



I QUADERNI DEL GELATIERE // SEMILAVORATI

FACCIAMO CHIAREZZA SUI SEMILAVORATI: UTILITA', VANTAGGI, LIMITI



Parlare di semilavorati e del loro utilizzo nella produzione di gelati, in alcuni contesti può essere un'attività di comunicazione o scambio di opinioni e idee molto animata, talvolta anche divisiva. L'utilizzo dei semilavorati, in particolar modo di quelli in polvere, le cosiddette basi, fortemente avvalorati dai "conservatori", è il motivo principale gra-



zie al quale in Italia, patria del gelato, non abbiamo ancora una normativa sul gelato.

Secondo il mio parere, quando si discute di semilavorati in gelateria bisogna prima di tutto sapere di cosa si sta parlando, cominciando a osservare cosa succede in altri settori sia del comparto alimentare sia non alimentare. L'uso di semilavorati è infatti ampiamente diffuso in pasticceria, cioccolateria, ristorazione, pizzeria, bar ma ancora di più nel settore non alimentare come quello dei mobili o dell'automobile, quello dei prodotti elettrici ed elettronici e così via.

In gelateria da molti anni c'è un dibattito molto acceso tra i "conservatori" e gli "innovatori" in merito all'utilizzo dei semilavorati e alla successiva classificazione del gelato prodotto come: "Gelato artigianale" o Gelato artigianale di tradizione Italiana" oppure ancora "Gelato artigianale Italiano di alta qualità". Nelle discussioni in merito alle diciture di identificazione del gelato finale, il ruolo e l'utilizzo dei semilavorati è il problema intorno al quale da decenni si discute senza arriva-

I QUADERNI DEL GELATIERE

re mai a una equilibrata decisione finale. Così mentre IGI (Istituto del Gelato Italiano - Associazione del Gelato Industriale) ha pubblicato la seconda edizione del suo "Codice di Auto-Regolamentazione", il mondo del Gelato Artigianale Italiano è ancora al palo.

COSA È EFFETTIVAMENTE UN SEMILAVORATO

Sarà forse il caso di approfondire il concetto di "semilavorato" per capire bene di cosa parliamo e cominciare a renderci conto di quello che pensiamo in merito. Semi-lavorato = lavorato a metà.

Il nome ci dice già quasi tutto ovvero che quello che stiamo utilizzando è un ingrediente intermedio del processo di produzione che ha già subito una serie di lavorazioni ma non è ancora completo per il prodotto finale e quindi deve essere "completato" con le lavorazioni successive e con l'aggiunta di altri ingredienti. Pensiamo ad esempio al gelato di nocciolo e all'utilizzo della pasta di nocciolo per la sua realizzazione; la pasta di nocciolo è in questo caso il semilavorato che,

completato con l'aggiunta degli altri ingredienti della ricetta, alla fine del processo produttivo ci darà il prelibato gelato. L'avvento della pasta di nocciolo ha semplificato sicuramente la vita dei gelatieri del 1800, che a differenza nostra dovevano cominciare il lavoro partendo dalle nocciole crude e quindi tostarle, pelarle, e ridurle in "pasta". Un lavoro lungo ed estenuante che spesso non garantiva la costanza di qualità del prodotto finito e la sicurezza igienico-sanitaria. Quasi tutti i semilavorati che oggi utilizziamo nel settore alimentare partono da contesti uguali o simili a quello della pasta di nocciolo. I semilavorati hanno pro e contro che bisogna conoscere.

L'ESEMPIO PIÙ ECLATANTE DELL'EVOLUZIONE DEI SEMILAVORATI

Sino alla fine degli anni Sessanta, il sistema di lavorazione diffuso nelle gelaterie artigianali italiane si basava sulla produzione di gelato partendo da una base all'uovo che spesso veniva trattata termicamente sul fuoco e poi raffreddata alla meglio. In quegli anni le aziende di gelato industriale, affamate di quote di mercato e fatturato, attaccano il mondo del gelato artigianale italiano. Si costituisce il Comitato per la difesa del Gelato Artigianale Italiano e grazie alla volontà di un pugno di uomini e aziende, nel giro di poco tempo si riesce a mettere in pista una combinazione di azioni e di aggiornamento dei sistemi produttivi che salva il patrimonio del gelato artigianale italiano, fatto di piccole aziende a carattere familiare legate al territorio e alle tradizioni. Di fianco, le aziende di macchine per gelato sfornano i primi pastorizzatori per miscela gelato e i nuovi mantecatori più semplici e igienici nell'uso quotidiano.

I PRO E I CONTRO DA SAPERE

Tra i vantaggi dei semilavorati sicuramente dobbiamo annoverare la semplicità e praticità d'utilizzo, la costanza di qualità e certezza del risultato finale, la sicurezza igienico-sanitaria, la conservabilità e la possibilità di facile stoccaggio.

Tra i contro, invece, dobbiamo citare l'appiattimento sensoriale, la perdita di tecniche di produzione che andrebbero in qualche modo preservate, abbandono e scomparsa di tecniche tradizionali e di prodotti tipici. Aspetti importanti che possono però trovare delle soluzioni.

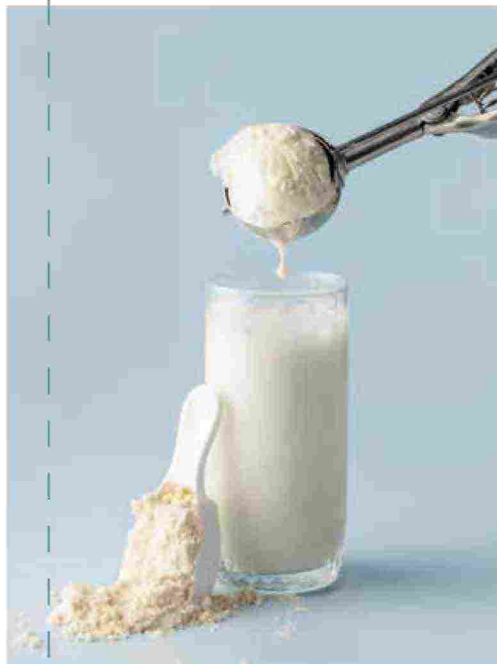
MATERIA PRIMA E SEMILAVORATO

Osservando più analiticamente il mondo dei semilavorati non possiamo neanche trascurare il settore domestico dove li utilizziamo da decenni in grandi quantità talvolta "abnormi" senza oramai rendercene conto. Dai pomodoro pelati, salse, legumi precotti, pasta, detergenti e piatti pronti "a domicilio".

Trovo quindi anacronistico e ipocrita l'atteggiamento che spesso noi operatori del settore alimentare (OSA) manifestiamo verso i semilavorati e verso i colleghi che ne fanno utilizzo e verso le aziende produttrici. Spesso non ci rendiamo conto che li stiamo utilizzando anche noi. Molti colleghi poco riflessivi non hanno ben chiara la differenza tra materia prima e semilavorato. Con molto stupore potremmo stupirci che prodotti come coperture di cioccolato, cacao in polvere, neutro per gelati, pasta di nocciolo e di altri frutti in guscio sono semilavorati.

L'ORIGINE DEI SEMILAVORATI

Potrà sembrare strano ma i semilavorati nascono nei laboratori artigianali. Già circa 200 anni fa, alcuni artigiani avevano capito che per migliorare il lavoro e superare il limite della stagionalità di alcuni prodotti si potevano mettere in pratica delle tecniche di lavorazione in grado di conservare i prodotti ottenuti per lunghi periodi. Nacquero così le prime "conservazioni" alimentari che, facendo uso delle millenarie tecniche di conservazione con zucchero, sale, fumo e prodotti acidi come l'aceto, cominciarono a produrre





I QUADERNI DEL GELATIERE // SEMILAVORATI

nei loro laboratori confetture e gelatine di frutta, paste raffinate di frutti in guscio con aggiunta di zuccheri o senza, conserve di latte (latte concentrato e/o dulce de leche) e tanti altri prodotti da utilizzare nella preparazione di dolci, gelati, pizze e tanto altro.

L'EVOLUZIONE DEI SEMILAVORATI

Gli artigiani di tanti decenni fa sono stati i veri inventori dei semilavorati che nel corso degli anni si sono evoluti sia qualitativamente che quantitativamente.

Nel mondo del gelato ci sono stati alcuni momenti che definirei storici e che hanno rappresentato delle svolte nella produzione di gelato artigianale. Mi ricordo, ad esempio, quando ancora ragazzino vidi nel laboratorio di mio nonno un campione di una delle prime "basi per gelato" di una prestigiosa azienda dell'epoca. Fu questo il primo spartiacque, dove si

passò dal "neutro" a 3-5 g/Kg di gelato a questi nuovi semilavorati in polvere a 50 o 100 g/L di latte. Negli anni successivi il dosaggio aumentò sino ad arrivare a 330-350 g/Kg. Parallelamente vennero presentati semilavorati in vasi di vetro per gelati di crema e di frutta, ai quali bisognava aggiungere solo la quantità prevista di latte e/o acqua, miscelare e versare nel mantecatore: **voilà**, il gelato è servito. Questi "sparti-acque" coincisero anche con l'uscita sul mercato dei primi pastorizzatori e dei nuovi mantecatori orizzontali che semplificavano molto il lavoro e lo rendevano gestibile anche da chi non era del mestiere. Grazie ai moderni semilavorati e alle nuove macchine il numero di gelaterie in Italia aumentò enormemente. È stato questo uno dei motivi grazie al quale il mercato del gelato Italiano non è stato conquistato dalle multinazionali.

COME SCEGLIERE AL MEGLIO

Le aziende fanno il loro lavoro e noi dobbiamo imparare a fare il nostro cercando di capire cosa c'è dentro e valutandone la qualità e le modalità di utilizzo.

Naturalmente queste nuove aperture di "non professionisti" non erano sempre tollerate e capite da chi produceva gelato da generazioni e vedeva il suo mercato compromesso e da condividere con i "nuovi gelatieri" senza storia né arte. In questo periodo che è cominciato a crescere questo sentimento avverso ai semilavorati da parte di chi aveva una tradizione da tutelare. Queste visioni negative sono alla base ancora oggi di incomprensioni che compromettono la realizzazione di importanti progetti come quello della Regolamentazione e Normazione del Gelato in tutte le sue declinazioni. Oggi ci sono semilavorati di tutti i tipi: miscele basi in polvere a diverso dosaggio, miscele basi liquide pastorizzate o UHT pronte all'uso, prodotti aromatizzanti in pasta o in polvere, variegati di frutta, a base di cacao e frutti in guscio, prodotti per farciture e decorazioni e tanto altro. Le aziende spesso prendono spunto dalle



idee dei nostri colleghi e realizzano semilavorati nuovi che utilizziamo poi anche noi. Naturalmente è compito nostro saper valutare un ingrediente come un semilavorato prima di utilizzarlo. Ed è qui che il discorso prende un'altra piega.

DIMMI CHE SEMILAVORATO USI E TI DIRÒ CHI SEI

Parafrasando questo antico detto popolare, potrei realizzare una "carta d'identità" del gelatiere in base ai semilavorati che usa per la sua produzione. Un semilavorato può essere una soluzione a una scarsa conoscenza della materia (il gelato a differenza di quanto si crede è un prodotto molto tecnico e scientifico), mancanza di tempo, mancanza di manodopera o mancanza di spazio. Come possiamo capire a questo punto, i motivi per cui si utilizzano le varie tipologie di semilavorati possono essere diversi. Spesso questi prodotti sono dei "problem-solving" per le tante situazioni produttive. L'utilizzo di un semilavorato deve essere il risultato di



I QUADERNI DEL GELATIERE // SEMILAVORATI

UNA VISIONE A TUTTO TONDO: DAI PANIFICI ALLE GELATERIE, DALLA PASTICCERIA ALLA RISTORAZIONE

Sono tanti i colleghi alimentaristi che usano semilavorati per la loro produzione. Lo fanno senza crearsi tutti i problemi e fare le discussioni che continuano a influenzare importanti lavori relativi alla regolamentazione del nostro settore. Pensiamo ad esempio alla panificazione, dove i mix per la produzione di pani speciali sono da decenni utilizzati senza problemi e visti come una soluzione veloce alle nuove richieste dei consumatori. Non parliamo poi delle panetterie dove oltre al pane producono anche biscotti, dolci e pizze: senza semilavorati, molti panificatori non avrebbero il tempo per produrli e produrrebbero danni "per mancato incasso" alla loro aziende. Anche i colleghi pasticceri usano molti mix che vanno da quelli per la produzione di creme a quelli per pan di Spagna, croissant, panettoni e colombe... Nel mondo della ristorazione a tutti i livelli, i semilavorati in uso sono tanti e vanno dalle conserve di pomodoro alle salse e sughi pronti, dalle composte di frutta ai dolci pronti e alle patatine pre-affettate e surgelate, solo per citarne alcuni.

Noi gelatieri ci creiamo troppi problemi spesso inutili e controproducenti per noi stessi e per tutto il mondo del gelato. Dobbiamo pensare come parte di una comunità con tante opportunità e progetti da realizzare.

attente valutazioni da parte dell'operatore che ne deve ponderare la qualità, l'idoneità alle sue aspettative, le modalità di utilizzo, le confezioni, il costo e la resa. Le conoscenze e le informazioni per valutare la qualità di un semilavorato devono far parte del bagaglio di conoscen-

ze professionali che un OSA (Operatore del Settore Alimentare) deve possedere. Queste capacità si acquisiscono con gli insegnamenti in "famiglia", con l'osservazione e lo studio oppure frequentando corsi di formazione, aggiornamento e specializzazione. Naturalmente giocano



un ruolo importante anche le valutazioni "sensoriali" personali e spesso anche quello dello staff e dei clienti più fidati. La decisione nell'uso o nella sostituzione di un semilavorato è una decisione molte volte complessa e da valutare con molta oculatezza.

UN GRANDE AIUTO PER LA CARENZA DI FORZA LAVORO

Negli ultimi anni, i semilavorati uniti alla diffusione di alcune macchine di nuova generazione nei laboratori di gelateria hanno rappresentato una vera bacchetta magica per risolvere problemi di carenza di manodopera specializzata o da formare. Quello di gelatiere è un lavoro ricco di soddisfazioni, ma è anche lavoro con orari che non piacciono alle giovani leve.

I QUADERNI DEL GELATIERE



Durante i colloqui di selezione io preciso sempre che “noi lavoriamo quando gli altri si divertono” e che quindi bisogna decidere da che parte stare. Trovare ragazzi che vogliono lavorare non è più semplice come qualche hanno fa. Grazie ai semilavorati e alla conseguente semplificazione di alcune fasi produttive, oggi si riesce a sopperire a questi problemi.

IL SEMILAVORATO COME SCELTA O COME NECESSITÀ

I semilavorati sono sempre un aiuto nella produzione non solo di gelati ma di tanti prodotti alimentari e non. Spesso, dietro l'utilizzo di un semilavorato ci sono altri motivi, che molte volte non immaginiamo o non prendiamo seriamente in considerazione. L'analisi delle motivazioni per cui usiamo i semilavorati sono molteplici e interessanti. Partiamo da quello purtroppo più diffuso e spesso poco considerato dagli operatori, ovvero la non conoscenza della materia o per meglio dire “uso questi prodotti perché senza

non saprei come fare il gelato”. Orbene, questa è la causa e l'uso dei semilavorati è una soluzione, forse la più semplice e immediata, ma non è l'unica soluzione e cerchiamo di vedere le altre per chiudere l'analisi. Un'altra soluzione potrebbe essere “studio, frequente dei corsi di formazione, consulto colleghi più esperti e acquisisco quella cultura e quella conoscenza tecnica e scientifica che mi manca”. A questo punto ho tutte le informazioni per decidere se usare o meno semilavorati nella mia produzione di gelato con cognizione di causa avendo inoltre le capacità per valutarne anche la qualità. Ecco questo è l'approccio all'uso di semilavorati che personalmente preferisco: l'utilizzo consapevole.

ANALISI DEI COSTI E PECULIARITÀ DI PRODUZIONE CON O SENZA SEMILAVORATI

Spesso e volentieri, il primo pensiero che viene in mente quando si parla dell'utilizzo di un semilavorato per produrre una

miscela base o un gusto di gelato è il costo finale del prodotto che si ottiene.

È giusto pensare al costo finale, ma lo sarebbe ancora di più se lo si fa nel modo giusto e si considerano tutti gli aspetti della produzione.

Partiamo da presupposto di avere a confronto due miscele di gelato: una realizzata partendo da materie prime e neutro e l'altra fatta con l'utilizzo di un semilavorato in polvere. In periodi come quello che stiamo attraversando, se non si sono prenotate le materie prime o i semilavorati a tempo debito, si possono avere spiacevoli sorprese relative ad aumenti o carenza di prodotti. Normalmente le aziende di semilavorati riescono a gestire meglio queste situazioni e a essere più competitive. Se nell'analisi delle ricette che seguono, oltre al costo delle materie prime consideriamo anche i tempi di preparazione e diamo un costo a esso, potremmo avere delle sorprese interessanti. Se poi consideriamo la costanza del prodotto finito e le particolari texture, termoeccitazioni e sapori ai quali i clienti si “affezionano”, ci rendiamo conto che la produzione con i semilavorati garantisce prezzi e costanza di qualità migliori rispetto alla produzione da materie prime senza conoscenza. Questo è un altro aspetto dell'utilizzo dei semilavorati a cui spesso non si presta la dovuta attenzione. Capita sovente di perdere anche qualche cliente, che non trova più nel vostro gelato quelle sensazioni che lo spingevano a venire da voi. Se lavorate con semilavorati e lo fate con cognizione di causa, non c'è nulla da vergognarsi e state sicuri che il vostro gelato è un “Gelato Artigianale Italiano di Tradizione e Qualità”. Perché non dobbiamo scordarci che i semilavorati per gelato sono sempre una invenzione italiana nel solco della nostra tradizione. Dimenticavo di dirvi che anche in questo campo siamo i più bravi e i primi nel mondo come volume di prodotti e fatturato. Facciamo crescere un comparto del nostro settore che fattura qualche miliardo di euro e dà lavoro a migliaia di persone con elevate professionalità.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

076766

I QUADERNI DEL GELATIERE

RICETTA_01

FIORDILATTE CON BASE

PROCEDIMENTO

- Dosare e versare tutti gli ingredienti liquidi e in pasta nella vasca superiore e avviare il riscaldamento
- Dosare e miscelare a secco lo zucchero e la base in polvere
- Versarli a pioggia e riscaldare sino a 85°C
- Travasare la miscela nel mantecatore e gelare
- All'estrazione farcire e guarnire come d'uso o a piacere



Ingredienti	Q.Tà	1,000	Costo/kg	Costo Unitario
Latte intero	kg	0,673	1,01 €	1,50 €
Panna 35 % mg	kg	0,084	0,42 €	5,00 €
Zucchero semolato	kg	0,121	0,14 €	1,15 €
Base primavera 180	kg	0,121	1,21 €	10,00 €
Totali	kg	1,000	2,78 €	

RICETTA_02

FIORDILATTE CON MATERIE PRIME



Ingredienti	q.Tà	1,000	costo/kg	costo unitario
Latte intero	kg	0,480	0,72 €	1,50 €
Latte condens. Screm	kg	0,048	0,29 €	6,00 €
Panna vaccina 35% mg	kg	0,178	0,89 €	5,00 €
Mascarpone galbani	kg	0,050	0,35 €	7,00 €
Zucchero semolato	kg	0,114	0,13 €	1,15 €
Glucosio 36-38 de	kg	0,050	0,11 €	2,20 €
Destrosio	kg	0,031	0,07 €	2,20 €
Cream - Ice stx	kg	0,005	0,10 €	20,00 €
Acqua	kg	0,043	0,00 €	0,10 €
Totali	kg	1,000	2,67 €	

PROCEDIMENTO

- Dosare e versare tutti gli ingredienti liquidi e in pasta nella vasca superiore e avviare il riscaldamento
- Dosare e miscelare a secco lo zucchero, il latte in polvere e il Cream - Ice STX
- Versarli a pioggia e riscaldare sino a 85°C
- Travasare la miscela nel mantecatore e gelare
- All'estrazione farcire e guarnire come d'uso o a piacere

UNO SGUARDO AI COSTI

A prima vista notiamo subito che effettivamente il costo ricetta è a favore della formulazione con le materie prime. Sappiamo però benissimo che il costo reale di un prodotto dipende anche da altre voci di costo non contemplate nel costo ricetta. Ne cito uno solo ad esempio: il tempo. Conti fatti da esperti quantificano in circa 0,45€/minuto il costo di un operaio. Chi lavora in un laboratorio di gelateria conosce bene i tempi per il dosaggio, la premi-scelazione e l'inserimento degli ingredienti in vasca di pastorizzazione. Basterebbe cronometrare questa fase di lavorazione e moltiplicare il tempo necessario per il costo al minuto suindicato per vedere la variazione del costo finale del prodotto. Mi riprometto nei prossimi numeri di scendere più in dettaglio nell'analisi dei costi in gelateria con delle simulazioni realistiche per cominciare a parlare di "Food-Cost" e non più di costo ricetta.



PREGEL
**CROCCANTI,
VERSATILI E
DELIZIOSI**

 I **CrumbOlé®** sono una delle linee più croccanti e divertenti della gelateria. Grazie alla loro particolare consistenza possono essere utilizzati per molteplici usi: come variegatura e decorazione per gelato artigianale e soft, come base o inserto croccante in semifreddi o torte gelato, così come per svariate applicazioni nel mondo della pasticceria e del beverage.

Per permettere a sempre più persone di assaporare queste invitanti inclusioni capaci di rendere più interessante ogni gelato, quest'anno PreGel propone la **versione Gluten Free di CrumbOlé®** Cacao e Limone, che permetteranno al gelatiere di dare un tocco di gusto e croccantezza alle sue dolci creazioni senza glutine.

pregel.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.