Tutto Gelato



CINQUE MINUTI DI FELICITÀ

RAGIONATO AL CIOCCOLATO

CON LE FARFALLE NELLO STOMACO

tuttogelato.it

TUTTO SUL GELATO
CULTURA, AMORE & MORE...

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

CHIRIOTTI EDITORI
1950 - 2026

SUPPLEMENTO AL N. 376, OTTOBRE 2026 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. 43/2026 - IP - ISSN 2785-5112

La tua alleata pronta all' uso, anche in autunno.



Panna Arianna zuccherata con estratto naturale di vaniglia.
La dolcezza è calibrata per sostenere senza coprire. La vaniglia naturale lavora in sottofondo, pulita, elegante, senza derive artificiali. La struttura è pensata per garantire montata stabile, texture fine e tenuta in servizio, anche nelle condizioni più complesse. Risultato: meno variabili da gestire, più spazio alla costruzione del piatto.

www.frascheri.it • commerciale@frascheri.com



02 Cinque minuti di felicità

10 Tecnologia per un mondo più dolce

16 Cioccolato ragionato

38 Con le farfalle nello stomaco

42 La poliedricità fatta di rispetto e curiosità

48 Studiare, investire e amare

53 Sostenibilità e performance

58 Merenda d'autunno

60 Agrumi, olio taggiasco e basilico

62 Appuntamenti

64 Gelatus in fondo



Tutto Gelato

43

ATTO DI RELAZIONE CONTINUA

C'è una parola che nel tempo ha perso mordente a forza di essere usata: **privilegio**. Eppure, quando riflettiamo su cosa significhi occuparsi di una rivista — non gestirla, non amministrarla, ma curarla — quel termine torna a brillare di luce propria. Curare **TuttoGelato**, così come le altre testate della **Chiriotti Editori**, è un atto di relazione continua.
Con chi viene intervistato e dialoga sulle pagine, portando idee che si intrecciano, si trasformano. Con gli inserzionisti che non comprano spazio ma entrano in una comunità, diventando parte di un progetto che li cambia tanto quanto cambiano loro il progetto. Il tutto entrando in contatto con persone e realtà incredibili, che ci emozionano e ci migliorano. L'unicità di ogni intervista, di ogni ricerca, di ogni argomento da approfondire e di ogni collaborazione ci stimola non solo da un punto di vista professionale, ma anche profondamente umano.
Ogni numero viene costruito conversazione dopo conversazione, trasformando collaborazioni in amicizia, avviando ricerche e rapporti che plasmano ogni volta la linea editoriale.
Questo è il cuore del privilegio: non controllare il risultato, ma crearne le condizioni non solo per informare, ma per potenziare competenze, migliorando chi scrive e, ci auguriamo, chi legge.

La redazione

DIRETTORE RESPONSABILE **LIVIA CHIRIOTTI**
REDAZIONE **CRISTINA QUAGLIA, LUCILLA CREMONI, SALVATORE FARINA, SARAH SCAPARONE**
WEB & SOCIAL EDITOR **CHIARA MANCUSI**
DIRETTORE MARKETING **MONICA PAGLIARDI**
RESPONSABILE COMMERCIALE **LUCA RUSSO**
PUBBLICITÀ **FEDERICO BREUSA**
GRAFICA **ANNA BOSCOLO**
STAMPA **TIPOGRAFIA BONA DIGITAL PRINT - TORINO**

In copertina
Paolo Brunelli
La merenda di una volta, al piatto
Foto Giancarlo Bononi

Proprietà Letteraria Riservata
© Chiriotti Editori

viale Rimembranza, 60
10064 Pinerolo - Italia



Abbonamento annuo € 60,00



Abbonamento annuo € 20,00

Il plus tutto digitale

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 MISTO Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile FSC® C124627

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: con un semplice clic puoi sfogliare su iPad o iPhone la tua rivista o il tuo libro!

Scarica su App Store

CINQUE MINUTI DI FELICITÀ

Tre punti vendita e un laboratorio centralizzato all'avanguardia, tutti in provincia di Venezia: il gelato secondo Giulia Bevilacqua e Simone Valotto

"Ciascuno ha la propria identità e le proprie specificità".
Giulia Bevilacqua e **Simone Valotto** sono una di quelle coppie di vita e di lavoro in cui la sintonia è talmente forte che i loro ruoli riescono ad essere al contempo uniti e distinti: completano le reciproche frasi in una sorta di flusso di coscienza condiviso, ma rispettano gli ambiti operativi, consapevoli che proprio questa complementarità è la chiave del loro successo e della loro crescita.
I due giorni di lavoro collettivo e la masterclass che hanno tenuto alla 4ª edizione di **Gelato Giovani**, il concorso formativo organizzato a Torino da Associazione Pièce, ci hanno lasciati con la voglia di conoscerli meglio nella loro veste di volto e anima della **Gelateria Da Simone**, che consta di tre punti vendita e di un laboratorio centralizzato all'avanguardia, tutti in provincia di Venezia. Senza trascurare uno shop online e un forte impegno solidale

Non bisogna credersi bravi solo perché si usano prodotti di eccellenza: quelli basta comprarli. Essere bravi vuol dire saperli valorizzare



Giulia e Simone all'evento Gelato Giovani 2026, svoltosi a Torino in marzo, con la regia di Associazione Pièce.



con l'Associazione Sogni Onlus, oltre a partecipazioni, lezioni, consulenze. Insomma, non si annoiano. Proprio come dimostra questa intervista a due voci, durante la quale non sono neanche necessarie le domande!

DUETTO DIALOGANTE

Giulia "Nessuno di noi due nasce gelatiere: Simone ha fatto il liceo classico, io sono laureata in Scienze della Comunicazione e ho lavorato per anni come addetta marketing nella GDO".

Simone "Però io avevo la passione per il gelato, quindi da ragazzo andavo a lavorare in una gelateria di queste parti, che esiste ancora ed è diventata una grossa realtà, che fa grandi numeri".

G "Verso la fine degli anni 90 Simone, assieme a un amico, prende in gestione una gelateria da asporto a Venezia, poi fa esperienze di lavoro in Germania, rientra in Italia e va a lavorare come dipendente in una gelateria sulla riviera del Brenta. È in quel periodo che ci conosciamo, nel 2002".

S "Esatto, e nel 2004 arriva l'occasione di rilevare una gelateria molto piccola a Olmo di Martellago, sempre nel veneziano. Una gelateria molto "sviata", nel senso che aveva già avuto dieci gestioni, tutte fallimentari, e la svendevano al punto che era alla portata di uno squattrinato come me. L'ho presa, e tutti a dirmi 'Ma dove vai? Un posto così sfigato, come puoi pensare di farlo funzionare?'. Però sentivo che era la mia occasione di fare da solo, mettere in pratica tutto quello che avevo fatto e imparato. E fin da subito abbiamo raddoppiato gli incassi, ma ancora non bastava".

G "Comunque, già nel 2006, l'anno in cui sono entrata io, il fatturato era quasi quadruplicato".

S "E a quel punto tutti a dirmi 'Certo, funziona perché siete in quel posto lì, c'è passaggio, è il posto ideale per una gelateria'".

G "È la legge universale: se va male è colpa tua, se va bene è fortuna. Nel 2007 ne abbiamo rilevata un'altra a Oriago di Mira, che poi era dove Simone lavorava come dipendente quando l'ho conosciuto".

S "Quindi la conoscevo molto bene e sapevo che tipo di laboratorio aveva".

G "E dopo altri 3 anni, nel 2010, abbiamo aperto un terzo locale a Noale. Qui abbiamo preso il terreno e l'abbiamo costruita da zero".

S "Noale è anche casa nostra, dove abitiamo e dove vivono i miei genitori. Volevo fare qualcosa per il mio paese e, se è vero che nessuno è profeta in patria, posso dire che abbiamo fatto una bella cosa".

G "A quel punto ci siamo resi conto che avevamo tre punti vendita molto diversi fra loro, perché solo uno era costruito da noi, mentre gli altri erano rilevati. Quindi mancava





un'uniformità di brand. Ma per farlo servono fondi. Nel 2017 mi metto a cercare nel circuito di bandi della Regione Veneto, che per fortuna è molto attiva e infatti ne vinciamo uno che ci permette di realizzare un logo e un layout unici. Sempre nel 2017, Simone va a Sherbeth Festival con **Stefano Ferrara**".

S "Ci eravamo conosciuti per caso in vacanza e da lì è nata una bella amicizia. Per me Stefano è uno dei gelatieri più innovativi e appassionati, e sta facendo cose meravigliose. Mi propone di andare a Palermo con lui e fargli da assistente per fare un gelato che non era mai stato fatto, la stracciatella al gianduia, e viene premiato. L'anno successivo invertiamo i ruoli e prendiamo un premio speciale per la tecnica. Era un gusto particolare che prevedeva la tostatura del latte in polvere e si chiamava **Latte Tostato**. Grazie alla reazione di Maillard, che in gelateria non si fa mai, il prodotto prende delle note aromatiche straordinarie. Quella è stata una bella svolta, un salto di qualità, perché hanno cominciato a notarci".

G "A quel punto il lavoro era aumentato tanto: tre gelaterie e tre laboratori, tre gestioni di ordini, consegne, produzione. Non solo una complicazione, ma anche impossibilità di garantire standard uniformi, perché se non sei tu a supervisionare le cose il risultato non è lo stesso. E non hai più una vita serena. Decidiamo di dire basta, cercare un capannone adatto e allestire un laboratorio centralizzato".

S "Nel frattempo avevamo conosciuto **Francesco Dioletta** delle Gelaterie Duomo, con varie sedi fra L'Aquila e Avezzano, che aveva già adottato questa soluzione, così andiamo a visitare il suo laboratorio e decidiamo di farlo anche noi".

IL SENSO DELL'ARTIGIANALITÀ

La domanda ovvia che alcuni potrebbero porre a questo punto è: un grande laboratorio centralizzato non è contraddittorio rispetto alla produzione artigianale? L'altrettanto ovvia risposta potrebbe essere: lo è, ma solo se si continua ad associare il concetto di artigianalità con gli stereotipi e con una retorica che pure il mondo della comunicazione continua a perpetuare laddove evoca visioni di "buone cose di una volta", in cui "artigianale" rimanda all'improvvisazione e all'approssimazione, la manualità si contrappone all'attrezzatura e l'esperienza alla scienza.

G "Proprio così. Quando si parla dell'artigiano purtroppo si ha ancora una visione romantica del mastro gelataio che va al mercato, sceglie le materie prime, decide che gelato fare e si mette al lavoro: un po' l'immagine di Banderas che parla con la gallina. Tutto molto suggestivo, ma niente di reale. Per cominciare, non è un modello di business sostenibile, perché o fai pagare quel gelato 20 euro a pallina oppure, se vuoi fare una produzione che ti tenga a galla, devi ammazzarti di lavoro e non basta ancora. La spatola e il mantecatore retrò vanno bene per le dimostrazioni o per gusti particolari ma, se devi fare una produzione da vendita, non può funzionare, perché noi siamo esercizi commerciali e se dobbiamo sopravvivere dobbiamo fatturare".

S "E qui vengono fuori le nostre due anime: lei è quella concreta che risolve, io faccio il gelataio. Quando è entrata nell'azienda per me è stata una rivoluzione, mi ha lasciato libero di stare in laboratorio a creare e

Artigianale è sapere cosa stai facendo nel momento in cui lo stai facendo, è sapere perché scegli determinati ingredienti e li lavori in determinati modi



DAI FORMA AL GUSTO

La linea MartPoche di Martellato mette la qualità nelle tue mani. Scegli l'affidabilità del multistrato trasparente di **ClearPoche**, la morbidezza e la precisione di **BluePoche**, la presa stabile di **GreenPoche** o la praticità e la convenienza di **EasyPoche**. Quattro soluzioni professionali, un unico obiettivo: dare spazio alla tua creatività.

Martellato

Il gelataio che ha maturato un'identità, una filosofia e la capacità di costruirla è un artigiano, anche se usa macchinari di ultima generazione

produrre. E per questo dico che proprio il locale più grosso e avanzato mi permette di fare una produzione molto più artigianale rispetto a un piccolo laboratorio. Per prima cosa, posso mettere le materie prime in un magazzino a temperatura controllata e così la loro qualità resta al massimo: se trovo la nocciola perfetta, ne posso comprare una grossa quantità e farla arrivare tutta in una volta, perché sono in grado di stoccarla nel modo ideale. Posso trovare i limoni che voglio e prepararmi le zest per un anno. In un piccolo laboratorio questo non lo posso fare. Che senso ha andare a cercare le materie prime migliori se poi queste perdono parte della loro bontà a causa delle condizioni di stoccaggio? Inoltre, il laboratorio adeguato mi permette di fare il gelato che voglio, quello con il minor numero di ingredienti possibile, ai quali dare i giusti tempi di maturazione, in modo che sviluppino tutte le loro potenzialità e diano una texture cremosa, liscia, setosa. Un gelato bilanciato gusto per gusto, senza basi standard, che sono comode ma sono un po' come delle coperte corte e non mi lasciano ottenere in pieno i risultati che voglio davvero".

G "Eppure l'equivoco persiste. Allora cos'è l'artigianalità? L'uomo solitario col pentolino che miscela, oppure una gelateria più grande e organizzata? Artigianale non è cosa ci metti dentro, ma sapere cosa stai facendo nel momento in cui lo stai facendo, è sapere perché scegli determinati ingredienti e li lavori in determinati modi".

S "E non serve neanche che sia la legge a definire un artigiano solo in base alle materie prime che adopera. Siamo nel terzo millennio, usiamo l'intelligenza artificiale, perché dobbiamo essere inquadrati con parametri obsoleti invece di puntare sulla cultura, sulle competenze? Non bisogna credersi bravi solo perché si usano prodotti di eccellenza: quelli basta comprarli. Essere bravi vuol dire saperli valorizzare. Per me artigianalità vuol dire cultura, non limiti o scelte vincolate. Adesso che abbiamo mantecatori e abbattitori non siamo meno artigiani di quando si andava con la salamoia, e chi sostiene che una volta il gelato era migliore ha solo da dimostrarlo. La nostra memoria è selettiva e ci fa ricordare con piacere certe cose del passato, ma la realtà è che oggi si mangia un gelato enormemente migliore, più buono di tanti anni fa, oltre che più sicuro. Alcuni dicono che la crema non è più quella di una volta perché non si usano le uova fresche. Il fatto è che le norme consentono l'uso di uova in guscio solo in locali appositi, il che non è gestibile, quindi si usa l'ovoprodotto. D'altro canto, non necessariamente le uova del contadino sono perfette: molte analisi hanno dimostrato, e il servizio veterinario ce l'ha confermato, che spesso contengono più microplastiche di quelle d'allevamento, perché non basta lasciar razzolare le galline, bisogna anche vedere dov'è il pollaio, che tipo di contaminanti ci sono... Ma non è una regola assoluta: ad esempio, noi prendiamo lo yogurt da un piccolo produttore locale che ha realizzato un impianto sotterraneo a temperatura controllata per la conservazione del latte. E di nuovo dimostriamo che la tecnologia



23–27
Gennaio 2027

Fiera di Rimini

sigep.it

SIGEP WORLD

The World Expo for Foodservice Excellence

GELATO | PASTRY | COFFEE | BAKERY | PIZZA

FOOD TECH

Il motore dell'innovazione: soluzioni all'avanguardia, automazione intelligente e integrazione dell'ecosistema digitale per accelerare l'evoluzione del settore.

L'evento B2B imprescindibile per i professionisti in cui scoprire innovazioni, condividere competenze, costruire relazioni e dare forma al futuro del business dell'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 DIGITALI

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

OpportunItaly

Noi siamo chimica e fisica. Nel nostro campo serve studio, serve una base culturale che ti permetta di mettere in pratica il tuo sentire

aiuta l'artigianato, non lo distrugge. Il professionista che ha maturato un'identità, una filosofia e la capacità di costruirla è un artigiano, anche se usa macchinari di ultima generazione".

IL FATTORE UMANO

G "Frequento colleghi da tanti anni e c'è ancora il mito del sacrificio, del dover lavorare 15 ore al giorno, dei rapporti umani distrutti. Molti sono a pezzi fisicamente e psicologicamente. È insensato e non etico dedicarsi a un lavoro che è destinato a distruggerti la vita. Noi adesso lavoriamo dalle 8 alle 15, dal lunedì al venerdì, e stiamo bene: ma non è una casualità, è il frutto di scelte importanti".

G "Scelte che non abbiamo fatto solo per noi, ma anche per i nostri dipendenti. Forse è anche per questo che non abbiamo mai avuto problemi a trovarne. Il problema c'è, intendiamoci, ma bisogna prendere atto del fatto che i ragazzi non sono più disposti a lavorare tante ore. Ma non lo sono neanch'io, quindi non vedo perché dovrei pretenderlo da loro. Come si risolve questa cosa? Trovando altri sistemi, soprattutto dopo il Covid, che ha stravolto tutto. Offriamo dei part time da 24-30 ore, e quest'anno sono arrivati più di 300 curricula. Apriamo alle 15 e chiudiamo a mezzanotte, spezzando l'orario in due turni, per lavorare tutti meglio".

BASI PRONTE E BASI CULTURALI

Alla fine il nocciolo della questione è la cultura o la sua mancanza. La gelateria è scienza ed esige la padronanza di nozioni niente affatto elementari: una buona manualità e l'esperienza non bastano più. Chi vuole fare il gelatiere ma non è in grado di leggere e comprendere dei testi e delle formule, o pensa che sia una perdita di tempo, dovrà affidarsi a ciò che trova già pronto. Non è un male, anzi ci sono aziende che fanno prodotti di altissimo livello. Ma dovrebbe essere una scelta libera, non obbligata dall'impreparazione".

G "Un artigiano che intaglia il legno può avere un altro tipo di artigianalità, può risolvere con esperienza e pratica. Ma noi siamo chimica e fisica. Nel nostro campo serve studio, serve una base culturale che ti permetta di mettere in pratica il tuo sentire. Fare il gelato con le basi pronte va benissimo. Quello che non è accettabile è che un gelataio non sappia cosa contengono e a cosa servono i singoli ingredienti di quelle basi".

S "Per innovare il nostro settore bisogna creare consapevolezza attraverso un percorso che sia riconosciuto, con insegnanti qualificati. Quello che abbiamo visto all'evento Gelato Giovani di Torino ci è piaciuto tanto, anzi ci siamo proprio innamorati di come alcuni insegnanti sanno instillare rigore, curiosità, passione. Per quello ci impegniamo anche nella didattica, partendo dai bambini delle elementari, per mostrare come nasce e si fa il gelato. Abbiamo fatto lezioni e anche un video, 'Impariamo il buon gelato', che si trova su Youtube".

G "Nessuno nasce imparato, noi abbiamo iniziato a farci domande tipo 'Questa cosa non potrei farmela io? Perché sto facendo questa operazione in questo modo?' e ci siamo messi a studiare e a provare, e alla fine risparmiamo anche economicamente, consentendoci di reinvestire in innovazione. Quando sono entrata in questo mondo non ne sapevo nulla, ma ho studiato, e al giorno d'oggi tutti possono farlo, se lo vogliono. L'artigiano ignorante non ha futuro".

Molti gelatieri raccontano della difficoltà nel far accettare alla clientela il passaggio dalle vaschette ai pozzetti. Confermate?

G "Non è stato un passaggio facile e ci ha fatto perdere dei clienti (ma guadagnarne altri). Oltre ai soliti argomenti sul nascondere il gelato, ricordo uno che mi ha detto 'Ma io devo valutare la cremosità del gelato alla vista'. Gli ho chiesto di insegnarmi come si fa, perché dopo 20 anni è una cosa che non so fare!".

S "Ci è costato un sacco di soldi, ma è stato un passaggio fondamentale. Innanzitutto, i pozzetti garantiscono una temperatura stabile, quasi azzerando lo sbalzo termico, consentendo di usare meno ingredienti tecnici per stabilizzare il prodotto".

G "E razionalizzano il lavoro. Avere le vetrine vuol dire un'ora di lavoro in più tutti i giorni per i banconieri fra prendere il gelato, sistemarlo, ritirarlo e pulire la vetrina dentro e fuori: preferisco pagarli per vendere il gelato, non per spostarlo".

S "È stato anche un cambiamento di prospettiva sensoriale. Togliendo la vetrina abbiamo rinunciato alla vista. È un bel salto: per farlo devi essere certo che il tuo prodotto abbia un'identità molto forte e scommettere sul fatto che la tua clientela possa recepire il messaggio che stai trasmettendo. Insomma, è una cosa che va fatta con coscienza e, anche qui, con cultura".

G È anche un messaggio etico. Una cosa che si sa poco è che le gelaterie sono aziende energivore e i pozzetti consentono un risparmio di acqua enorme: in un anno abbiamo risparmiato un milione di litri d'acqua, e per questo siamo anche stati premiati, come anche per l'uso del fotovoltaico. Un risparmio ma anche una presa di coscienza, dovuta anche al fatto che abbiamo una figlia, e ci interroghiamo su quale mondo e quale esempio vogliamo lasciarle. Ed è importante che il cliente sappia che c'è questo valore aggiunto".

S "Questi passaggi hanno anche cambiato la nostra consapevolezza e il nostro approccio. All'inizio, il focus era fare il gelato buono per tutti, poi mi sono reso conto che **quello che conta davvero è costruirti un'identità, avere la tua unicità, essere coerente e riconoscibile**. Le gelaterie di prossimità sono quelle che rispecchiano la mia dimensione. Mettere al centro il cliente con lo scopo di dargli un'esperienza fatta di molte cose: la luce, il luogo, il servizio e, ovviamente, il prodotto. Insomma, quello che abbiamo sintetizzato nel nostro motto 'Cinque minuti di felicità'!".

LUCILLA CREMONI

Questo gelato non è vegano: è buono, punto. L'obiettivo è una struttura stile crema, rotonda, calda, masticabile e dal rilascio aromatico esplosivo. Niente caseina, niente grasso lattiero. Nel mondo vegetale non ci sono reti di salvataggio: l'acqua si domina con la tecnica e la termodinamica

Gianduione assoluto

PARAMETRI VITALI E BILANCIAMENTO

Ingrediente ..... g	%
acqua 590,5	59,05
saccarosio 60	6
destrosio monoidrato 85	8,5
glucosio 38-40 DE in polvere 55	5,5
trealosio 45	4,5
olio di cocco 30	3
neutro frutta 8	0,8
sale 1,5	0,15
pasta nocciola 100% 100	10
cacao 10/12 25	2,5
totale 1.000	**100**

SIMONE VALOTTO
dasimone.com



TECNOLOGIA PER UN MONDO PIÙ DOLCE

Carpigiani celebra gli 80 anni come conferma di una vocazione immutata: coniugare innovazione, eccellenza produttiva e diffusione di una cultura del gelato che appartiene all'Italia, ma che il mondo intero ha imparato a riconoscere e a scegliere

Fondata nel 1946 da **Poerio Carpigiani** a Bologna, **Carpigiani** è oggi il principale produttore mondiale di macchine per gelato artigianale. Le origini risalgono al 1943, quando il fratello **Bruto** brevetta l'Autogelatiera, e fin dai suoi esordi, l'azienda si distingue per due caratteristiche: un'attenzione all'innovazione di prodotto — testimoniata da un portafoglio di oltre 450 brevetti a protezione di circa 100 invenzioni — e una vocazione internazionale, con una presenza commerciale consolidata in decine di nazioni su tutti i continenti. A queste si affianca un'offerta che nel tempo si è ampliata dalle macchine per gelato artigianale alle soluzioni tecnologiche per la pasticceria professionale, pensate per semplificare i processi più complessi e valorizzare la creatività dei professionisti.



Parallelamente alla dimensione produttiva, Carpigiani ha investito nella cultura e nella formazione. Nel 2003 nasce la **Carpigiani Gelato University** — oggi la scuola di gelateria più influente al mondo, con oltre 6.000 studenti all'anno e più di 35 sedi internazionali — mentre nel 2012 viene inaugurato il **Gelato Museum**, centro culturale che ripercorre l'intera storia del gelato artigianale attraverso un percorso interattivo di oltre 1.000 m^2.

Per celebrare gli 80 anni dell'azienda, tracciandone il profilo contemporaneo, passiamo la parola a **Kaori Ito**, Communication, Education & Event Director.



KAORI ITO
Communication,
Education & Event Director
Carpigiani

Oggi continuiamo a seguire la stessa filosofia che guidò Bruto Carpigiani: innovare anticipando le esigenze del mercato. Le tecnologie cambiano, ma l'obiettivo resta lo stesso: offrire strumenti che semplifichino il lavoro, migliorino la qualità del prodotto e aprano nuove opportunità di crescita



La vostra storia affonda le radici nella tradizione manifatturiera bolognese: in che misura questa eredità continua a influenzare la filosofia progettuale e l'identità aziendale?

Bologna è parte integrante dell'identità di Carpigiani. L'azienda è nata qui e continua ancora oggi a esprimere quella tradizione manifatturiera e quella cultura meccanica che hanno reso il territorio un punto di riferimento a livello internazionale. Anche quando abbiamo trasferito la sede ad Anzola dell'Emilia, abbiamo scelto di rimanere nella provincia per preservare tale patrimonio di competenze e relazioni. Ancora oggi la maggior parte delle nostre macchine viene progettata e prodotta qui, e collaboriamo con una rete di fornitori del territorio che realizzano componenti altamente specializzati sviluppati su misura per Carpigiani. Si è creata negli anni una vera interdipendenza virtuosa, che sostiene sia la nostra crescita, sia quella delle aziende della filiera.

Queste radici territoriali sono la base da cui Carpigiani ha costruito la propria dimensione internazionale. Oggi siamo presenti in tutto il mondo con filiali, centri di formazione e una rete capillare di distribuzione e assistenza, ma continuiamo a sviluppare innovazione partendo da Bologna. A questo si aggiungono le collaborazioni con università e centri di ricerca locali, che ci permettono di coniugare una solida tradizione industriale con un'innovazione continua.

Bruto Carpigiani ideò l'Autogelatiera nel 1943 introducendo principi tecnici — come la spatola elicoidale rotativa e l'attenzione ai materiali a contatto con gli alimenti — che anticipavano tematiche ancora attuali. Come valutate oggi la portata visionaria di quella prima intuizione?

La scienza del gelato, nella sua essenza, non è cambiata: ancora oggi si tratta di raffreddare una miscela incorporando la giusta quantità d'aria per ottenere struttura, cremosità e qualità. La vera intuizione è stata quella di trasformare il processo artigianale in una tecnologia affidabile e ripetibile, rendendo possibile produrre gelato di alta qualità in modo semplice e costante. Con l'Autogelatiera è nato un nuovo modo di fare impresa. Ha reso il gelato un'opportunità di

business accessibile a un numero sempre maggiore di professionisti, contribuendo in maniera decisiva alla diffusione del gelato artigianale nel mondo.

Dagli anni Cinquanta e Sessanta, Carpigiani sviluppa anche macchine per gelato soft: con la digitalizzazione e automazione, state perseguendo una logica di abbassamento delle barriere d'uso per nuovi segmenti di mercato o di clientela?
Carpigiani contribuisce ad ampliare il mercato con tecnologie che rendono il gelato accessibile a nuovi modelli di business. Nell'evoluzione del gelato soft un ruolo fondamentale è stato svolto dallo storico collaboratore **Ezio Manfroni**, che ha contribuito a trasformare una macchina in uno strumento sempre più affidabile, semplice da utilizzare e adatto a una diffusione su larga scala. Oggi perseguiamo la stessa filosofia attraverso digitalizzazione e automazione: sviluppiamo macchine sempre più intuitive, connesse e facili da gestire, per consentire anche a operatori con poca esperienza di ottenere risultati costanti e di alta qualità.



Oggi la **Magica E-Pay** rappresenta la massima espressione di questo approccio: grazie all'automazione del processo e ai sistemi di pagamento integrati, permette di offrire un servizio continuativo con un intervento minimo dell'operatore, aprendo nuove opportunità di business e nuovi format di vendita.

Quanto e come il soft si sta diffondendo in Italia?
Il gelato soft è in crescita, sebbene lo sviluppo sia ancora più evidente all'estero. In molti Paesi stiamo assistendo all'affermazione del premium soft, prodotto sempre più curato nella qualità degli ingredienti, nella consistenza e nella presentazione. È una tendenza che sta iniziando a diffondersi anche in Italia e che riteniamo abbia un importante potenziale di sviluppo.

Il brevetto del 1981 che consentiva di estendere gli intervalli tra i cicli di lavaggio da 72 ore a 42 giorni grazie alla pastorizzazione integrata rappresentò un salto qualitativo. Come si inserisce oggi questo approccio all'innovazione "orientata all'utilizzatore" nella visione di sviluppo prodotto?
Tra le innovazioni introdotte da Manfroni, una delle più significative è il brevetto del 1981 sulla pastorizzazione integrata. L'intuizione fu quella di utilizzare il calore non solo come fase del processo produttivo, ma anche come strumento per garantire l'igiene della macchina durante i periodi di inattività, potendo prolungare in sicurezza gli intervalli tra i cicli di lavaggio, riducendo tempi di fermo e costi operativi senza compromettere gli elevati standard di sicurezza alimentare. Questo rappresenta la filosofia di Carpigiani: l'innovazione ha valore quando risolve un problema concreto per il cliente. E oggi questo approccio continua a guidare lo sviluppo dei nostri prodotti. Operiamo in settori molto diversi tra loro (dal gelato artigianale al soft



> **La macchina esegue con precisione ciò che può essere automatizzato, mentre il professionista mantiene il pieno controllo di ricette, finiture e scelte creative: la tecnologia non sostituisce il talento, ma gli permette di esprimersi al meglio**

> **La tecnologia non crea il mercato da sola, ma può contribuire concretamente a rendere le nuove opportunità più accessibili, efficienti e profittevoli per un numero crescente di operatori**

serve, dalla pasticceria alla ristorazione fino alle grandi *food chain*) e ciascun cliente ha esigenze operative specifiche. Il nostro obiettivo è sviluppare tecnologie che semplifichino il lavoro quotidiano, migliorino l'efficienza e consentano agli operatori di concentrarsi sul proprio business. Negli anni abbiamo portato ancora più avanti questa filosofia. Un esempio è la **tecnologia FDM**, che ha esteso l'intervallo massimo tra i cicli di lavaggio fino a 92 giorni, consentendo di dedicare meno tempo alla manutenzione e più tempo alla produzione, mantenendo sempre i più elevati standard di igiene e sicurezza alimentare.

Il settore della refrigerazione industriale è tra quelli con maggiore impatto energetico e ambientale. In che modo affrontate le sfide legate alla sostenibilità e quale peso ha il tema nella strategia aziendale?

La sostenibilità è oggi uno dei pilastri dello sviluppo dei nostri prodotti. Per noi significa progettare macchine che siano sempre più efficienti dal punto di vista energetico, che utilizzino refrigeranti a basso impatto ambientale e che garantiscano una lunga durata nel tempo, contribuendo a ridurre l'impatto complessivo del loro ciclo di vita.

In questa direzione si inserisce la nostra **gamma High Efficiency**, sviluppata per offrire prestazioni elevate riducendo al tempo stesso i consumi energetici del 30% rispetto ai modelli immediatamente precedenti. L'obiettivo è permettere ai professionisti di produrre con la stessa qualità e affidabilità, ma con un impiego più efficiente delle risorse, ottenendo benefici sia ambientali che economici.

Parallelamente continuiamo a investire nello sviluppo di tecnologie che ottimizzano i cicli di produzione, limitano gli sprechi e aumentano l'efficienza operativa delle macchine. Per noi la sostenibilità non riguarda però soltanto i consumi energetici. Significa anche progettare macchine affidabili, robuste e destinate a durare nel tempo. Molte Carpigiani continuano a lavorare per decenni, grazie alla qualità costruttiva e alla possibilità di essere mantenute efficienti nel corso degli anni.



Riguardo le soluzioni tecnologiche per la pasticceria, le vostre macchine sono orientate a semplificare processi complessi e a ridurre i tempi di lavorazione. In che modo avete tradotto in soluzioni tecnologiche le esigenze dei professionisti e come si concilia l'automazione di processi tecnici complessi con la necessità di preservare l'artigianalità e il valore creativo?

Il nostro approccio alla pasticceria è racchiuso nel motto **"More time for your creativity"**. L'obiettivo non è sostituire il professionista, ma liberarlo dalle attività più ripetitive e standardizzabili, così da permettergli di dedicare più tempo alla creatività, alla sperimentazione e alla personalizzazione del prodotto. Grazie alle nostre tecnologie, processi complessi come la cottura, la pastorizzazione, il raffreddamento o la miscelazione possono essere gestiti con elevati livelli di precisione, costanza e igiene, riducendo il rischio di errore umano e ottimizzando l'impiego del personale.

Per noi la sostenibilità non riguarda solo i consumi energetici, ma anche progettare macchine affidabili, robuste e destinate a durare nel tempo

L'aspetto igienico è un valore fondamentale. Prendiamo la produzione della crema pasticcera: l'intero ciclo può essere gestito all'interno del **Pastochef**, dalla cottura al raffreddamento, riducendo al minimo le manipolazioni del prodotto e quindi il rischio di contaminazione. È un approccio che garantisce standard di sicurezza alimentare estremamente elevati e offre maggiore tranquillità operativa. L'artigianalità, però, rimane sempre al centro. La macchina esegue con precisione ciò che può essere automatizzato, mentre il professionista mantiene il pieno controllo delle ricette, delle finiture e delle scelte creative. In questo modo la tecnologia non sostituisce il talento, ma gli permette di esprimersi al meglio.

Che dimensioni ha oggi la "pasticceria di gelato"?

Negli ultimi anni è passata dall'essere una nicchia a rappresentare una componente sempre più rilevante: accanto al gelato tradizionale, è sempre più frequente trovare monoporzioni, stecchi ricoperti, torte gelato e barattoli da asporto, proposte che consentono di ampliare l'assortimento, differenziare il punto vendita e generare nuove opportunità di redditività. In questo percorso Carpigiani ha contribuito allo sviluppo del segmento attraverso tecnologie capaci di offrire nuove possibilità produttive e creative. Tra queste, il **ciclo Crystal** permette di ottenere un gelato dalla consistenza semidensa, facilmente lavorabile e adatta all'inserimento negli stampi. Caratteristiche che consentono di personalizzare il prodotto, sperimentando forme, stratificazioni, inserti, coperture e differenti abbinamenti. È proprio questa versatilità a creare un collegamento naturale con il mondo della pasticceria, mantenendo costanti qualità e replicabilità del risultato.

Con oltre 6.000 studenti all'anno, più di 400 corsi erogati in 13 lingue e una rete di oltre 35 sedi internazionali, quali sono le sfide principali per la Carpigiani Gelato University nell'adattare i contenuti didattici e le metodologie di insegnamento alle specificità culturali, gastronomiche e di mercato dei diversi Paesi in cui operate?

La nostra forza è aver costruito un modello che unisce una visione globale a una profonda conoscenza dei mercati locali. Tutti gli istruttori della **Carpigiani Gelato University** vengono formati presso il nostro quartier generale di Bologna, dove acquisiscono un metodo didattico comune e una solida preparazione tecnica. Successivamente, però, sono proprio gli istruttori locali a trasferire questi contenuti nei rispettivi Paesi, adattandoli alle specificità del territorio. Vivendo quei mercati, conoscono le abitudini dei consumatori, le tradizioni gastronomiche, i trend emergenti e i modelli di business. Questo permette di offrire una formazione che mantiene gli stessi elevati standard qualitativi in tutto il mondo, ma che allo stesso tempo risponde alle esigenze concrete dei professionisti di ogni singolo mercato.

Come si integrano la Carpigiani Gelato University e il Gelato Museum dal punto di vista della missione formativa e culturale?

Sono due realtà distinte ma profondamente complementari. È importante ricordare





che il **Gelato Museum** non è il museo di Carpigiani, ma un museo dedicato alla storia del gelato, che racconta l'evoluzione di questo prodotto dalle sue origini fino ai giorni nostri, valorizzandone gli aspetti storici, culturali, tecnologici e sociali. La **Carpigiani Gelato University**, invece, ha una missione prettamente formativa: trasmettere competenze tecniche e imprenditoriali ai professionisti di oggi e di domani. Insieme rappresentano il nostro impegno nella diffusione della cultura del gelato artigianale. Crediamo infatti che, per far crescere il settore, non sia sufficiente sviluppare tecnologie sempre più innovative: è fondamentale investire anche nella conoscenza e nella formazione. Per questo ci rivolgiamo non solo ai futuri gelatieri e ai professionisti già affermati, ma anche ai consumatori e a tutti gli attori della filiera.

Come sta evolvendo la vostra offerta per rispondere ai cambiamenti nel comportamento dei consumatori e del mercato?
La ricerca realizzata con Sylla, in occasione dell'80° anniversario, ci ha mostrato come stia emergendo una nuova grammatica del gelato. I consumatori sono oggi più informati, consapevoli ed esigenti: prestano maggiore attenzione alla qualità e ai gusti, ai rituali di consumo, alle occasioni, alla presentazione e al valore complessivo dell'esperienza. Il gelato, quindi, non è più percepito solo come un prodotto da consumare, ma come un'esperienza capace di coinvolgere dimensioni emotive, sociali e culturali. Cambiano i momenti di consumo, si ampliano le occasioni durante l'anno e cresce la curiosità verso nuove consistenze, abbinamenti e modalità di servizio. La nostra offerta deve evolvere insieme a questi cambiamenti, aiutando i professionisti a rispondere con maggiore flessibilità, qualità e capacità di personalizzazione. Questo significa sviluppare tecnologie che consentano di ampliare l'assortimento, sperimentare nuovi format e garantire risultati costanti, senza limitare la creatività dell'artigiano.

Quale ruolo immaginate nel definire il futuro del comparto?
Nei prossimi vent'anni immaginiamo Carpigiani come un attore capace non solo di accompagnare, ma anche di interpretare e anticipare le evoluzioni. Il nostro ruolo sarà continuare a mettere in relazione tecnologia, formazione e cultura, offrendo agli operatori gli strumenti necessari per trasformare le nuove aspettative dei consumatori in opportunità concrete per la gelateria e la pasticceria artigianali, e non solo.

> **Diffondere la cultura del gelato significa creare maggiore consapevolezza, valorizzare il lavoro degli artigiani e favorire uno sviluppo sostenibile del mercato a livello internazionale**

CIOCCOLATO RAGIONATO

In un mercato in cui le tendenze si rincorrono alla velocità di un feed social, il gelatiere consapevole *sceglie,* non insegue: *single origin* che sanno di frutta rossa, *plant-based* che non è più ripiego ma firma gourmet, contrasti caldo-freddo che accendono i sensi. Le tendenze sono tante, ma una sola è la regola d'oro che le governa tutte:
80% rassicurante, 20% sorprendente.
Perché il cliente cerca: qualità che riconosce, identità di cui fidarsi e quel pizzico di novità che lo fa tornare.
La soluzione? Trasformare il rincaro del cacao da problema a posizionamento, raccontare l'origine invece di subirne il costo, e costruire una vetrina in cui pochi gusti fatti benissimo battono mille mediocrità.
Allora scopriamo insieme i **10 trend** che ridisegnano il cioccolato in gelateria e — soprattutto — come tradurli in una **struttura d'offerta redditizia**: la logica a tre livelli, le leve pratiche per alzare lo scontrino, la vetrina A/I 2026 che vende da sola.

Meno gusti, più valore. Meno imitazioni, più carattere.

Foto Andrea D'Altoè
tratta da "Genialmente freddo"
Leonardo Di Carlo - Chiriotti Editori

Sorprendentemente senza



Nasce dall'idea di utilizzare il "senza" come spazio di ricerca, espressione e creatività **Sacher B-Free Babbi**. L'assenza di zuccheri aggiunti e di glutine genera nuove soluzioni strutturate, nelle quali il gelato al cioccolato, il biscuit al cacao, il variegato all'albicocca e la glassa a specchio partecipano alla costruzione del dolce. Perché il potenziale del *free from* non sta nel replicare ciò che già esiste con qualche rinuncia, ma nel costruire proposte innovative, trasformando, anche in gelateria, l'esigenza di dessert inclusivi.

babbi.com

Sacher B-Free

Gelato al cioccolato

latte intero fresco	g	2.480
panna fresca 35% mg	g	240
Base Latte B-Free	g	960
Cacao Special 10–12%	g	320
Totale	g	4.000

Glassa a specchio al cacao senza zuccheri aggiunti

acqua	g	325
Geloquick	g	325
Pronto Mousse B-Free	g	250
Cacao Bruno 22/24	g	100
Totale	g	1.000

Biscuit al cacao B-Free

uova	g	600
Geloquick	g	300
Cacao Special 10–12%	g	35
fecola di patate	g	205
Totale	g	1.140

Montare in planetaria le uova con Geloquick fino a una massa stabile e aerata. Setacciare fecola di patate e cacao, quindi incorporarli senza smontare il composto. Stendere circa 550 g di massa su una teglia 40×60 cm e cuocere a 180°C per 9–11 minuti. Lasciare raffreddare e tagliare il biscuit nella forma desiderata. Preparare e mantecare il gelato al cioccolato. In fase di estrazione, stratificare con **Variegato Albicocca B-Free** e il biscuit al cacao. Abbattere e completare in superficie con glassa a specchio al cacao.

Per scoprire i ricettari Babbi:

ideari.babbi.com

ESTREMISMO DEL FONDENTE 1

Il gelato al cioccolato spinge verso percentuali sempre più alte (**75-90% di cacao**), con gusto amaro e quasi "vinoso". Il consumatore cerca intensità e meno dolcezza. Si lavora con **single origin** per esaltare le note aromatiche specifiche (frutta rossa, tabacco, terra).

Identità aromatica e versatilità

Grazie alla loro marcata identità aromatica, le coperture monorigine **agricacao Victoria Arriba**, **Milagros Apurimac** e **Caribay Sur del Lago** consentono di valorizzare il cacao come ingrediente caratterizzante, sia nei gelati al cioccolato, sia come elemento distintivo nelle variegature e nelle stratificazioni.
Victoria Arriba dall'Ecuador si distingue per le eleganti note floreali e fruttate; **Milagros Apurimac**, dalle terre andine del Perù, offre un profilo più intenso con richiami a frutta secca e spezie; **Caribay Sur del Lago**, dal Venezuela, conquista con la sua rotondità aromatica e le sfumature di cacao tostato e frutta matura.
La fluidità e le caratteristiche tecniche di queste coperture le rendono adatte agli stecchi gelato, per un rivestimento sottile, croccante e ricco di gusto. Una soluzione adatta anche per creazioni come il gelato salato, nelle quali il cioccolato dialoga con ingredienti salati come frutta secca, spezie, formaggi freschi o note vegetali.

agricacao.agrimontana.it

2 ESTETICA NATURALE E MATERICA

Trionfano **texture autentiche**, *swirl* visibili, finiture rustiche e tonalità naturali del cacao. Il "brutto-buono" diventa segno di artigianalità.



Stecco agricacao allo zafferano

agrimontana gelato salato..... g	**200**
tuorlo pastorizzato.....g	100
panna fresca.....g	100
latte intero .....g	550
saccarosio .....g	50
zafferano.....	qb

Riscaldare il latte e la panna con lo zafferano e 40/45°C, aggiungere il tuorlo e, una volta incorporato, anche agrimontana gelato salato ed il saccarosio, poi cuocere fino a 82°C. Mixare il prodotto con cura per permettere una buona omogeneizzazione. Raffreddare a +4°C e mantecare. Dressare in stampi a forma di stecco.

Glassa

Victoria Arriba 56% agricacao ..... g	**350**
burro di cacao agricacao ..... g	**150**
olio di riso.....g	25

Ideale come finger food da aperitivo, questo stecco è proposto glassato con la copertura Victoria Arriba 56%.



agrimontana

INGREDIENTI 100% NATURALI PER IL GELATO

Con gli ingredienti agrimontana è possibile produrre gelati, sorbetti e semifreddi buoni, ben bilanciati e dalla giusta consistenza, all'insegna della naturalità.

Scopri il nostro catalogo gelateria.

www.agrimontana.it agrimontana

BRANDSIDER

Sognando i Caraibi

Per chi ricerca un gusto dalla personalità spiccata, **Qbano** è la soluzione pensata da **Disìo** per ricreare una combinazione di sapori decisi, ispirati alle atmosfere caraibiche. Il gusto base è un gelato dal sapore di fondente arricchito da sentori di rum; la variegatura lo completa con un morbido cremino al fondente, mentre l'esperienza di degustazione si arricchisce con un gioco di consistenze, grazie a inclusioni croccanti di nocciole pralinate agrumate. Il kit include sia la **Pasta Qbano**, la base aromatica a base di cioccolato e rum, sia il prodotto **Sottozero Qbano,** per gli elementi di finitura e variegatura in vaschetta.

disiosrl.it



PLANT-BASED SUPERIORE 3

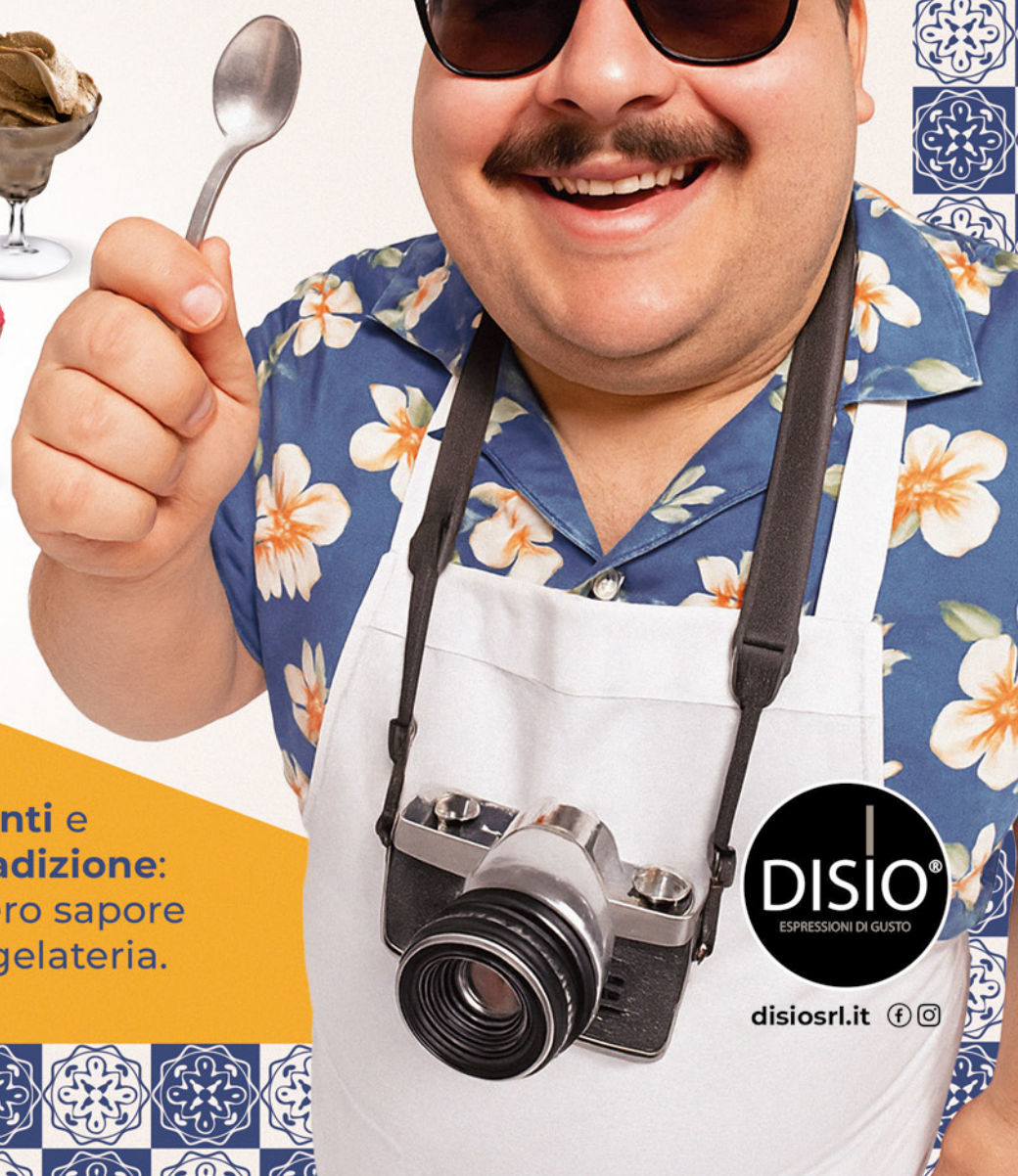
Non più ripiego, ma scelta gourmet. Basi ad **acqua, nocciola, pistacchio, avena** che esaltano il cacao senza il latte. La sfida tecnica è la cremosità: si usano grassi vegetali nobili (burro di cacao stesso) per strutture premium.

TAORMINA

GRANITE SICILIANE

Per Taormina?
Basta un cucchiaino.





Autentiche, rinfrescanti e preparate secondo **tradizione**: **TAORMINA** porta il vero sapore della Sicilia nella tua gelateria.

DISIO®
ESPRESSIONI DI GUSTO

disiosrl.it

All'origine del gusto



Referenza base per gelati che si contraddistinguono per l'alta percentuale dell'ingrediente caratterizzante, **Miscela Fondente Origine**, inclusa nella **Linea Origine Fructital**, dona struttura cremosa e stabile, con oltre il 20% di cioccolato fondente e, l'abbinata con una copertura fondente al 60/80% a scelta, permette di realizzare gusti personalizzati, come illustrato nell'esclusivo **Ideario**, richiedibile su **fructital.it**. Per esempio, insieme a **Fondente Origine Madagascar in callets** favorisce la praticità e garantisce un risultato ottimale: basta sciogliere 800 g di copertura fondente 60/80% in 2 litri di acqua (90°C) e unire 1,2 kg di miscela; lasciare riposare per 10-15 minuti e poi mantecare. La referenza è commercializzata in packaging 10x1,2 kg e ha shelf life 36 mesi.

fructital.it



CONTRASTO CALDO-FREDDO

Gelato al cioccolato servito con elementi caldi: **cuori fondenti liquidi, salse calde, spezie riscaldanti** (zenzero, peperoncino...). Esperienza sensoriale che gioca sulla temperatura percepita.

4

FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

Perfettina Cocco

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 cocco
totalmente **priva di latte e derivati**

Raccontare l'origine

Il cioccolato **São Tomé** di **Fugar** deriva da fave Amelonado della famiglia Forastero coltivate nell'omonima isola africana, nel Golfo di Guinea, e conferma che l'origine non è soltanto un dato geografico ma parte del gusto: territorio, varietà di cacao e lavorazione contribuiscono a costruirne l'identità aromatica complessa, che può diventare strumento creativo. Qui il luogo d'origine è legato alla storia del cacao che, ancora oggi, rappresenta uno degli elementi più caratteristici del territorio.
Al palato, esso si presenta con personalità netta. Il primo impatto è dominato dal cacao e dalle note tostate, intense e persistenti, ma è nell'evoluzione aromatica che emergono sentori di albicocca e frutti rossi, sfumature agrumate e un delicato richiamo al tè. Il risultato è un profilo articolato, nel quale intensità e freschezza convivono senza sovrastarsi. Tale caratteristica è utile in gelateria, dove la temperatura di servizio tende a modificare la percezione aromatica e diventa importante scegliere materie prime dotate di una forte identità.
La componente fruttata offre la possibilità di lavorare sulle sfumature di São Tomé: le sue naturali note fruttate ben si accompagnano al profilo fresco e acidulo di lampone, amarena e altri frutti rossi; arancia, mandarino e altri agrumi possono sottolinearne la vivacità aromatica, mentre l'albicocca crea un incontro più morbido. Interessante anche l'abbinamento con la frutta secca, che ne amplifica le note tostate.
Noci e altre referenze dal carattere leggermente amaricante creano un piacevole contrasto; il caffè ne rafforza profondità e persistenza, mentre una spezia come il pepe di Sichuan, con le sue sfumature agrumate e la caratteristica sensazione vibrante al palato, dà vita ad un altro riuscito abbinamento.
La sua versatilità consente di utilizzarlo in ulteriori creazioni: può diventare una stracciatella intensa e aromatica, essere impiegato in variegature e inclusioni, accompagnare semifreddi e dessert gelati ed entrare in combinazioni in cui il cioccolato non è protagonista. Inoltre, ben si presta anche ad incuriosire il consumatore interessato alla provenienza, dimostrando che comunicare l'origine e la storia del cacao può diventare un modo per valorizzare il gelato, trasformando un gusto apparentemente classico come il cioccolato in esperienza da raccontare. Il prodotto è confezionato in secchi da 3,7 kg, in cartone da 2.

fugar.it



5 SALATO-DOLCE EVOLUTO

L'abbinamento con il sale si raffina: **miso, tahini, salsa di soia, caramello salato, olio EVO + fior di sale**. Aggiunge profondità (umami) e bilancia la dolcezza; molto di tendenza in mercati asiatici e nordeuropei.

NEANCHE LA GRAVITÀ RIUSCIRÀ A TRATTENERTI

SALTY ANACARDO IN PASTA - ANACARDI PRALINATI SALATI



Salty anacardo in pasta - Anacardi pralinati salati

Dall'incontro tra anacardi tostati e sale dolce di Cervia nasce **Salty Anacardo**, la nuova pasta aromatizzante Fugar in cui dolcezza e sapidità si incontrano in un equilibrio raffinato e sorprendente. Una proposta versatile per caratterizzare gelati, semifreddi e creazioni di pasticceria.

A completare l'esperienza, **Anacardi pralinati e salati**: croccanti ed irresistibili, avvolti da una preziosa pralinatura, arricchiti da una nota salina che ne esalta il carattere.

Due novità. Un'attrazione irresistibile.

FUGAR®

DAL 1974

www.fugar.it

Si amplia l'offerta



I due brand di **Icam** dedicati al mondo professionale ampliano l'offerta. **Agostoni**, che valorizza il patrimonio aromatico delle origini del cacao attraverso selezionati Grand Cru e Monorigine, presenta il **Fondente Grand Cru Grenadine 73%**, da cacao caraibico proveniente da Saint Vincent e Grenadine, che si distingue per il profilo aromatico equilibrato, dalla piacevole acidità iniziale, con note di frutta fresca, frutta secca e sentori di tabacco. Vi si aggiunge il **Fondente Monorigine Vietnam 70%**, che introduce un'origine





asiatica caratterizzata da sottile amarezza, sfumature fruttate e acidule e buona persistenza. Sul fronte **Icam Professional** debutta il **Fondente Genea 80%**, senza burro di cacao aggiunto e a bassa fluidità, ideale per conferire maggiore intensità a basi sia di pasticceria che di gelateria. Inediti anche il **Fondente Moqui 64%**, dal profilo equilibrato e versatile, e il **Latte Madera 42%**, copertura dagli alti solidi con note di cacao e latte.
Le novità interessano anche i prodotti da cottura con le **Gocce medie Fondente senza zucchero 56%**, con maltitolo, e le **Barrette da forno Fondente 44%**. E si amplia la linea Chocolate Nuances con il **Cubettone Cheesecake**, che richiama le note di yogurt e fragola, e il **Cubettone Zenzero**, frutto dell'incontro tra fondente e zenzero. Chiudono le **Creme al cioccolato Fondente Mabel** e **Crema Latte Regina**, basi anidre pronte all'uso per farciture, ricoperture e cioccolateria.

professional.icamcioccolato.com

6

TRACCIABILITÀ E STORYTELLING

Il consumatore vuole sapere **da dove proviene il cacao**. Menu e segnagusto che indicano piantagione, percentuale, profilo aromatico. Il gelatiere diventa "narratore" della filiera, sul modello del caffè specialty.

ALL'ORIGINE DELL'ECCELLENZA

L'eccellenza è un viaggio che porta alle origini di materie prime straordinarie; i cioccolati Grand Cru, Monorigine e Biologico sono la soluzione ideale per Maestri Pasticcieri, Cioccolatieri e Gelatieri che, come noi, vivono il lavoro come un viaggio alla scoperta di gusto e creatività.



AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

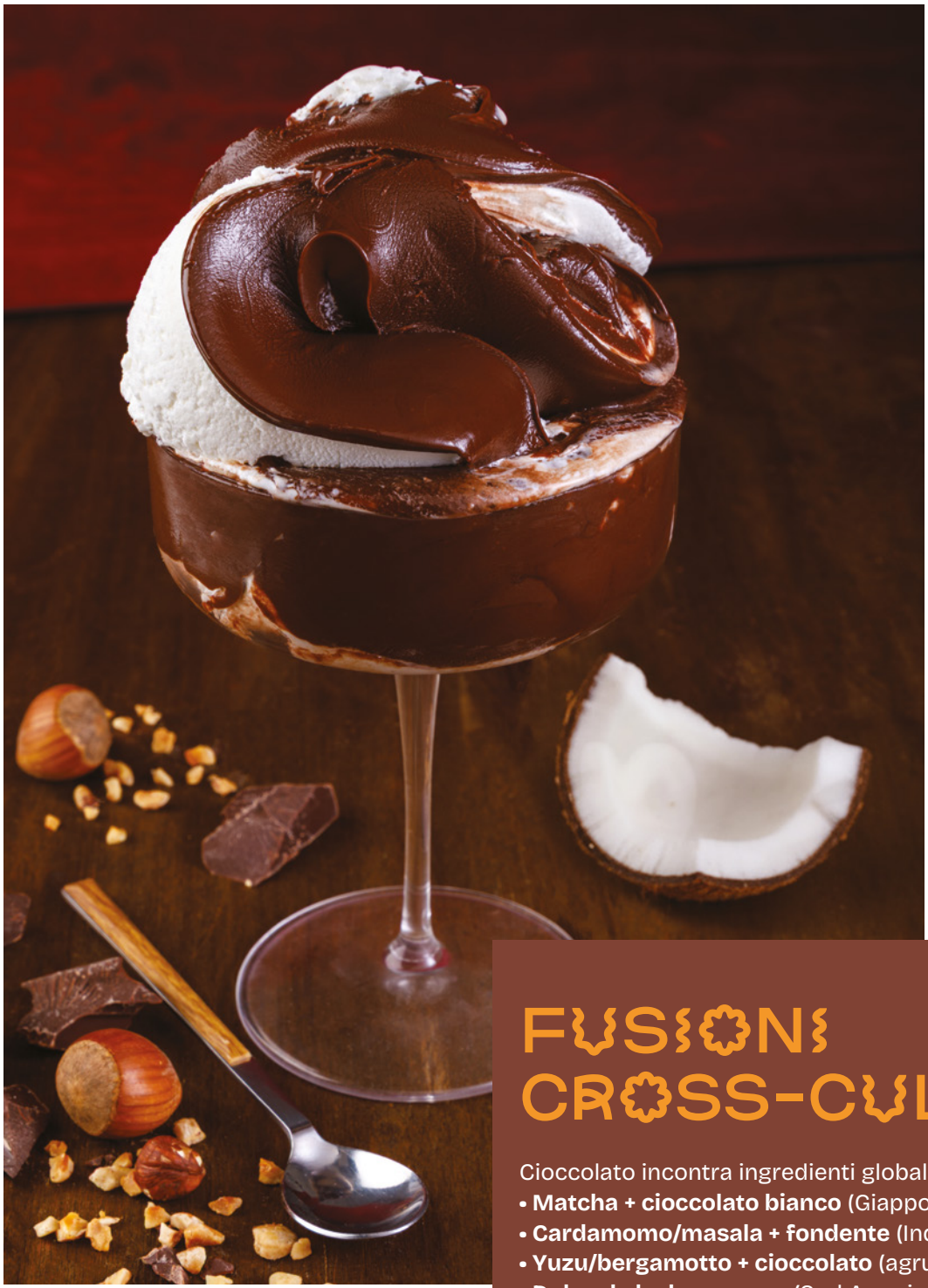
professional.icamcioccolato.com

80 ANNIVERSARY

Classica vegana

Un prodotto versatile pensato per chi cerca l'alternativa vegana di una delle referenze più iconiche di **PreGel**: **Cioccolatina Classica Veggie** è la morbida crema da versare direttamente nella vaschetta o servire tale e quale, dal gusto pieno, tipico della **Cioccolatina Classica**. È adatta per essere usata tal quale su coni gelato e cialde gluten free, per decorare coppe gelato o per realizzare dei gelati cremini. Prodotto vegano e senza glutine, nasce per consentire a sempre più persone di assaporare la bontà del binomio cioccolato e nocciola. È disponibile in 2 secchielli da 3 kg l'uno.

pregel.it



7 FUSIONI CROSS-CULTURALI

Cioccolato incontra ingredienti globali:
- **Matcha + cioccolato bianco** (Giappone)
- **Cardamomo/masala + fondente** (India)
- **Yuzu/bergamotto + cioccolato** (agrumi orientali)
- **Dulce de leche + cacao** (Sud America)

PreGel

Non è gelato e non è semifreddo, si chiama

Gelato d'Autunno



PreGel

GELATO D'AUTUNNO

Proponi questa bontà dalla struttura **morbida come una nuvola e calda al palato** nella tua gelateria per offrire una nuova dolce proposta ai tuoi clienti tutto l'anno.

Grazie al **sapore delicato di panna**, costituisce la base perfetta per realizzare gelati mousse dai gusti classici fino a quelli più di tendenza.

www.pregel.com
info@pregel.com

Concentrato fondente

Per gli amanti dei gusti più intensi, **P125 Coeur de Guanaja** nasce in casa **Valrhona** nel 2008 per essere impiegato in pasticceria, cioccolateria e gelateria. La sua ricetta e il processo di produzione sono il risultato di una tecnologia innovativa: la tecnica di concentrazione degli aromi che garantisce texture vellutate e forza al cioccolato, a cui contribuisce anche la percentuale di burro di cacao molto bassa (34%). Data la sua concentrazione (46% di estratto secco), deve essere impiegato in proporzioni inferiori rispetto a cioccolati tradizionali. Proveniente dalla stessa miscela di cacao fini di **Guanaja 70%** - prodotto iconico definito come il cioccolato "più amaro del mondo" – la novità risulta meno dolce rispetto a una copertura convenzionale e spicca per la potenza aromatica. È disponibile in sacchetto da 3 kg e le sue applicazioni ottimali sono in gelati e sorbetti, mousse, cremosi e ganache. Un esempio di utilizzo è la ricetta a cura dell'École Valrhona disponibile su **valrhona-selection.it/blog/ricetta-i-gelati-al-cioccolato-p125**

SOSTENIBILITÀ E ANTI-SPRECO

Uso di **cascara** (buccia della fava di cacao), recupero degli scarti, packaging compostabile. Cresce anche il **cioccolato senza cacao** (da semi, orzo, carrube) come risposta etica e al caro-prezzi.

8





adamance
fruits du bon sens



Guava Paluma Adamance

Guave del Brasile

E nello stato di San Paolo, a Urupes, che Osmar coltiva le sue guave, in un clima favorevole alla coltivazione di questo frutto. Per Osmar, la qualita delle guave si basa su pratiche agricole responsabili, un'attenzione scrupolosa alla fertilizzazione e la selezione di piante sane.

Guave coltivate con passione e rispetto

Per garantire la conservazione del terreno, Osmar adotta pratiche naturali, in particolar modo con l'aggiunta di calcare in base alle proprie analisi. Osmar e il suo team hanno implementato un sistema di irrigazione efficace per soddisfare il fabbisogno idrico delle piante e ottenere cosi guave di qualita quando le condizioni climatiche non sono favorevoli.

Ordinate i nostri prodotti su **valrhona-selection.it**
Oppure chiamando il servizio clienti al numero **+39 02317336**

"SUPPLEMENTO AL N. 376, OTTOBRE 2026 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. 25/2026 - IP - ISSN 0392 - 4718"



Come alzare lo scontrino medio

- **Topping/inclusioni a pagamento**: cacao nibs, granella, colata calda
- **Formati premium**: coppetta degustazione "tre cioccolati a confronto"
- **Pralina/mono take-away** abbinata (cross-selling cioccolateria)

Come valorizzare il cacao

- Il prezzo alto del cacao **giustifica** prezzi più alti: comunicare la qualità invece di subire il rincaro
- Il **sorbetto all'acqua** ammortizza i costi (meno latte/panna)

Come comunicare a costo zero

- **Cartellini narrativi** "Fondente 72% — cacao del Perù, note di frutta rossa"
- **Storytelling in vetrina e social** mostra l'artigianalità, l'origine, il processo
- **Degustazioni gratuite** del gusto premium che converte in acquisto
- Posizionare i gusti **premium ad altezza occhi** nella vetrina

Approfondisci il mondo del cacao e del cioccolato grazie al magazine **Cultura Cioccolato**
Sfoglia tutti i numeri gratis

Veloce e variegato

Il variegato si trasforma in strumento di creatività con **I Cremosi**, la nuova linea di **MEC3**. Dalla texture corposa, sono per chi vuole sperimentare, decorare, farcire... con risultati d'impatto e semplici gesti, sia in gelateria che in pasticceria. Adatti per l'utilizzo con sac à poche a temperature sia positive che negative, si usano per svariate applicazioni: in purezza**,** per variegare vaschette di gelato; miscelati con panna fresca, per mousse in vaschetta; in pasticceria, per la texture compatta e versatile. **Cremoso Cioccolato** offre sentori di cacao puro e una sfumatura amaricante. Diventa protagonista in ricette che ricreano in gelateria classici celebri, come Millefoglie al cioccolato, Tartufone, Sbrisolona Cioccolato & Rum e Saint Honorè al cioccolato. **Crema Pasticcera** si distingue per il sapore morbido; **Cremoso Nocciola** ricrea l'intensità della nocciola appena tostata; **Cremoso Pistacchio** è impreziosito da una nota sapida.



mec3.com



Territorio da esplorare

Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani interpreta il cioccolato attraverso la linea **Puro** con 6 referenze dedicate alla valorizzazione del cacao con le sue sfumature aromatiche. **Purofondente Santo Domingo** si distingue per la presenza di cioccolato in polvere della Repubblica Dominicana e per l'assenza di latte e derivati, che donano sorbetti dal gusto definito e dal colore scuro. Per chi desidera un fondente deciso, c'è **Purofondente Extranero**; **Purofondente Fast**, pratico da utilizzare, è l'opzione più classica; **Purofondente Zero Senza Zuccheri Aggiunti** risponde alle esigenze di prodotti *dairy free* e senza zuccheri aggiunti. Per gli amanti della versione al latte, **Purolatte** ha sapore delicato e il 40% di cioccolato al latte in polvere, mentre **Purobianco** contiene il 43% di cioccolato bianco in polvere.

pernigottigelatieri.com

Tutto da mordere

La linea di variegati **Chocobuoni Giuso** si amplia con prodotti che uniscono la tradizione del cioccolato a inclusioni innovative, con un assortimento di creme che, combinate con i gusti più classici, ricreano in versione gelato molti iconici snack. New entry è **Crema Choco Corn Flakes**, in cui la rotondità del cioccolato incontra la croccantezza dei corn flakes, per gusto intenso e consistenza vivace, adatto per valorizzare svariate creazioni. La gamma, che si compone di 10 referenze, include **Crema Bischoco**, **Crema Chocobello**, **Crema Chocopeanut**, **Crema Chocowafer** e **Crema Chocorè**, sino a **Crema Chocopistacchio Corn Flakes**, **Crema Chocopralinè**, con sfoglie croccanti, **Crema Chocorè Bianco** e **Crema Chocospeculoos**, con inclusioni di biscotti Speculoos, dal caratteristico sapore speziato e caramellato.

giuso.it

9

TEXTURE GIOCOSE E IBRIDE

- **Gelato cremoso vs. sorbetto al cacao** (più intenso, vegano)
- Inserti croccanti (cacao nibs, crumble, praliné)
- Effetto **fudge** e consistenze masticabili
- Aria/mousse di cioccolato come topping



Al latte senza lattosio

Rendere accessibile il cioccolato ad un ampio pubblico rappresenta un'opportunità concreta anche dal punto di vista commerciale. **Fabbri 1905** propone **Simplé Cioccolato al Latte Senza Lattosio**, gusto classico in versione adattata a chi è intollerante al lattosio, che mantiene cremosità e profilo avvolgente del cioccolato al latte, con il vantaggio di essere anche gluten free. Tra i prodotti che vengono incontro a chi ha intolleranze e sensibilità, spicca anche **Simplé Cioccolato Fondente ZERO SDL**, senza zuccheri aggiunti e senza derivati del latte. Tutte le referenze della gamma si caratterizzano per la semplicità di utilizzo: già bilanciate, si diluiscono con acqua per avere in pochi minuti gelati cremosi e spatolabili. E sono incluse proposte più classiche, come **Simplé Cioccolato Bianco**, e più caratterizzanti, come **Simplé Cioccolato al Peperoncino**. L'offerta Fabbri dedicata al cioccolato si sviluppa inoltre attraverso un sistema articolato di soluzioni, compresi cacao in polvere, paste aromatizzanti, basi dedicate, topping e variegati lisci o con inclusioni.



fabbri1905.com

Perfezionare per personalizzare

Risultato di un lavoro di sviluppo volto a perfezionare una ricetta già apprezzata, **Prontogel Cioccolato Fondente** coniuga praticità d'impiego, qualità sensoriale e possibilità di personalizzazione. A marchio **Stramondo** si distingue per la presenza di fondente 72% e di pezzi di cioccolato, che conferiscono gusto intenso. Un elemento distintivo è la lavorazione a freddo, per preservare l'integrità dei pezzi di cioccolato e valorizzarne la presenza nel prodotto finito. Attenzione è stata anche dedicata alla flessibilità applicativa, per poter personalizzare le ricette, intervenendo sul livello di zucchero oppure utilizzando succhi e puree di frutta. Dalle combinazioni con gli agrumi agli abbinamenti più creativi, il prodotto offre ampio spazio alla caratterizzazione. Accanto a questa referenza, **Prontogel Cioccolato Fondente Vegan**, per rispondere alla richiesta di prodotti plant-based: mantiene l'intensità del fondente 72% e le stesse opportunità di personalizzazione. È disponibile in cartone da 8 buste da 2,5 kg e il dosaggio d'impiego consigliato è di 500 g per 1 l d'acqua.

Stramondo.it



Il bianco e il nero

Un fondente reso leggermente sapido grazie alla presenza di sale nero delle Hawaii: ecco **Black Lava** di **Nutman Group**, che si distingue per il caratteristico colore bruno dovuto alla presenza di carbone vegetale sui fondali marini, da cui viene raccolto. Esso è alter ego di **White Lava**, delicato cioccolato bianco dal tocco dato dal ricercato sale di Ibiza. In polvere pronto all'uso, è disponibile in busta da g 1,6 e va sciolto in 2,4 l d'acqua.

nutman-group.com





PREMIUMIZZAZIONE E FORMATI ESPERIENZIALI

A fronte del rincaro del cacao, il gelato al cioccolato diventa **prodotto di lusso accessibile**: porzioni curate, degustazioni guidate (verticali di cioccolati diversi), edizioni limitate firmate insieme a cioccolatieri colleghi.

10

La tradizione che ispira

La storia del cioccolato di Modica I.G.P. affonda le radici in una tecnica di lavorazione risalente all'antica civiltà Azteca e giunta in Sicilia attraverso i conquistadores spagnoli nel XVI secolo. Ancora oggi il metodo si distingue per la lavorazione a basse temperature: la massa di cacao viene raffinata senza sciogliere del tutto i cristalli di zucchero per un cioccolato dalla caratteristica texture sabbiosa, con gusto intenso e persistente. Coerente con la visione di valorizzare le eccellenze del territorio, fin dal 2014 **Elenka** ha sviluppato la linea **Nero Modicano**. La Base prebilanciata consente di realizzare un gelato dal profilo aromatico ricco e riconoscibile, preservando la consistenza sabbiosa, grazie alla presenza di granuli di cioccolato. Anche la Copertura dallo stesso nome si distingue per i granuli di cioccolato di Modica I.G.P. e spicca per la versatilità: ideale per variegature, coperture, decorazioni e farciture, trova applicazione in gelateria e in pasticceria, mantenendo inalterate le caratteristiche del prodotto d'origine.

elenka.eu



Carattere autentico



Firmata da **Città del Gelato**, **Eccellenze Contadine** è selezione di prodotti ideata per portare in gelateria materie prime, territori e tradizioni, in un viaggio che parte dall'origine, dalla terra, e arriva in vetrina. Questa volta il percorso conduce a Modica, Rg, con **Fondente Ciucculatti De' Cicolateri**, che custodisce una tradizione antica, cioè un metodo di lavorazione che dà vita ad un risultato immediatamente riconoscibile. Il cioccolato è scuro, con riflessi bruni e consistenza volutamente rustica; contiene i caratteristici granuli di zucchero che rimangono percepibili e contribuiscono a creare una struttura speciale e una brillantezza quasi marmorea. Il profilo sensoriale risulta intenso, ma allo stesso tempo tondo e vellutato, e nel gelato ciò si traduce in un fondente deciso e persistente. Base completa in polvere, è dedicata a coloro che desiderano andare oltre il classico fondente e portare in vetrina un gusto distintivo.

Cittadelgelato.com

Tris con Knam



Avvalendosi della consolidata collaborazione con **Ernst Knam**, **Comprital** propone la linea di cioccolati prodotti senza grassi vegetali aggiunti e senza emulsionanti, realizzati con l'impiego di zuccheri di canna e uva. Base semplice e bilanciata con il 30% di fondente e un mix di cioccolati, **Cioccolato di Knam** si caratterizza per l'assenza di grassi vegetali, emulsionanti e aromi artificiali, per un gelato dal sapore deciso di cioccolato e dall'etichetta pulita. Base bilanciata con puro cioccolato bianco, delicato al palato con note di bacche di vaniglia, anche **Cioccolato Bianco di Knam** è priva di emulsionanti e grassi vegetali aggiunti. **Knam Professional** è invece in polvere da diluire in acqua calda, per un sorbetto al cioccolato fondente dall'aroma deciso; è certificato VEGANOK, privo di derivati del latte grassi, vegetali idrogenati e aromi artificiali.

Comprital.com

Be sure. testo

Davide Comaschi





testo 162 T2

Quando ogni grado fa la differenza

"Nel freddo non si improvvisa: monitoro le variazioni e proteggo la qualità. Per farlo, scelgo Testo."

DAVIDE COMASCHI

@Testoforfood.it | www.testo.it/food

CON LE FARFALLE NELLO STOMACO

Alexader Vrebac è oggi titolare di più punti vendita con il marchio Vrebac Gelato alle Isole Canarie, dove promuove con emozione ed orgoglio la sua idea di gelato

"Sono nato in Svezia e ho fatto il calciatore professionista. Poi ho smesso, mi sono spostato in Spagna e ho aperto la mia prima gelateria nel 2018". È un percorso inconsueto quello di **Alexader Vrebac**, prima sportivo e poi rinomato gelatiere oggi attivo alle Isole Canarie, in cui emerge il suo spirito di intraprendenza che, una volta giunto a Fuerteventura, ha saputo imboccare e percorrere spedito una nuova ed entusiasmante strada. A seguito del primo locale aperto nel centro della cittadina di Corralejo, sulla costa nord orientale dell'isola, ecco che dopo pochi anni inaugura ulteriori strategici punti vendita: presso l'Aeroporto di Fuerteventura nel 2024, posizionandosi al primo piano della zona imbarchi, e nel Centro Commerciale Las Rotondas, nel capoluogo Puerto del Rosario, allargando così, nel 2025, la presenza anche all'interno del principale polo dello shopping locale. "Con Vrebac Gelato vogliamo crescere ancora e prevediamo l'apertura di altri negozi, approdando anche a Tenerife in primavera, con due negozi a La Laguna e a Candelaria", aggiunge.



I SEGRETI DEL MESTIERE

"Abbiamo pochi prodotti, vogliamo avere pochi prodotti, ma fatti molto bene – dichiara Alexander –. Produciamo 10-12 gusti in tutto, ad elevata rotazione e mantecati quotidianamente in ciascuno dei nostri punti vendita, in modo che siano sempre freschissimi. Inoltre, lavoriamo con le migliori materie prime reperibili: sono convinto che chiunque aspiri a ottenere gusti che siano dei numeri uno

> **Dobbiamo offrire sempre il meglio al cliente: ogni piccolo dettaglio è importante e l'esperienza di consumo deve essere sorprendente**



Alexander Vrebac con la moglie Amra e i figli Leo, 6 anni, e Adele di 9.

debba necessariamente lavorare con questi parametri. Qui alle Canarie possiamo disporre di materie prime locali molto interessanti (formaggio di capra, i frutti di Pitaya e di cactus, per esempio), oltre ai classici sempre molto amati dal pubblico", commenta. Ed ecco i gusti premium realizzati con ingredienti pregiati come Pistacchio di Bronte DOP, Nocciola Piemonte IGP o vaniglia del Madagascar, affiancati da opzioni alla frutta come mango, fragola, frutto della passione...
E l'approccio artigianale non si limita alla produzione dei gusti, perché Alexander ha scelto di produrre da sé anche i coni: "li realizziamo tutti a mano, uno per uno, in ciascun negozio. Ne ho parlato con diversi colleghi e in molti mi hanno detto che tutta l'attenzione dovrebbe focalizzarsi sul gelato in sé e che il cono è un supplemento. Ma non sono d'accordo. Secondo me, dobbiamo offrire sempre il meglio al cliente: ogni piccolo dettaglio è importante e l'esperienza di consumo deve essere sorprendente".
La chiacchierata con Vrebac prosegue puntando l'attenzione su un altro loro prodotto distintivo: "Offriamo anche il ***waffle*** a forma



Il punto vendita presso l'aeroporto di Fuerteventura.

di cono. Lo abbiamo pensato per i clienti un po' più affamati! Il Bubble Waffle è tipo un cono ma più grande, croccante all'esterno e morbido all'interno, e viene preparato su ordinazione con un impasto anch'esso di nostra produzione. Lo riempiamo di panna montata e di crema al cioccolato e nocciola *home made*. Abbiamo acquistato i macchinari appositi, per produrre da noi la crema, da installare in negozio mostrando direttamente come avviene la lavorazione".
Non solo il contenuto quindi, il gelato, ma anche



> **Questo mondo mi ha dato così tanto che desidero ricambiare, cercando di fare un gelato così buono da rendere felici coloro che lo consumano**

La stagione è andata benissimo: abbiamo raggiunto il record di vendite e non abbiamo avuto problemi. I clienti erano contenti e noi lo siamo ancora di più. A volte mi sveglio con le farfalle nello stomaco per l'emozione!

la produzione diretta del contenitore, coni e waffle, il tutto davanti agli occhi del pubblico, che può fruire dal vivo del lavoro di chi opera in gelateria. Un impegno che Alexander riassume nella filosofia che sta dietro al marchio: "È molto semplice, ma importantissima per noi: fare il miglior gelato possibile. Ci domandiamo sempre se ogni nostra decisione contribuirà a migliorare il prodotto e la mia ispirazione e motivazione arrivano da qui. Penso continuamente a come farlo: è la mia piccola ossessione".

PRESENTE E FUTURO

Nell'ottica di ricerca del miglioramento costante, chiediamo qual è stato l'andamento dell'estate 2026 appena conclusa. "La stagione è andata benissimo. Abbiamo raggiunto il record di vendite e non abbiamo avuto problemi. I nostri clienti erano contenti e noi lo siamo ancora di più. A volte mi sveglio con le farfalle nello stomaco per l'emozione...



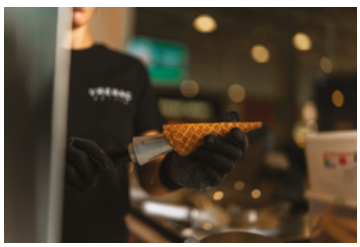
"Juan Bordon coltiva il *dragon fruit* e ne ha ben 60 varietà. Noi utilizziamo quella chiamata Tesoro, che è incredibile. Di solito questo frutto non è così dolce e gustoso, ha un sapore più terroso, ma questa varietà è dolcissima!".



La ricerca delle migliori materie prime spinge Alexander a conoscere di persona i fornitori: eccolo con Juan Bordon, coltivatore titolare di Finca Majani (fincamajani.es), e il figlio Leo. "Lo chiamo il 'mago' e gli sono molto grato, perché grazie a lui e alla passione che mette nel suo lavoro siamo in grado di procurarci frutti straordinari per preparare alcuni gusti speciali".

Perché credo che siamo sulla strada giusta!". Per concludere, chiediamo ad Alexander quali sono i suoi piani per il futuro. "Sviluppare ancora il nostro prodotto. Siamo una piccola squadra, ma con grande passione e, come dicevo, il mio intento è quello di perfezionarlo costantemente. Questo mondo mi ha dato così tanto che desidero ricambiare, cercando di fare un gelato così buono da rendere felici coloro che lo consumano. Ho appena letto una recensione di qualcuno che l'ha assaggiato, che l'ha descritto come 'il miglior gelato della mia vita'. Ecco, questa è la realizzazione del mio sogno!".

> **In tutti i punti vendita Vrebac i coni e i waffle vengono prodotti ogni, giorno uno per uno, a mano**









Bakery Innovation

Eleva il tuo semifreddo con la Meringa Evolution



Massima qualità e sicurezza
Straordinaria stabilità
Performance eccellente

gruppoeurovo.com

LA POLIEDRICITÀ FATTA DI RISPETTO E CURIOSITÀ

All'incrocio tra gelato, pasticceria e cioccolato, ecco Luca Bernardini, forte della sua creatività e di anni di esperienza, oggi espressi nello staff docenti di hangar78 e in giro per il mondo, ad ispirare colleghi e nuove leve

"Sono nato a Barga, in provincia di Lucca, e credo che il mio modo di lavorare sia arrivato prima del mio lavoro. Crescere in un territorio ricco di biodiversità, di prodotti agricoli e di tradizioni artigianali mi ha insegnato a osservare gli ingredienti con curiosità e rispetto". Così esordisce **Luca Bernardini**, gelatiere, pasticciere, esperto di cioccolato, docente e consulente, che parte dalle sue radici per narrarci da dove scaturisca la sua visione del mestiere e dell'oggetto del suo operare, e come oggi si articoli nel quotidiano, con uno sguardo al futuro. "Nel 2003 ho aperto la mia attività e da allora il mio percorso è stato guidato più dalle domande che dalle risposte. Non mi è mai bastato imparare una ricetta, volevo capire perché un ingrediente si comportasse in un certo modo, come fosse possibile migliorarne l'equilibrio e trasformare un'idea in un prodotto concreto", spiega.

Dove ti ha condotto questo percorso?
La curiosità mi ha portato ad approfondire il gelato, la pasticceria, il cioccolato e il bean to bar, cercando di costruire una visione che mettesse in dialogo discipline diverse. La formazione in CAST Alimenti è stata una tappa importante, ma la mia crescita è avvenuta soprattutto dal lavoro quotidiano in laboratorio, dal confronto con grandi professionisti e dalla continua voglia di mettermi in discussione.

Fra i numerosi personaggi che ti hanno ispirato, quale significato ha avuto l'incontro con Pino Scaringella? È stato lui il tuo primo maestro?
Assolutamente sì. Pino è stato il mio primo vero maestro e gli devo moltissimo. Più che insegnarmi una ricetta, mi ha trasmesso un metodo. Mi ha insegnato che un prodotto va osservato da ogni punto di vista, estetico, tecnico, commerciale e soprattutto dal punto



LUCA BERNARDINI
Gelatiere, pasticciere, esperto di cioccolato





Bernardini è docente di pasticceria nella Scuola di Alta Formazione Creativa hangar78.

> **Nel 2003 ho aperto la mia attività e da allora il mio percorso è stato guidato più dalle domande che dalle risposte**

di vista del cliente. Mi ripeteva spesso che non bisogna mai dare nulla per scontato. Ma quello che più ammiro di Pino va oltre gli aspetti tecnici. Mi ha sempre affascinato il suo modo di essere, un uomo educato, signorile, elegante nei modi, come quelli di un altro tempo. È un grande oratore, capace di coinvolgere le persone con naturalezza, sempre disponibile con tutti. Ha anche un lato profondamente romantico, che emerge nel modo in cui vive questo lavoro e nel rispetto che dimostra verso le persone. C'è una sua frase che mi torna spesso in mente. Ogni volta che lo affiancavo durante un corso, una volta sistemato il laboratorio e conclusa la giornata, mi diceva: "Adesso dobbiamo premiarci". Quel premio era una cena o anche solo un aperitivo. Era il suo modo di alleggerire la tensione dopo giornate passate con pennarello, fogli e calcolatrice, trasformando calcoli e teoria in un vero gelato.

Qual è il suo insegnamento più prezioso?
Da lui ho imparato che questo mestiere è meraviglioso quanto impegnativo. Viaggiare, insegnare e preparare un corso richiede una dedizione enorme, ma mi ha anche insegnato che è importante fermarsi a condividere la soddisfazione del lavoro svolto. È una lezione che ancora oggi cerco di fare mia.

In quali ambiti operi oggi e quali sono le tue specializzazioni?
Mi è sempre stato difficile definirmi con una sola etichetta. Sono partito dal gelato, ma con il tempo ho sentito la necessità di approfondire anche la pasticceria, il semifreddo, il cioccolato e il cacao, perché queste discipline non sono mondi separati, ma strumenti che dialogano tra loro. Oggi la mia attività si concentra sul gelato contemporaneo, sulla pasticceria fredda e sul semifreddo, che considero uno dei linguaggi più completi della pasticceria moderna. Accanto a ciò, porto avanti ricerca e sviluppo su dessert 100% vegetali, lavorazioni del cacao e nuove applicazioni professionali. Diciamo che, più che specializzarmi in un singolo prodotto, mi piace costruire un metodo di lavoro. Studio ingredienti, processi e tecniche per trasformarli in ricette e applicazioni concrete, sempre con l'obiettivo di raggiungere equilibrio, riconoscibilità e semplicità estetica.

Il tuo approccio professionale si esprime nella collaborazione con Silikomart: com'è nata la vostra intesa?
Ho conosciuto Silikomart durante una fiera di settore nel 2008, da allora ho cominciato a realizzare le vetrine da esposizione per loro. Con il tempo è nato un confronto sempre più stretto, perché ci siamo accorti di condividere la stessa filosofia, per cui innovare non significa creare qualcosa di diverso a tutti i costi, ma sviluppare strumenti che permettano agli artigiani di lavorare meglio. Oggi il nostro rapporto è fatto di un continuo scambio di idee. Dal laboratorio arrivano esigenze concrete che possono trasformarsi in nuovi prodotti, mentre gli stampi diventano spesso il punto di



Elaborati realizzati con Choco Stamp.

partenza per immaginare nuove applicazioni tecniche.

Oggi quali sono le tue mansioni in azienda?
Nella loro scuola **hangar78** svolgo attività di formazione tecnica, con corsi dedicati al mondo del sottozero, alla pasticceria moderna e al cioccolato. Cerco di trasmettere il messaggio per cui lo stampo va considerato come un alleato, un mezzo che, se utilizzato in modo corretto, può portarci dove vogliamo, che sia un gelato su stecco, un dessert al cucchiaio o un prodotto cotto. Parallelamente, collaboro con il reparto Ricerca e Sviluppo nella progettazione di nuovi stampi e nuove applicazioni, mettendo a disposizione l'esperienza maturata in questi anni.

Come le tue competenze si applicano al mondo degli stampi per migliorare il lavoro?
Quando progetto o contribuisco allo sviluppo di uno stampo, parto sempre da una domanda molto semplice: può davvero facilitare il lavoro di chi lo utilizzerà ogni giorno? Uno stampo non deve essere soltanto bello. Deve garantire precisione, velocità, ripetibilità e aiutare il professionista a esprimere la propria creatività riducendo i margini di errore.

E quale ritieni sia il contributo che i prodotti aziendali diano allo sviluppo del settore?
Credo che Silikomart abbia avuto un ruolo importante nell'evoluzione della pasticceria moderna, trasformando lo stampo da accessorio a veicolo di progettazione del dessert. Sicuramente può rappresentare il prodotto finito, ma può anche diventare la base di partenza sulla quale il professionista costruisce la propria visione ed esprime la propria identità, creando qualcosa di originale.

Quali sono le novità dedicate al mondo del gelato e del semifreddo?
Le novità seguono le principali ricorrenze dell'anno e, per quanto riguarda il mondo del semifreddo, la collezione si arricchisce di nuove interessanti soluzioni: tra queste troviamo una nuova famiglia di tronchetti natalizi e le monoporzioni **Gingermen 115** e **Rudolph 100**. Ad accomunare tutte queste forme, abbiamo la capacità di interpretare il periodo con un linguaggio contemporaneo ma senza mai rinunciare alla praticità produttiva.

> **Non mi basta imparare una ricetta, voglio capire perché un ingrediente si comporta in un certo modo, come migliorare l'equilibrio e trasformare un'idea in un prodotto concreto**



Gingermen 115 è un nuovo stampo per monoporzioni natalizie.

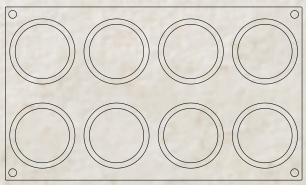
GINGERMEN 115

Tutta la dolcezza del Natale



La dolcezza di tanti piccoli omini di pan di zenzero per celebrare l'inizio del periodo delle feste. Monoporzioni eleganti e raffinate che aggiungono un tocco invernale alle vostre vetrine. Scoprite l'intera collezione di Natale.

Stampo in silicone



silikomart PROFESSIONAL

MADE IN ITALY

E per pasticceria?
Per Halloween è stato sviluppato **Lantern**, decoro per tuile e cioccolato con 6 diversi design ispirati alle zucche, pensato per personalizzare in modo semplice e immediato monoporzioni, torte e dessert al piatto. Mentre, per il periodo natalizio, trovo interessante la proposta di **Pandoro XS 18** e **Danish Cookies XS 15**. Nascono come forme legate ai prodotti da forno, ma grazie alla versatilità del silicone possono essere reinterpretate anche in versione fredda. È proprio questa contaminazione tra cotto e freddo che, a mio avviso, rappresenta uno degli aspetti più interessanti dell'evoluzione della pasticceria contemporanea.



Monoporzioni eseguite con gli stampi Arachide, Caffè, Pistacchio, Cacao.



Per Halloween è stato sviluppato Lantern, decoro per tuile e cioccolato con 6 diversi design ispirati alle zucche.

Quali sono le conoscenze che i corsisti desiderano sviluppare?
Negli ultimi anni la domanda è cambiata molto. Se un tempo si cercava soprattutto la ricetta, oggi gli artigiani vogliono capire il metodo. Vogliono comprendere perché una mousse funziona, come progettare un dessert, come organizzare il lavoro e come rendere un prodotto replicabile. Lo vedo in particolare nel mondo del semifreddo. Sempre più professionisti comprendono

> **Il semifreddo rappresenta uno dei linguaggi più completi della contemporaneità: permette di unire la precisione del gelato, le tecniche della pasticceria e la creatività del dessert**





Lo stampo in Tritan Snack Bar è studiato per barrette dalle forme essenziali. Con lo stampo SF002 si realizzano elaborati dolci e salati di forma semisferica.

che non basta realizzare una buona mousse, ma è necessario progettare ogni componente, affinché il dessert mantenga equilibrio, struttura e piacevolezza dalla produzione fino alla degustazione. C'è inoltre una crescente attenzione verso la presentazione, la comunicazione e la costruzione di prodotti – tra cui, ad esempio, le torte da cerimonia capaci di distinguersi sul mercato senza rinunciare alla qualità.

Viaggi all'estero come ambasciatore?
Continuo anche a viaggiare all'estero: incontrare professionisti provenienti da culture diverse è uno degli aspetti più stimolanti del mio lavoro, perché ogni Paese affronta il dessert con sensibilità differenti e questo rappresenta una continua fonte di ispirazione.

Terminiamo con una nota sul dolce freddo: quale direzione sta prendendo?
Il gelato sta vivendo una fase di grande evoluzione. Il consumatore è sempre più preparato e ricerca qualità, ingredienti riconoscibili e un'esperienza completa. Questo spinge gli artigiani a sviluppare competenze che vanno ben oltre la semplice produzione. Penso che assisteremo a una maggiore contaminazione tra gelateria, pasticceria, ristorazione e cioccolateria. Il confine tra questi mondi diventerà ancora più sottile. In questo scenario sono certo che il semifreddo avrà un ruolo sempre più importante. Per anni è stato considerato una categoria di nicchia, mentre oggi rappresenta uno dei linguaggi più completi della contemporaneità, perché permette di unire la precisione del gelato, le tecniche della pasticceria e la creatività del dessert. Parallelamente crescerà il valore della formazione: conoscere gli ingredienti, padroneggiare le tecniche e comprendere i processi. Saranno questi gli elementi che permetteranno di fare davvero la differenza! Il futuro non sarà fatto solo di prodotti migliori, ma di professionisti sempre più consapevoli.

Si ringrazia silikomart.com per la collaborazione

> **Conoscere gli ingredienti, padroneggiare le tecniche e comprendere i processi: saranno questi gli elementi che permetteranno di fare davvero la differenza**

STUDIARE, INVESTIRE E AMARE

La cura del patrimonio artigianale e l'esempio virtuoso di Fabio Bracciotti

IL GELATO, QUESTO SCONOSCIUTO.

Perché il prodotto artigianale risulta ancora oggi, per troppi, uno sconosciuto? A mio modo di vedere, ad impedire l'approfondimento del suo autentico valore, sono spesso quelli che, come guidatori senza patente, si presentano male informati e senza professionalità, sebbene sicuri di essere migliori di tanti altri. Al contrario, al di fuori di questa categoria, ci sono artigiani veri che, sovente in silenzio e con molta modestia, producono gelati di altissimo livello: equilibrati, non stucchevoli, con il giusto rapporto di zuccheri, acqua, grassi ed aria. Costoro raccolgono consensi a volte meno eclatanti: una stretta di mano, il sorriso dei bimbi e degli anziani... E per conoscerli spesso basta il passaparola, che resta un'ottima forma di circolazione dell'informazione, che non delude mai. Poi ci sono mezzi come le riviste di settore (come questa), che cercano di svolgere al meglio il proprio mestiere di informare, ma è necessario prestare sempre molta attenzione alla vera realtà del buono per preservare un patrimonio prezioso.



Ovviamente bisogna anche fare i conti con l'industria, che ride osservando certe scaramucce e certe pretese di essere i numeri uno. Ma di cosa poi? Non dimentichiamo che i passi verso un gelato simil artigianale sono da gigante e, di conseguenza, diventa sempre più importante difendere il vero artigiano, che



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

opera con umiltà e semplicità. Un buon prodotto è semplice e pulito. Mangiare un cono gelato e desiderarne un altro è "il" premio per il gelatiere. Pensiamo invece a certi coni che vengono mangiati solo per metà e cestinati, perché sgradevoli: non equilibrati, stucchevoli, pieni di grassi, patinosi, instabili...
E allora che fare? Ora che arriva l'autunno dobbiamo essere pronti, tra le altre cose, a seguire corsi di aggiornamento. Ma se non si hanno le basi, l'ABC, l'aggiornamento serve a poco. Ci sono tanti testi di alto livello tecnico e scientifico da studiare e consultare e, tra questi, non possiamo non citare le pubblicazioni di cui questa casa editrice da decenni va fiera, a partire dai fondamentali testi di Luca Caviezel (e concedetemi di ricordarvi anche il mio "Il Gelato che cercavi - Viaggio di un alimento funzionale tra studio innovazione", **shop.chiriottieditori.it**). Approfondire gli argomenti legati alla materia serve a creare ricette equilibrate e di successo. E il guadagno sta innanzitutto nel saper scegliere i prodotti migliori e più adatti, dal latte intero fresco agli zuccheri, dalle paste alla frutta fresca. È il risparmio a scapito della qualità di alcune materie prime che porta alla perdita di utile, quindi è meglio spendere qualcosa in più, anche per assicurare l'introito in cassa. Ma questo, il vero artigiano lo sa.



La CATALANA: mousse al cioccolato bianco, gelato crema catalana e noci caramellate. Questa e le altre tre torte illustrate sono tutte gluten free.

UN ESEMPIO VIRTUOSO

Per suffragare queste riflessioni, vi presento quello che considero un esempio di passione unita a studi approfonditi, a cominciare dalla materia prima, che l'hanno condotto ad ottenere un gelato personalizzato di elevato livello: **Fabio Bracciotti**. Egli frequenta dapprima l'Accademia di Belle Arti di Bologna e il caso vuole che, un giorno, decida di prendere un gelato sotto i portici della città ed entrare nella **Sorbetteria Castiglione**: assaggia e resta

CHIARA 1.0 include mousse al mou, gelato al caramello al burro salato, joconde alla vaniglia.



DUETTO: mousse e gelato al pistacchio, oltre alla joconde alla vaniglia.



estasiato dalla genuinità dei gusti. E proprio a Bologna, scatta la sua decisione di imparare a fare il gelato. Inizia da garzone presso lo stesso Castiglione, poi segue diversi corsi e studia, imparando caratteri ed applicazioni delle materie prime da utilizzare in pasticceria e in gelateria. Apprende che il gelato può essere un'opera d'arte personale e che non esistono ricette uguali o copiate, perché le variabili possono essere infinite. Nel 2013 apre a San Benedetto del Tronto, Ap, la sua **Sorbetteria Crème Glacée** e, a seguire, dopo il primo successo, un secondo negozio in centro città, nel 2018.
Come dicevamo, il passaparola dell'utenza funziona e Bracciotti vola presto in alto, sino a diventare presidente dell'associazione Gelatieri per il Gelato tra il 2019 e il 2023. Padrone della materia e dopo ulteriori

LA GOLOSA: parfait al cacao, gelato al mascarpone al gianduia spalmabile e joconde al cacao.



apparizioni televisive, viene chiamato in Rai lo scorso anno per partecipare a "Fine Dining cucina di alta classe", format che celebra l'eccellenza italiana, dove sviluppa tematiche legate al gelato da ristorazione. Viene coinvolto in Ice Team 1927, come tecnico internazionale, e al momento è consulente per una grossa azienda, la Safia Cafe & Bakery, che opera in Uzbekistan, e prossimamente andrà in Giappone... Dobbiamo veramente essere fieri di ambasciatori come lui, che portano in alto i valori artigianali della gelateria e pasticceria italiana.

MARTINO LIUZZI

Limoncello e Meringa

Sorbetto al limoncello

acqua	g	2.318
limoncello	g	520
inulina	g	280
maltodestrine	g	271
succo di limone	g	240
glucosio in polvere 38DE	g	200
trealosio	g	80
neutro caldo freddo	g	12



Premiscelare tutte le polveri. Aggiungerle ai liquidi ad eccezione del limoncello ed emulsionare bene. Lasciare riposare almeno 10 minuti prima di mantecare. Inserire il limoncello dalla tramoggia del mantecatore quando la consistenza è adeguata.

Meringa all'italiana

saccarosio	g	200
albume	g	125
acqua	g	60
saccarosio	g	50

Creare uno sciroppo a 121°C con acqua e la quantità maggiore di saccarosio. Realizzare una meringa con l'albume e la quantità più piccola di saccarosio, unire a filo lo sciroppo bollente e lasciare montare fino ad intiepidimento della meringa.

Composizione

Comporre la coppa inserendo del crumble al cacao sul fondo, alternando con il sorbetto al limoncello e con un inserto di massa pralinata alla nocciola. Concludere con meringa all'italiana flambata.

Cold Dog

farina	g	250
farina Manitoba	g	250
latte	g	130
acqua	g	100
burro	g	80
saccarosio	g	30
lievito	g	15
sale	g	10
uova	n	1

In planetaria unire farine, zucchero e burro ammorbidito. Aggiungere l'uovo e mixare con la foglia sino a che l'impasto risulta omogeneo. Suddividerlo in palline da 70 g e lasciarle lievitare. Una volta pronte, darvi forma rettangolare con un bastoncino. Formarle in modo che sembrino dei filoncini, assicurandosi che le estremità siano ben sigillate. Farle nuovamente lievitare. Spennellarle con tuorlo e cuocere per 15 minuti a 170°C. I "salsicciotti" si ottengono con stampi in silicone e qualsiasi gusto gelato, controllando che risultino ben formati prima di rimuoverli. I *cold dog* possono essere decorati con topping e variegature a piacere.

FABIO BRACCIOTTI
per Ice Team 1927
sorbetteriacremeglacee.it



ReVIVA

RENDIAMO PREZIOSO IL BUONO

Una soluzione semplice ma pratica ed efficace per elevare il tuo ***gelato da asporto***: chiudi le tue vaschette termiche con queste ***fasce adesive*** completamente personalizzabili con ***stampa in qualità fotografica***.

In questo modo il coperchio sarà chiuso ancora più saldamente, e al tempo stesso porterai il tuo nome e tutto il tuo stile nelle case dei tuoi clienti!



stampa fotografica

Personalizzala con qualsiasi soluzione grafica!

Puoi anche abbinarla alle tue ***coppette***, anch'esse personalizzabili in piccole tirature!



PACKAGING PROFESSIONALE PER PASTICCERIE E GELATERIE

www.revivagroup.it | email: info@revivagroup.it | tel: 06.72671542 |

AZIENDA CERTIFICATA IT21/0828

ALLEATA ANCHE IN AUTUNNO

Nuovi equilibri, lavorazioni più ragionate e proposte che invitano a riscoprire consistenze, abbinamenti e preparazioni diverse caratterizzano la nuova stagione. **Panna Arianna Zuccherata**i **Frascheri**, con un delicato aroma naturale di vaniglia, è pensata per offrire una soluzione pratica con la sua montata stabile e il gusto raffinato ed è pronta per essere utilizzata. Il suo impiego va oltre la decorazione del gelato: accompagna coppe e dessert al cucchiaio, completa affogati e specialità stagionali, valorizza cremosi e semifreddi e diventa base versatile per reinterpretare le proposte del banco. Riducendo i tempi di lavorazione e aiutando a mantenere costanza nel risultato, consente di dedicare più attenzione alla parte creativa del lavoro, rivelandosi così preziosa alleata anche in autunno.



frascheri.it

CONTROLLARE PER OTTIMIZZARE





Temperature, tempi e condizioni di conservazione sono parametri che incidono sul risultato finale, sulla costanza del prodotto e sull'organizzazione in laboratorio: da questa consapevolezza nasce la collaborazione social tra **Testo**, specialista nelle tecnologie di misura, e **Davide Comaschi**. Per una misurazione intesa come strumento strategico basato su dati concreti, dal monitoraggio della temperatura del gelato al controllo delle creme, gli strumenti che l'azienda dedica al mondo food rispondono all'esigenza di migliorare l'efficienza, ridurre le variabili e ottenere qualità costante. Dall'utilizzo intuitivo, rendono possibile controllare ogni fase della produzione e intervenire tempestivamente quando necessario, contribuendo a ottimizzare il lavoro.
Sarà Comaschi a raccontare attraverso contenuti social come impiega tali tecnologie nelle attività quotidiane, condividendo applicazioni pratiche, suggerimenti e casi concreti.
L'appuntamento è sul profilo Instagram @**testoforfood** per reel e demo, mentre per conoscere le soluzioni dedicate al controllo dei processi, **testo.it**

AFFOGATO E FORESTALE





Assume ulteriori sfaccettature l'estro di **Alberto Marchetti**: è lui uno degli artefici della riapertura a Torino, in settembre, di **Affogato**, storico chiosco sito nella zona della Gran Madre. In collaborazione con Caffè Vergnano, vi ha ridato vita con una proposta costruita intorno a uno dei grandi classici della tradizione italiana: l'affogato, il connubio tra gelato e caffè espresso. Sono una ventina i gusti, scelti e studiati per accompagnare il caffè e valorizzarne le diverse caratteristiche; la proposta si completa con due granite al caffè e alla mandorla.
Sempre ad opera di Marchetti, il bosco arriva in gelateria con un nuovo gusto al pino mugo, realizzato in collaborazione con PEFC Italia (l'ente promotore della gestione sostenibile del patrimonio forestale) e presentato a Torino in settembre in occasione di Terra Madre Salone del Gusto. Il gelato è preparato con olio essenziale di pino mugo, fornito dalla ditta certificata Hummel Gras di Asiago, ingrediente inteso come prodotto forestale non legnoso, che rientra tra le risorse biologiche provenienti dal bosco e diverse dal legname come frutti, erbe, funghi, resine ed essenze aromatiche.

SOSTENIBILITÀ E PERFORMANCE

Il pubblico sensibile alla nutrizione sportiva è spesso attento anche agli aspetti etici e ambientali del consumo. Incorporare principi di sostenibilità in una linea di gelati performanti diventa quindi ulteriore elemento di differenziazione

La sostenibilità rappresenta oggi una componente importante non solo dal punto di vista etico, ma anche economico. Le ricerche di mercato mostrano che i consumatori attenti alla forma fisica e alla salute sono più propensi a riconoscere un valore aggiunto ai prodotti che rispettano anche l'ambiente, accettando di pagare un prezzo maggiore per gelati artigianali che combinano benefici nutrizionali e attenzione all'impatto ambientale.
Diversi ingredienti possiedono proprietà funzionali per gli sportivi con credenziali di sostenibilità:

- **proteine vegetali locali** pisello, canapa, lupino italiano
- **dolcificanti a basso impatto** sciroppo d'acero biologico, miele locale
- **frutta stagionale** per antiossidanti e principi attivi naturali
- **spezie ed erbe** coltivate senza pesticidi e a filiera corta

Per i formati da asporto, sempre più richiesti dagli sportivi, l'invito è a prendere in considerazione confezioni eco-compatibili:

- contenitori in carta certificata FSC o materiali compostabili



> **Il gelatiere che comprende e soddisfa le esigenze degli atleti diventa punto di riferimento fondamentale nel loro percorso di performance, cogliendo l'opportunità della nutrizione sportiva personalizzata**

- cucchiaini in materiali biodegradabili
- isolamento termico ottenuto con materiali riciclati
- design che minimizzi gli sprechi di materiale

Dal punto di vista della riduzione degli sprechi, un approccio produttivo sostenibile può includere:

- pianificazione accurata della produzione per minimizzare gli avanzi
- recupero creativo del gelato non venduto (palline energetiche, ripieni per praline, ecc.)
- ottimizzazione dei consumi energetici nel processo di mantecazione
- valorizzazione degli scarti (bucce di frutta per infusioni, ecc.)

PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA

La nutrizione sportiva sta evolvendo verso soluzioni sempre più personalizzate e la crescente attenzione verso questi aspetti trova spazio anche nella gelateria performante. Si può applicare ad esempio un **sistema modulare di personalizzazione,** che consiste nel creare una base neutra (diversa per pre e post-allenamento) a cui aggiungere "moduli funzionali" in base alle esigenze.

Base pre-allenamento con maltodestrine e carboidrati complessi

- Modulo energia: con guaranà/Matcha/maca
- Modulo idratazione: con elettroliti e minerali
- Modulo focus: con teanina, caffeina, bacche di goji

Base post-allenamento con proteine e carboidrati rapidi

- Modulo recupero: con BCAA (aminoacidi a catena ramificata) e glutammina
- Modulo anti-infiammatorio: con curcuma, zenzero, ciliegie
- Modulo massa: con proteine extra e creatina

Questo sistema può essere implementato sia come servizio al banco (con un "menu performance" dedicato) che come opzione per il consumo a casa, fornendo confezioni modulari con istruzioni chiare.

BCAA E SUPERFOOD PER LO SPORT

Per ottimizzare il recupero e la performance sportiva, il nostro sistema modulare include ingredienti come i BCAA e i superfood.

I **BCAA (Aminoacidi a Catena Ramificata)** sono un gruppo di tre aminoacidi essenziali — leucina, isoleucina e valina — cruciali per gli atleti. Svolgono un ruolo chiave nella sintesi proteica muscolare, aiutando a costruire e riparare i tessuti danneggiati dall'esercizio. Inoltre, possono ridurre il catabolismo muscolare (la degradazione delle proteine) e contribuire a diminuire l'affaticamento e il dolore muscolare post-allenamento. Per questo motivo, li troviamo nel nostro "Modulo recupero" per supportare attivamente la rigenerazione muscolare dopo lo sforzo.

Il termine **superfood** descrive alimenti naturali con una densità nutrizionale eccezionalmente elevata. Sono ricchi di vitamine, minerali, antiossidanti e altri composti benefici. Per gli sportivi, i superfood possono offrire un supporto extra grazie al loro potere antiossidante (contrastando lo stress ossidativo indotto dall'esercizio), alla ricchezza di micronutrienti e alla presenza di principi attivi naturali con potenziali effetti positivi sull'energia e il recupero.

Ad esempio, le **bacche di Goji**, presenti nel "modulo focus", sono un superfood ricco di antiossidanti e potenziali energizzanti. La **curcuma**, nel "modulo anti-infiammatorio", è un altro superfood noto per le proprietà anti-infiammatorie. L'integrazione di BCAA e superfood nei gelati performanti punta a fornire un supporto nutrizionale mirato per le fasi dell'attività sportiva, unendo il piacere del gelato ai benefici di ingredienti specifici.

> **L'unione di tradizione gelatiera e scienza dell'alimentazione sportiva offre interessanti prospettive di diversificazione commerciale, destagionalizzazione del consumo e posizionamento**

PERSONALIZZAZIONE IN BASE ALL'OBIETTIVO

Un ulteriore livello può essere l'adattamento alle diverse discipline sportive:

- **endurance** (ciclismo, corsa, triathlon) focus su carboidrati complessi, elettroliti, antiossidanti
- **forza** (bodybuilding, CrossFit) enfasi su proteine complete, BCAA, creatina
- **sport di squadra** bilanciamento di recupero rapido e rifornimento energetico
- **discipline tecniche** supporto al focus mentale e recupero neuromuscolare.

Il gelatiere che comprende e soddisfa le diverse esigenze degli atleti si posiziona come un punto di riferimento cruciale nel loro percorso di performance.

PROSPETTIVE FUTURE

Guardando al futuro, l'evoluzione del gelato funzionale per sportivi potrebbe aprirsi a nuove frontiere interessanti. La ricerca scientifica sta esplorando **nuovi ingredienti naturali** che aiutano il corpo a gestire meglio lo stress e a migliorare la resistenza; **batteri benefici** specifici per supportare il sistema immunitario degli atleti durante allenamenti intensi; **sostanze naturali** che possono favorire la concentrazione e le funzioni cognitive in attività che richiedono attenzione; e piccole **molecole proteiche** che potrebbero ottimizzare la risposta dei muscoli. Inoltre, l'**integrazione tecnologica** potrebbe giocare un ruolo sempre maggiore, con app dedicate, sistemi informativi tramite QR code e potenziali collaborazioni con piattaforme di nutrizione sportiva. Infine, una maggiore sinergia tra gelatieri artigianali, università e centri di ricerca sportiva non potrà che portare alla validazione scientifica di formulazioni specifiche e allo sviluppo di linee dedicate a esigenze particolari.

Il gelato performante rappresenta un'evoluzione naturale, capace di intercettare le esigenze di un pubblico sempre più attento alla propria alimentazione, senza rinunciare al piacere. L'unione di tradizione gelatiera e scienza dell'alimentazione sportiva offre prospettive di diversificazione commerciale, destagionalizzazione del consumo e posizionamento. In un mercato in cui il confine tra alimento e supplemento nutrizionale è sempre più sfumato, il gelato artigianale può ritagliarsi uno spazio speciale, valorizzando la qualità delle materie prime e la competenza artigianale quali elementi distintivi. Il vero potenziale risiede nel superare una barriera culturale: educare il consumatore a riconoscere il gelato artigianale non solo come una dolce concessione, ma come un alimento funzionale che si inserisce in uno stile di vita attivo e attento alla nutrizione.

La gelateria diventa così un "laboratorio di benessere" per una cultura alimentare consapevole, mantenendo il piacere unico del dolce freddo.

Prof. ROBERTO BIANCHI
docente presso l'IIS "Arturo Prever" di Pinerolo, To



INNOVAZIONE E PRATICITÀ IN LABORATORIO

Prodotto a valore aggiunto della linea **Eurovo Service**, **Tuorlo33** è a base di tuorlo d'uovo con il 33% di zucchero solubilizzato, caratteristica che conferisce viscosità, capacità umettante e stabilità, contribuendo a migliorare la struttura. Con una shelf life di 180 giorni, consente una pianificazione strategica durante tutto l'anno: può essere utilizzato anche a freddo, semplificando ulteriormente la lavorazione e riducendo i tempi di preparazione.



Uno dei principali vantaggi è rappresentato dalla completa solubilizzazione dello zucchero, che rende il prodotto pronto per essere lavorato in mantecatore. Questo permette di evitare il rischio di cristalli di zucchero indesiderati che potrebbero compromettere la struttura del gelato e la percezione al palato. Rispetto al tradizionale tuorlo zuccherato, Tuorlo33 presenta un contenuto di zucchero inferiore, offrendo maggiore libertà nella fase di bilanciatura delle ricette. È così possibile sviluppare formulazioni creative sviluppando svariati gusti senza incorrere nel problema dell'eccessiva dolcezza, valorizzando il contributo del tuorlo in termini di cremosità, overrun e texture.
eurovoservice.com

UNA SOLA BASE, INFINITE POSSIBILITÀ



Base fresca e versatile pensata per semplificare l'operato in laboratorio, **Debic Parfait** permette di realizzare in pochi passaggi svariati dessert: da parfait, mousse e semifreddi, fino a creazioni moderne al piatto.
La struttura del prodotto mira ad assicurare performance tecniche affidabili. Consente di risparmiare tempo, energia e spazio, perché si prepara seguendo fasi codificate, che consistono nel montarlo come una panna, personalizzarlo con aromi e ulteriori ingredienti, per poi porzionare, raffreddare (sotto forma di mousse) o congelare (per un semifreddo). Non contiene grassi vegetali idrogenati ed è in grado di sostenere ingredienti acidi o alcolici, così da essere adatto ad abbinamenti con agrumi, frutta esotica, infusioni, distillati e liquori. Oltre che per torte gelato, dessert al bicchiere e mono, si può impiegare anche per farciture e guarnizioni da combinare con ganache, croccanti e inserti alla frutta. Base unica per molteplici varianti, è una soluzione tecnica pronta all'uso, che lascia spazio alla creatività. **debic.com**

DISTINTIVO ED EFFICACE

Un'opzione che permette al panettone di scavalcare i confini dell'inverno è l'unione con il gelato. Diventa un dolce gourmet adatto a tutte le stagioni, per rinfrescare le giornate estive o per offrire un'alternativa al lievitato classico sotto Natale, spaziando da accostamenti più leggeri con gusti come crema o vaniglia, a altri più intensi come cioccolato o pistacchio, fino a quelli più insoliti e stagionali.
Per valorizzarlo, un packaging curato diventa uno strumento comunicativo efficace e, nel caso del panettone, si comincia prima ancora prima che entri nel forno. Sostituire un pirottino anonimo con uno personalizzato è il primo passo per distinguersi: lo stampo **Prestige** di **Reviva** risponde a questa esigenza, facendo sì che l'elaborato (farcito o meno di gelato) risulti subito riconoscibile. Autoportante e idoneo al contatto alimentare diretto, è disponibile per diversi formati di panettone alto e basso e in vari colori di fondo e di stampa, risultando già al primo sguardo distintivo ed elegante.
revivagroup.it





Perché accontentarsi di un prodotto buono se puoi avere il meglio?

In pasticceria vai alla grande, ma c'è sempre la possibilità di migliorare. Ogni professionista che aspira alla perfezione lo sa. A volte basta un piccolo grande aiuto per fare la differenza, ed è qui che entriamo in gioco noi. Con Debic hai al tuo fianco un alleato che ti aiuta a trasformare l'ottimo in straordinario: più tenuta, overrun e qualità costante in ogni occasione. *La qualità paga. Sempre.*

Debic. Per le mani dei professionisti.

Inquadra e scopri

MERENDA D'AUTUNNO

Memoria e sentimento vanno di pari passo, specie con la merenda concepita da Paolo Brunelli

Racchiude le scorribande tra i filari dietro casa, le corse in bicicletta per i vicoli del paese, fino alle cucine del ristorante di famiglia, con le merende attorno al tavolone in legno massiccio e i profumi genuini che si intrufolavano, inebrianti, in ogni stanza. Da ragazzo l'autunno era sinonimo di rallentamento. L'albergo e il ristorante di famiglia riprendevano ritmi umani, dopo l'estate di via vai turistico e pienoni, e lo stesso avveniva per la produzione di gelato, non ancora così destagionalizzato.
Proprio per questo i profumi e i sapori di questo periodo dell'anno sono per me confortanti: sanno di casa, di rituali, di pasti consumati senza fretta. La campagna da cui eravamo circondati esplodeva di colori fiammanti, con le vigne a riposo dopo la vendemmia e le cantine in fermento dopo la raccolta. E si ammazzava il tempo giocando a carte e con lunghissime e gustose merende.
Una ricetta che racchiude tutta questa magia era – e, ammettiamolo, è tuttora! - la mia merenda preferita: **pane al mosto d'uva, vino e zucchero**, ovvero una fetta di pane del giorno prima, ravvivata al forno, croccantissima, ammorbidita dalla bagna di vino nuovo e arricchita da una generosa spolverata di zucchero.
Oggi ne proponiamo una rivisitazione elegante e più fresca: gelato in bianco, ovvero un fiordilatte con latte di mucche Jersey, molto grasso, su riduzione di vino rosso, gel di aceto e dadini di pane croccante; sopra, a piacimento, una spolverata di cioccolato al lampone caramellato.
E anche stavolta, come un tempo, chiederemo il bis!



PAOLO BRUNELLI
Senigallia, An

La merenda di una volta, al piatto

Gelato in bianco

latte fresco	g	473
panna fresca	g	170
latte condensato	g	170
latte scremato in polvere	g	57
saccarosio	g	128
neutro	g	3



Procedere alla pastorizzazione di latte, latte condensato e polveri miscelate con il neutro. Con l'aiuto di un minipimer, emulsionare la parte liquida con la panna e mantecare in gelatiera.

Riduzione di vino rosso

vino rosso	l	1
xantano	g	6
aromi naturali (anice stellato, cannella, bucce di arancia)		qb

In un pentolino ridurre il vino di almeno del 30%, aggiungere lo xantano e aromi; perfezionare con minipimer.

Gel di aceto

aceto bianco di vino	g	500
gel crema freddo	g	30

Emulsionare i due ingredienti a freddo, con un minipimer. Attendere almeno 1 ora e rifinire l'emulsione.

Assemblaggio

Impiattare come da foto, impreziosendo a piacere con dadini di pane croccante.

PAOLO BRUNELLI
paolobrunelli.me
Foto Giancarlo Bononi

ADDIO A FERDINANDO BUONOCORE

Esperto gelatiere, imprenditore, ambasciatore del gelato artigianale italiano nel mondo: è mancato ad inizio luglio **Ferdinando "Nando" Buonocore**, che negli anni ha ricoperto ruoli di grande responsabilità istituzionale. È stato presidente del Comitato Gelatieri Campani, del Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di Artglace (Confederazione delle Associazioni dei Gelatieri Artigiani della Comunità Europea oggi presieduta da **Domenico Belmonte**) sotto la cui guida venne promossa la **Giornata Europea del Gelato Artigianale**, ovvero il **Gelato Day**, che ogni 24 marzo celebra la cultura del gelato artigianale a livello mondiale.
La sua è una storia di famiglia, una storia di Capri: in via Vittorio Emanuele, a pochi passi dalla celebre Piazzetta, la Gelateria Buonocore è un'istituzione. Tutto comincia nel 1950, quando il padre **Raffaele** apre una piccola salumeria in via Roma. Due anni dopo, insieme alla moglie **Carmela**, l'attività si trasforma in una friggitoria, tra i primissimi esempi di street food caprese. La svolta arriva nel 1973, con il trasferimento nell'attuale sede e nasce la gelateria che ancora oggi richiama visitatori da ogni angolo del mondo. È in quegli anni che il giovane Nando, insieme ai fratelli **Ersilia**, **Giovanna** e **Mario**, raccoglie l'eredità dei genitori. Non si limita a conservarla: la trasforma, la porta oltre i confini dell'isola. Nonostante il successo internazionale e le numerose proposte ricevute per esportare il marchio Buonocore fuori dall'isola, egli aveva sempre detto no. Per lui artigianalità significava radici e significava Capri, il territorio che lo aveva visto nascere e che ha scelto di onorare fino all'ultimo.
Alla famiglia Buonocore la redazione porge le più sentite condoglianze.



Mario, Ersilia, Giovanna e Ferdinando Buonocore (foto da capripress.com)

Agrumi, olio taggiasco e basilico



Per 10 persone

Chantilly all'olio extravergine di oliva

panna	g	500
latte	g	500
tuorli	g	200
zucchero	g	250
limoni	n	2
maizena	g	100
olio evo taggiasco congelato	g	200

Preparare la crema con panna, latte, tuorli, scorza e succo dei limoni e maizena. Farla raffreddare fino a 45°C. In planetaria con la frusta, incorporare in 7-8 movimenti l'olio evo. Conservare in frigorifero.

Gelato all'olio extravergine di oliva

latte	g	300
panna	g	200
zucchero	g	80
destrosio	g	30
tuorlo	g	80
olio evo	g	50

Portare a 85°C il latte. Inserire le polveri miscelate con lo zucchero. Cuocere a 82°C. Incorporare la panna e lasciare riposare in frigo per almeno 12 ore. Unire anche l'olio a filo, quindi trasferire nel mantecatore. Conservare a -18°C.

FINITURA DEL PIATTO

Posizionare 40 g di chantilly alla base del piatto, inserendovi all'interno olive candite, marmellata di arance amare e pompelmo fresco a cubetti. Adagiarvi sopra il gelato, completare con scorze di pompelmo candite, foglie sminuzzate di basilico e un filo abbondante di olio evo taggiasco.

ENRICO MARMO
@momentobordighera

"Il gelato all'olio extravergine di oliva taggiasca, del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia di Imperia, è il fulcro del dessert firmato dallo chef Enrico Marmo, che ha aperto in primavera il ristorante Momento a Bordighera, Im, con il collega chef Jacopo Rosti. Il nome indica il concetto che ne guida il lavoro, inteso sia come stagionalità dei prodotti, sia come operato legato alla contemporaneità"



ENRICO MARMO


AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946
GRAND CRU
GRENADINE
Il ritmo lento dei Caraibi, i profumi delle isole di Saint Vincent e Grenadine, la forza silenziosa della terra vulcanica. Il **Fondente Grand Cru Grenadine 73%** custodisce l'anima di questo territorio in un cioccolato dal profilo aromatico raffinato, con piacevole acidità e delicate note fruttate. Per interpretazioni dall'inconfondibile personalità.
Agostoni, dove nasce la tua ispirazione
professional.icamcioccolato.com | icamforprofessionals

AGROGEPACIOK® A Lecce, si tiene **dal 7 all'11 novembre** la 21ª edizione di **Agrogepaciok**, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Cioccolateria e dell'Artigianato Agroalimentare. Organizzato da Eventi Marketing & Communication, è promosso dai principali enti e associazioni di categoria locali, con il patrocinio di Provincia e Comune, e il sostegno della Regione Puglia; la collaborazione attiva di Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini (MPGS) e Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Lecce. Media partner, "Pasticceria Internazionale" e "TuttoGelato". La fiera internazionale si conferma punto di riferimento nel Mezzogiorno e vetrina per materie prime, ingredienti composti, macchinari, impianti, attrezzature, arredamenti, accessori, decorazioni e servizi. Confermati anche gli storici concorsi **Dolci Talenti**, per studenti e pasticcieri under 25, **PizzAgrogepaciok** e, per celebrare il dolce simbolo della tradizione salentina, il **Concorso sul Pasticciotto. agrogepaciok.it**

Sherbeth Una sessantina di gelatieri dai 5 continenti selezionati su oltre 400 candidature **dal 13 al 16 novembre** a Palermo trasformeranno piazza Verdi, il Teatro Massimo e via Maqueda nel segno del gelato artigianale contemporaneo durante **Sherbeth Festival**, giunto alla 18a edizione. Nel corso delle quattro giornate il programma prevede oltre 40 momenti tra talk, panel e masterclass con ospiti internazionali**.** Tra questi, il 13 è in calendario il talk **"Storie di gelato - Da Procopio Cutò a Luca Caviezel: storia, scienza e visione del gelato in un viaggio tra immagini e parole"; Salvatore Farina** sarà presente in qualità di relatore. L'evento culminante è rappresentato dal **Premio Internazionale Francesco Procopio Cutò**, il concorso che vede i gelatieri sfidarsi per ottenere il massimo riconoscimento tecnico. La giuria, composta da esperti, valuta le proposte in base a qualità della materia prima, equilibrio della ricetta, capacità di innovazione e coerenza con l'identità del gelatiere. I lavori sono seguiti in prima persona dal direttivo tecnico, composto da professionisti che ogni anno offrono le loro competenze a servizio del Festival: l'edizione 2026 vede all'opera **Giovanna Musumeci, Ruben Pili, Arnaldo Conforto** e **Vittorio Pasquetti**. **sherbeth.it**

SIGEP WORLD **Dal 23 al 27 gennaio 2027** andrà in scena a Rimini la 48ª edizione di **Sigep World** indetta da Italian Exhibition Group (IEG), puntando al raddoppio dei top buyer con esperienze dedicate, come sottolinea **Ilaria Cicero**, Global Exhibition Director della Divisione Food & Beverage di IEG e CEO di IEG Asia, a dimostrazione che "Sigep è oggi un network globale che costruisce tutto l'anno relazioni tra imprese, mercati e culture, con un'offerta che abbraccia l'intera filiera, dalle materie prime alle tecnologie più avanzate". Novità di primo piano sarà il Vietnam in qualità di *guest country*: indicato come uno dei mercati più dinamici, sarà rappresentato da una delegazione governativa e buyer qualificati. Inoltre, la filiera tecnologica includerà il **Kitchen Equipment Hub**, vetrina delle tecnologie foodservice, e il **Digital District** per robotica, AI e servizi digitali. **The Orbital Kitchen** con BEX (Beyond Exploration Expo, manifestazione organizzata sempre da IEG), darà spazio a cucina con AI e soluzioni smart replicabili sulla Terra; sistemi per purificare l'acqua, macchinari per la pasta. E debutterà il concept dedicato alla pasticceria e al caffè d'eccellenza per l'hôtellerie di lusso, con executive e pastry chef internazionali. **Vision Plaza** ospiterà Sigep Vision, mentre al **Sustainability District** arriveranno Symposium e un'area dedicata ai metodi di estrazione del caffè. Torneranno gli eventi internazionali come **Gelato World Cup — Europe Selection**, con 8 nazioni verso la finale 2028; **Bread in the City — Bakery World Cup**, con Richemont Club; 7 **Campionati Italiani Baristi** con SCA, validi per il World Coffee Events; **Pizza Club**, con 50TOP Pizza; **Sigep Academy**, dedicata alla formazione giovanile, con appuntamenti come **SigepGiovani**. Nel 2027 seguiranno ulteriori appuntamenti come **Sigep USA**, a Las Vegas **dal 13 al 15 aprile**; **Sigep China** a Shanghai in giugno, mentre **Sigep Meets the World**, rivolto a potenziali espositori, buyer e media, dopo Chicago, San Paolo, Ho Chi Minh e Tokyo, toccherà Varsavia, Istanbul, Monaco di Baviera e Parigi, con Agenzia ICE e Camere di Commercio. **sigep.it**

Gelato World Cup La **Gelato World Cup — Selezione Europa**, in svolgimento durante **Sigep World** dal **23 al 25 gennaio 2027**, ospiterà squadre nazionali alle prese con prove pensate per valutare sia la padronanza tecnica che la creatività. I candidati dovranno realizzare una vaschetta di gelato al cioccolato decorata, valutata per gusto e presentazione; torte gelato, utilizzando ingredienti degli sponsor, e presentare un dessert al piatto con gelato. I concorrenti affronteranno inoltre due prove "mystery box**"** — una a base latte e una a base frutta — che richiederanno la creazione di ricette con ingredienti svelati solo all'inizio. Inoltre, le squadre prepareranno una specialità tradizionale come la cassata e realizzeranno una scultura artistica in cioccolato assemblata dal vivo, culminando in un grande buffet finale con tutte le creazioni. Il percorso europeo è strutturato attraverso selezioni nazionali che conducono a quella continentale e saranno quattro le nazioni ad accedere alla finale della **Gelato World Cup 2028**, che sfideranno i team individuati tramite le altre selezioni continentali, per un totale di 12. **gelatoworldcup.com**

SIGEP WORLD

The World Expo for Foodservice Excellence

23–27 Gennaio 2027

Fiera di Rimini

SIGEP World 2027: da Rimini il gelato artigianale guarda al mondo

SIGEP World torna alla Fiera di Rimini **dal 23 al 27 gennaio 2027** per la sua **48ª edizione**. The World Expo for Foodservice Excellence, organizzata da Italian Exhibition Group, occuperà **138.000 metri quadrati** e **30 padiglioni** riunendo gelato, pasticceria, cioccolato, caffè, panificazione, pizza e kitchen equipment. E anche stavolta **il gelato ne è il cuore pulsante**: secondo la Survey SIGEP World 2026 il **32% dei buyer** arriva a Rimini per fare sourcing di prodotto e il **21%** per intercettare i trend emergenti, mentre il **93% dei top buyer** dichiara di aver maturato una comprensione più solida del gelato come concreta **opportunità di business**.

L'appuntamento più atteso per la comunità dei gelatieri sarà la **Gelato Arena**, nel padiglione A7, che ospiterà la **Gelato World Cup – Europe Selection**: dopo le selezioni asiatiche ospitate a luglio da SIGEP Asia, otto nazioni europee si sfideranno a Rimini per conquistare l'accesso alla finale della **Gelato World Cup 2028**. Una competizione di altissimo livello, che conferma il ruolo di SIGEP come **riferimento internazionale del settore** e alla quale si affiancherà un **contest dedicato ai gelatieri tedeschi**, uno dei mercati più rilevanti del continente.

Il contesto è quello di un comparto in piena espansione: secondo le elaborazioni di Agenzia ICE su dati Eurostat, nel 2025 l'**export di gelato italiano** nel mondo ha raggiunto i **467,6 milioni di euro**, in crescita del **18,8%** sull'anno precedente, con l'Europa a **+19%** nel primo trimestre 2026.

Sul fronte tecnologico, **macchine e vetrine per gelateria** restano un'eccellenza del made in Italy per gli operatori interessati. Sul versante degli ingredienti prende forma il **Fruits & Nuts District**, area riservata alle materie prime premium da tutto il mondo e valorizzata dai National Pavilions, affiancata dal progetto **Global Food Trends** sulle macro tendenze che stanno ridisegnando il Food & Beverage.

Una delle novità più significative riguarda l'ingresso del gelato nel **segmento premium dell'ospitalità**: nella **Pastry Rituals Lounge**, il format dedicato alla pasticceria d'eccellenza dell'hôtellerie di lusso, il gelato artigianale entra a far parte dei rituali del **luxury hospitality**, affiancando momenti consolidati come la colazione, il brunch e l'afternoon tea. Un'evoluzione che ne valorizza la versatilità e il **posizionamento premium**, trasformandolo in una proposta distintiva all'interno delle esperienze di alta gamma.

Ampio spazio anche alla formazione. Torna il webinar **Discover Gelato – Growth & Scalability in the Gelato Sector**, alla seconda edizione, realizzato con **UIF – Unione Italiana Food e ACOMAG**: se il primo appuntamento aveva spiegato perché investire nel gelato rappresenti un'opportunità, ora il focus si sposta su come costruire un **modello di business efficiente e scalabile**. Il progetto rientra in **SIGEP Academy**, dedicato all'orientamento delle nuove generazioni, con una giornata riservata ai giovani nell'ultimo giorno di fiera e il **Concorso SIGEP Giovani**.

La cultura del gelato artigianale, del resto, viaggia tutto l'anno. Con **SIGEP Meets the World** il brand porta nei mercati strategici una serie di eventi di networking rivolti a potenziali espositori, buyer e media: dopo Chicago e San Paolo il calendario tocca **Ho Chi Minh City, Tokyo, Parigi, Istanbul, Varsavia e Monaco di Baviera**, con il supporto di **Agenzia ICE e Camere di Commercio**. A completare il network, **SIGEP Asia** a luglio 2027 a Singapore, **SIGEP USA** che tornerà a Las Vegas nell'aprile 2027 e il roadshow **SIGEP China**, atteso a Shanghai in giugno.

Attorno al gelato ruota infine un ecosistema che a Rimini trova la sua sintesi: il **Kitchen Equipment Hub** con le tecnologie per il foodservice, il **Digital District** dedicato a robotica e intelligenza artificiale, il concept **"The Kitchen of Space"** realizzato con BEX e il **Sustainability District** dedicato al caffè. Nelle arene, accanto alla Gelato World Cup, spazio a **Bread in the City – Bakery World Cup**, ai **7 Campionati Italiani Baristi** e al **Pizza Club** firmato 50 Top Pizza.

L'obiettivo del 2027 è dichiarato: **raddoppiare i buyer internazionali**, già **502 da 74 Paesi** nel 2026 – arrivati grazie ad ICE Agenzia e MAECI – per **5.851 business meeting** generati, a fronte di **1.300 brand espositori** e operatori da **160 Paesi**. «Il raddoppio dei top buyer segna la trasformazione di SIGEP World – spiega Ilaria Cicero, Global Exhibition Director della Divisione Food & Beverage di IEG –. SIGEP è oggi un network globale che costruisce tutto l'anno relazioni tra imprese, mercati e culture, con un'offerta che abbraccia l'intera filiera, dalle materie prime alle tecnologie più avanzate».





ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

OpportunItaly

sigep.it

GELATUS IN FUNDO



Sono cresciuto a Putignano, Ba, nel laboratorio di famiglia: tra gesti, profumi e ricette della tradizione. Dal 2005 porto avanti il Caffè Roma, fondato nel 1970 (si veda anche il profilo del gelatiere apparso sul n. 40 di questa rivista, *ndr*). Ma a un certo punto ho capito che non basta ripetere ciò che si è sempre fatto. Un gelatiere deve continuare a studiare, confrontarsi e mettersi sempre in discussione. È anche per questo che sono entrato nell'Accademia Gelatieri Italiani. Dove ho dovuto innanzitutto "disimparare" qualcosa: rivedere le vecchie formulazioni, ridurre lo zucchero, introdurne altre e utilizzare ingredienti funzionali per migliorare struttura, equilibrio e conservabilità. Non significa tradire la tradizione: significa farla evolvere. Oggi non basta dire "lo abbiamo sempre fatto così": bisogna capire perché lo facciamo e se possiamo farlo meglio. La pasticceria mi ha insegnato precisione e armonia: ogni ingrediente deve avere una funzione. Dalla cioccolateria ho imparato il rispetto per la materia prima, le temperature e i tempi. Il gelato, a sua volta, mi ha insegnato l'immediatezza. Non hai bisogno di sederti a tavola per viverlo. Può accompagnare una passeggiata, una conversazione, un momento di pausa.

Il territorio per me è una radice, mai una gabbia. Putignano entra nelle mie creazioni con i gelsi, le mandorle, la Farinella e il Carnevale. Ma non voglio mettere un nome locale su un prodotto: parto da una memoria e mi domando come possa essere raccontata oggi.

Il folklore si ferma all'immagine: io preferisco andare alla sostanza. Più conosci le tue radici, più puoi permetterti di andare lontano. Oggi siamo circondati da immagini e gusti costruiti per stupire. Ma stupire è relativamente facile: molto più difficile è lasciare un ricordo.

> "Il mitico gusto caffè con panna del Caffè Roma racconta me stesso e lo rifarei con tutto ciò che ho imparato: meno zucchero, attenzione alla struttura, qualità delle materie prime e persistenza del gusto"

> "Il folklore si ferma all'immagine e io preferisco andare alla sostanza: più conosci le tue radici, più puoi permetterti di andare lontano"

Il gelato deve avere equilibrio, riconoscibilità e personalità. Deve incuriosire e farti desiderare un altro assaggio.

Ma c'è qualcosa che nessuna tecnica può sostituire: emozionare attraverso la materia che seduce i nostri sensi.

Se dovessi scegliere un gusto per raccontare me stesso, tornerei al caffè con la panna: il mitico sapore del Caffè Roma. Lo rifarei con tutto quello che ho imparato: meno zucchero, attenzione alla struttura, qualità delle materie prime e persistenza del gusto. Vorrei che in quella coppetta si sentissero tradizione e ricerca. Sono partito da ciò che ho ricevuto, ma non ho mai smesso di farmi domande.

Dietro il mio gelato c'è una storia, ma non c'è nostalgia: c'è rispetto per il passato, curiosità per quello che ancora devo imparare e voglia di continuare a cercare. Se, dopo averlo assaggiato, qualcuno pensasse "questo gelato ha qualcosa da raccontarmi", con orgoglio potrei affermare di aver raggiunto il mio obiettivo!

JOSÉ LERARIO
testo raccolto da Salvatore Farina

IPER AMMORTAMENTO

Fino al **180%** di beneficio fiscale per tutto il **2026**

Pianifica il tuo investimento.
I nostri specialisti sono al tuo fianco con **consulenza dedicata e gratuita.**

Valore al tuo usato.
Supervalutiamo il tuo usato e ti supportiamo ad accedere ai benefici fiscali di **Iperammortamento 2026.**



Scopri di più

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)

Lombardia
ICE-BERG (BG-CO-LC-MB-MI)
ARTE BIANCA (BS)
LINEA LEGNO (BS)
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)
DELITE (RE-PR-MO)

Toscana
MAGI SERVICE (FI-AR-LI-PO-SI-PT-LU-PI-GR)
ORSA REFRIGERAZIONE (GR)
GIDAC (MS)

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



Variegati *Waferini*

La tradizione diventa ispirazione

Babbi reinterpreta i suoi amati Waferini: il piacere della cialda si trasforma in un'esperienza nuova in cui cremosità e croccantezza si uniscono diventando complici di un gusto che sorprende e conquista.

Dal cuore del wafer nascono nuove emozioni di gusto.

Lasciati ispirare.

babbi.com