamento pubblico tramite social. In questa maniera: gratifico l'amico che mi ha dato la sua frutta e accendo la curiosità del cliente, che verrà ad assaggiare un gusto unico. E, *gelatus in fundo*, sono orgoglioso di affermare che la mia attenzione verso i clienti mi ha portato, ormai da diversi anni, a dedicare circa il 20% della mia produzione a chi soffre di allergie al glutine e al lattosio.

GIUSEPPE ARENA
Testo raccolto da Salvatore Farina

FRASCHERI

Distinguersi è un'arte





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

www.frascheri.it
Inquadra il QR code
per saperne di più:

FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

Perfettina Bianca

DEARIO

FRUCTITAL

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



Crema dai molteplici utilizzi sia in **gelateria che in pasticceria.**
dal gusto ricco ed inconfondibile di cioccolato bianco
totalmente **priva di latte e derivati**