

DOSSIER

TENDENZE



1 I gusti degli snack più noti si trasformano in gelati golosi. Molte le novità a base di arachidi

2

Dolci della tradizione italiana e specialità internazionali, diventano gusti inediti, come torta al limone, apple pie, pancake



© Unigra

L'effetto crunchy è molto in voga: le inclusioni croccanti danno un tocco innovativo anche a gusti classici



Al bando lo zucchero: molte le innovazioni per gelati senza o a ridotto contenuto di zuccheri aggiunti



5

Lactose free, plant based, vegan. Sì ai gelati senza proteine del latte o derivati animali, che hanno anche valore etico

TOP STORIES

Ode alla qualità

I GELATIERI CHE ABBIAMO INTERPELLATO CI HANNO RACCONTATO UN MODO DI FARE GELATO CHE METTE AL CENTRO IL GUSTO, RISULTATO DEL PERFETTO EQUILIBRIO TRA INGREDIENTE E TECNICA. VI PRESENTIAMO DUE CONCEPT DI GELATO DIVERSI, UNICI NEL LORO GENERE, ED ENTRAMBI ECCEZIONALI



GIAN LUCA CAVI
MAGRITTE - GELATI AL CUBO, FIDENZA (PR)

Gian Luca Cavi definisce il suo gelato un 'gelato contadino', proprio perché alla base c'è una solida partnership con i fornitori degli ingredienti, tutti selezionati in territori vocati, tutti piccoli produttori, che condividono con il gelatiere la medesima visione etica. Il gelato da Magritte è prodotto rigorosamente senza alcun semilavorato. Ogni ingrediente

è lavorato in laboratorio e Cavi segue l'intera filiera di fornitura. "Scelgo solo materie prime portatrici di valori etici fin dalla loro origine – commenta – provenienti da coltivazioni rispettose dell'ambiente e congrue con il nostro messaggio".

La vetrina cambia molto spesso da Magritte: accando alle immancabili

***** GELATO

proposte classiche, alle quali comunque viene dedicato molto lavoro di ricerca e sviluppo, volto a un continuo miglioramento, si trovano anche gusti creativi, nati dall'estro creativo e legati dal filo conduttore della stagionalità e della reperibilità.

La frutta, per esempio, si utilizza solo di stagione e proviene principalmente dal Sud, tra Calabria e Sicilia, eccezioni fatta per alcuni gusti come pesca e fragola. "Abbiamo instaurato rapporti con produttori che ci garantiscono non solo prodotti colti a piena maturazione e pertanto dall'ottima estrazione aromatica, ma anche coltivati senza sostanze chimiche, tanto da poterli utilizzare con la buccia, in ottica di

riduzione degli sprechi". Quanto alla frutta secca, viene acquistata intera, quindi tostata e macinata in laboratorio, mentre per latte e derivati il fornitore principale è il locale caseificio Scaldotto, "un'azienda a filiera chiusa, con pochi capi di razza Jersey e Reggiana, da cui acquistiamo quasi tutti i prodotti caseari, con qualche eccezione come un mascarpone del lodigiano o la ricotta di pecora che acquistiamo al Sud". **Grande attenzione è data al cioccolato, grazie alla collaborazione con il cioccolatiere Paolo Devoti di Passion Cocoa a Milano.** Anche le fave di cacao sono attentamente selezionate e lavorate internamente per ottenere fondenti caratterizzati anche dalla scelta

degli zuccheri, sempre integrali, e di provenienze diverse, spesso vicine a quelle delle fave. Nulla è lasciato al caso dunque da Magritte, nemmeno quando si parla dei **prodotti di bottega, che da qualche anno si va arricchendo di prodotti extra gelato** come creme spalambili, biscotteria da tè, torte da credenza, frutta secca salata e sabbia. "Le stesse materie prime che usiamo per il gelato – conclude Cavi – ma proposte in maniera diversa". E i progetti sono numerosi: "Stiamo sviluppando per la prossima stagione gelati su stecco e ghiaccioli e una linea di pasticceria vegetale, in linea con il nostro quotidiano lavoro di attenzione rivolto ad un continuo e costante miglioramento".



STEFANO FERRARA
GELATO LAB, ROMA

Nel suo laboratorio centralizzato, che serve le sue due gelaterie romane, Stefano Ferrara e il suo team non solo producono, ma conducono un intenso lavoro di ricerca, per mettere a punto tecniche innovative al servizio del gusto e della qualità del prodotto. All'interno di Gelato Lab non si trovano solo le classiche macchine per gelateria, ma anche attrezzature 'rubate' alla pasticceria e alla ristorazione, per lavorare gli ingredienti anche in modi diversi dalla tradizionale pastorizzazione. **"Abbiamo a disposizione diverse tecnologie di cottura** – spiega Ferrara – oltre al classico pastorizzatore, abbiamo un HotMix, attrezzatura molto usata in ristorazione; un cutter che cuoce, simile al precedente e un cuocirema, tipica attrezzatura dei laboratori di pasticceria. Inoltre, abbiamo iniziato a cuocere alcune miscele a bassa temperatura sotto vuoto, per esempio la nostra mela cotta.

A questo si aggiungono naturalmente mantecatori all'avanguardia". Ascoltando il gelatiere parlare di cotture, di doppia emulsione, di tecniche di bilanciamento non convenzionali, appare subito chiara l'importanza della competenza tecnica, che va di pari passo con un'attentissima selezione della materia prima. "Per ogni ingrediente c'è la giusta cottura – prosegue Ferrara – per il nostro zabaione, per esempio, cuociamo separatamente il tuorlo con l'alcol a 55°C nell'hotmix e l'albume con lo zucchero a 60°C nel bollitore. In questo modo otteniamo due composti dalla perfetta consistenza che poi uniamo e procediamo a gelare". Anche sul bilanciamento delle ricette ci sarebbe molto da dire: **Ferrara non segue la cosiddetta 'matematica del pod', ma ha sviluppato una tecnica che si basa sulla consistenza perfetta,** che si ottiene grazie a un modello matematico che restituisce la quantità di ghiaccio e aria presenti a una certa temperatura di conservazione. "Tutto questo sempre e soltanto finalizzato alla massima esaltazione del gusto e dell'aromaticità degli ingredienti". In pratica, al servizio del sapore del gelato. Anche per questo da Gelato Lab non si utilizzano emulsionanti, mentre come

stabilizzante si impiega la farina di semi di carruba, attualmente molto costosa, ma perfetta per consistenza e senza alcun impatto sul sapore. Quanto agli zuccheri, **la preferenza va sempre verso prodotti poco raffinati, usati in purezza, ovvero senza l'aggiunta di altri zuccheri come destrosio e glucosio.** "La percentuale è sempre piuttosto bassa e l'assenza di destrosio e sciroppi di glucosio consente di avere un carico glicemico relativamente contenuto" commenta Ferrara. In vetrina da Gelato Lab ci sono sempre circa 25 gusti, che spaziano dai più classici ad altri più creativi, con ampio spazio per proposte 'benessere'. "Abbiamo sempre almeno due gusti senza zucchero saccarosio. In questo momento dolcificati con maltitolo ed eritritolo, e una serie di proposte senza latte, tra cui due cioccolato origine, un cocco e, naturalmente, tutti i gusti frutta, rigorosamente di stagione". Oltre a coni e coppette, il gelato si può acquistare anche in barattolo – "in questo momento abbiamo tre proposte proteiche (nocciola pistacchio e cioccolato) dolcificate con solo eritritolo" – insieme a un'offerta di pasticceria gelata (mousse ghiacciate e semifreddi) e altre novità sono in arrivo anche in campi diversi dalla gelateria".

DOSSIER

INGREDIENTI

Tra indulgenza e benessere

FREE FROM E APPAGAMENTO SENSORIALE SONO LE DUE DIRETTRICI DELL'INNOVAZIONE SEGUITE DAI PLAYER. DA UN LATO PRODOTTI A RIDOTTO CONTENUTO DI ZUCCHERI O SENZA LATTE E DERIVATI; DALL'ALTRO NOVITÀ GOLOSE E STIMOLANTI PER IL PALATO

Il mondo degli ingredienti per gelateria è in evoluzione e l'offerta delle aziende si adatta alle tendenze emergenti. Tra queste, particolarmente forte è quella healthy: in particolare le referenze senza latte e lattosio e quelle senza (o con meno) zuccheri aggiunti, sono tra le più citate dai player quando parlano di innovazione. Il 'senza', inoltre, apre la strada a trend che si stanno affermando a livello globale, quale quello del plant based, del vegan e della sostenibilità.

Ma il gelato è anche il peccato di gola per eccellenza e, come tale, deve avere gusto ricco, pieno e appagante. Nel variegato filone dell'indulgenza emergono alcuni spunti ed elementi comuni: la riproduzione, in forma di gelato, di snack noti e apprezzati (quelli a base di arachidi in particolare, sembrano riscuotere particolare interesse), ma anche di dolci della tradizione italiana e non (dalla torta al limone al gusto pancake); senza

dimenticare i contrasti di gusto (per esempio dolce e salato) e di consistenza, con la sempre più frequente aggiunta, all'interno dei prodotti, di elementi dal cosiddetto effetto 'crunchy'.

PLANT BASED E LACTOSE FREE

Va nella direzione di prodotti a base vegetale e senza lattosio l'innovazione Comprital, che ritiene che il trend attuale sia orientato alla soddisfazione delle esigenze di chi segue particolari stili alimentari o regimi dietetici.

"L'attenzione alle fasce di clientela con esigenze specifiche – commenta **Ionela Grigoras, Responsabile comunicazione Comprital** – è da sempre uno dei nostri punti di forza e il cliente sa di trovare tra le nostre referenze un'ampia scelta di basi, variegati e altri prodotti ad hoc per il target vegano, con intolleranza al lattosio o per chi predilige alimenti arricchiti con superfood naturali". Non a caso, due

delle novità per la prossima stagione sono proprio la Base Plant Based e la Base Lactose Free. La prima, che strizza l'occhio ai temi del green e del benessere, è a base di zucchero di canna, burro di cacao, cocco, baobab e fibra di bambù, per un prodotto clean label certificato Vegan Ok. La seconda, pensata per gli intolleranti al lattosio, è disponibile in due versioni: la Base Lactose Free 100 contiene polpa di baobab (superfood ricco di vitamine e amminoacidi essenziali) e fibre di agrumi e cicoria, ed è priva di grassi vegetali ed emulsionanti; la Base Lactose Free 500 ha le medesime caratteristiche, ma con la presenza di grassi vegetali.

ZUCCHERO ADDIO

Il trend healthy si afferma in gelateria per **Paolo Artesi, General manager Cresco** che dichiara: "Si punta a basi senza zucchero, prodotti senza grassi idrogenati e senza derivati del latte, per incontrare le esigenze di chi soffre di intolleranze o allergie. Il mondo vegano è sicuramente fonte di ispirazione in questo e ciò che fino a pochi anni fa poteva rappresentare una nicchia di mercato, oggi si fa sempre più spazio tra le tendenze alimentari". Per andare incontro a questi need Cresco ha ampliato la sua linea di basi senza zucchero dolcificate con stevia con la Base Unica Zero Limone, che si affianca a Base Unica Zero e Base Unica Zero Chocolate. "Abbiamo presentato anche Base Unica + Protein, pensata per chi ama il fitness ed è attento al giusto apporto proteico. Si tratta di una base latte proteica che permette di ottenere gelati dalla struttura cremosa e calda al palato e si sposa con



DOSSIER

le nostre paste per gelateria Cresco Italia ad alto contenuto di frutta secca (Pasta Pistacchio Kerman, Pasta Nocciola Italiana, Pasta Nocciola Piemonte Igp e la nuovissima Pasta Arachide con il 100% di arachidi tostate). In linea con le tendenze del mondo vegano, infine, nasce Vegan Base: clean label, senza allergeni e senza additivi, sia per gelati gusto crema sia per gusti frutta". Gelato al cioccolato fondente e prodotti senza (o con meno) zuccheri aggiunti sono i trend da cavalcare per Mec3 che, in quest'ottica, ha lanciato la Pasta Crema cacao Black: "Un prodotto dal gusto intenso di cioccolato fondente – spiega il **Brand manager Mec3, Angelo De Benedictis** – adatto a una preparazione semplice e rapida di gelati e sorbetti e ottimo anche per aromatizzare creme, mousses e semifreddi. Fa parte della nuova linea Goody, una gamma completa di basi, gusti crema e variegati senza zuccheri aggiunti, abbinabili a una selezione di prodotti tradizionali tra paste pure, polveri e granelle, per dare vita a una vetrina distintiva e al passo con i tempi".

IL GELATO IMITA LA TRADIZIONE

In un contesto in cui healthy e free from sono tendenze sempre più consolidate, **Fabbri 1905** conferma il suo impegno in tal senso, ma senza rinunciare a ricette golose, leggendo nel mercato anche un crescente apprezzamento per i gusti che si ispirano agli snack più amati e noti, e per quelli che richiamano i dolci della tradizione, come la torta Foresta Nera, lo strudel, la torta al limone, l'apple pie. "La nostra gamma di prodotti free from cresce di anno in anno – fanno sapere dall'azienda –, per seguire il trend più indulgente abbiamo lanciato recentemente il Delipaste Fabbri Nonna Rachele che oltre a essere senza glutine, con coloranti naturali e senza aromi artificiali, è estremamente versatile e permette di trasformare in forma di gelato oltre 40 dolci della tradizione italiana e non, dalla zeppola allo strudel, fino alla pinza bolognese. Con un solo prodotto (quindi minimo ingombro in laboratorio e magazzino), il gelatiere potrà produrre una vasta gamma di gusti, scegliendo tra quelli più accattivanti per i propri clienti".

Il potere delle limited edition

Free, green, limited e gourmet: sono le quattro tendenze rilevanti nel mondo della gelateria secondo **Agrimontana**. "Il tema del free from – fanno sapere dall'azienda – non riguarda più solo gli intolleranti. Le opzioni senza latte e derivati (sostituiti da bevande a base cocco, avena, riso, mandorla) sono considerate più salutari e più etiche, così come le proposte vegan. Etica, trasparenza e sostenibilità sono l'anima del concept green che attraversa tutti gli ambiti della produzione, dal packaging alle materie prime". Quanto alla tendenza gourmet, si traduce per Agrimontana nella trasposizione in gelato di gusti tipici del mondo della ristorazione,

in accostamenti di sapori a volte anche non convenzionali. Infine, c'è una tendenza che non riguarda tanto il prodotto, ma il modo di proporlo, ovvero la limited edition: "La tecnica di marketing che ha permesso ai marchi della moda di arrivare al cuore della gente si applica anche nel food, facendo leva su gusti, colori o accostamenti audaci, disponibili per un periodo limitato". E qui entrano in gioco la comunicazione e il marketing, che l'azienda ritiene fondamentali per rafforzare e consolidare l'offerta di gelateria, trasmettendo ai clienti il valore del prodotto che, nel caso delle edizioni limitate, avrà carattere di esclusività".

SCELTI PER VOI

AZIENDA AGRIMONTANA

Mandorla Val di Noto

Pasta pura raffinata preparata con sole mandorle intere pelate e non tostate delle varietà Pizzuta, Fascionello, Romana. Gusto delicato e profumato. Disponibile in scatola in banda stagnata color rame da 3 kg e barattolo richiudibile con tappo a vite da 1 kg.



COMPRITAL

Pasta Caramello Salato Giubileo

Pasta insaporente caratterizzata da etichetta pulita. Gli ingredienti protagonisti di questo prodotto sono lo zucchero d'uva, lo zucchero di canna grezzo, il caramello e il tuorlo d'uovo. Il dosaggio consigliato è di 70/100 g per ogni litro di latte.



CRESCO

Pasta Arachide Cresco Italia

Con 100% arachidi tostate, per la preparazione del gusto arachide in gelateria. Da provare in abbinata a Base +Protein, per un gelato ad alto contenuto proteico. Ideale anche in pasticceria per l'aromatizzazione di creme, mousses e semifreddi.



Tra i prodotti healthy emergono referenze ad alto contenuto proteico

***** GELATO

segue da p.68



Per **Alice Gentili, Brand manager Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani**, si assiste a un ritorno ai gusti gelato tradizionali, ossia realizzati con materie prime semplici e poco elaborate.

“Gusti che hanno profumo del passato e sapore di futuro” commenta, nel raccontare le novità del catalogo di quest’anno: “Proponiamo nuove paste, caratterizzate da un ‘gusto come una volta’ e realizzate con materie prime semplici e di qualità, fra tradizione e innovazione. Si va da Nocciola Piemonte Igp delle Langhe, ottenuta da un processo di tostatura intenso, a Crema Gianduiotto, con solo nocciole del circoscritto areale delle Langhe; da Crema della tradizione, la classica crema gialla fatta con latte e tuorli d’uovo e profumata al limone, fino a Variegato Torrone Rustico Cacao, da utilizzare anche come pasta insaporente, per un gusto goloso e avvolgente”.

PreGel si muove da un lato verso gelati dal gusto ricco, ma senza latte e derivati, e dall’altro per realizzare vetrine con gusti golosi, che ricordano i sapori degli snack più in voga. “Per la stagione 2022 – fanno sapere dall’azienda – abbiamo studiato due prodotti completi senza derivati del latte: Cioccolato Fondente Sprint Senza Derivati del Latte, per un

FABBRI 1905**Delipaste Fabbri Nonna Rachele**

Estremamente versatile, senza glutine, con coloranti naturali e senza aromi artificiali. Un solo prodotto per creare in forma di gelato oltre 40 dolci della tradizione italiana e non solo, dalla zeppola allo strudel.

**FUGAR PRODUZIONE****Pistacchiosé**

Variegato cremoso e dal gusto avvolgente, sul cono si amalgama al gelato e ha la sua stessa scioglievolezza. La linea Gustosé

comprende anche le varianti cioccolato fondente (Darkosé), cioccolato bianco (Biancosé), gianduia (Ciokkosé) e caramello salato (Goldosé).

**GIUSO****Variegato Sgranocchio**

Pasta bivalente adatta sia come insaporente che come variegatura al gusto di croccantino, con inclusioni di mandorle e arachidi. Sapore deciso e caramellato con una punta sapida, texture avvolgente e piacevole croccantezza.

**MEC3****Pasta Crema Cacao Black**

Un gusto intenso di cioccolato



fondente, caratterizzato da ottima solubilità anche a freddo. Per preparare in modo semplice e rapido sia gelati che sorbetti. È ideale per aromatizzare creme, mousse e semifreddi.

Puratos: esordio nel mondo del gelato

L'azienda presenta la sua nuova gamma di basi per gelateria a etichetta pulita che vincono la sfida di coniugare genuinità e innovazione. “Se una tendenza sempre più evidente in gelateria è quella di ricercare un prodotto con etichetta quanto più corta e pulita possibile – spiega **Carla Manoli, Product manager Puratos** – dall’altro il consumatore (sempre più esperto) non accetta compromessi su quella che è la cremosità del gelato di qualità, caratteristica resa spesso possibile dall’utilizzo di stabilizzanti ed emulsionanti. Il nostro obiettivo è stato dunque quello di creare un gelato naturale e genuino, a

etichetta completamente pulita, ma che allo stesso tempo garantisca un’esperienza di gusto e una struttura uniche”.

La linea di basi Puratos (ideali per lavorazione a caldo e a freddo e con metodo diretto e indiretto), comprende tre referenze base crema, una base frutta, due per gusti al cioccolato e una base vegetale. I nuovi prodotti si prestano perfettamente alla combinazione con tutta una serie di ingredienti Puratos già noti in altri canali e adatti al mondo del gelato, in grado di valorizzare ogni singolo gusto grazie a un esclusivo ricettario: dai cioccolati Belcolade Cacao-Trace ai Praliné PatisFrance, dagli Smookees (perfetti in decorazione) alle puree di frutta Starfruit, fino alle farciture di frutta della linea Topfil Finest.



DOSSIER

GELATO

segue da p.69

gelato al gusto deciso di cioccolato fondente, grazie all'elevata percentuale di cioccolato, e Tropical Cocco Sprint Senza Derivati del Latte, per un gelato al gusto di cocco, che può essere ricettato anche con latte di cocco per un sapore ancora più pieno. Per chi è alla ricerca di appagamento sensoriale abbiamo poi lavorato a gusti golosi che permettono di replicare i sapori degli snack più amati. Per esempio, la Pasta Classica Snack & Peanut™ dal sapore di cioccolato e arachide, e il nuovo Arabeschi® Lucy Brownie Fudge, una salsa liscia caratterizzata da un intenso e avvolgente sapore di brownie al cioccolato fondente, con la consistenza del buon fudge, che si sposa alla perfezione con gelato alla vaniglia, cioccolato o biscotto. Altra novità indulgente è Arabeschi® Bonitobon™ con Pezzi, un variegato goloso dal sapore di latte e nocciola arricchito da fragranti inclusioni di wafer. Perfetto da abbinare alla nuova Pasta Classica Cremino Gold™.

Le ultime innovazioni di Unigrà vanno sia nella direzione dell'indulgenza, sia in quella della salute. "Quest'anno – afferma **Gianluca Frassoldati, Brand manager Unigrà Bu gelato** – ispirandoci al mondo bakery, presentiamo le paste Apple Pie, che porta in vaschetta la tradizionale torta di mele, e Mr Pancake, che ripropone la ricetta di questo amatissimo dolce in versione gelato (da proporre con il Variegato Acero, i variegati frutta o le Brunelle). In tema dolce-salato, abbiamo inoltre Brunella Crock Arachide Salata,

ricca di granella di arachidi salate con il pregiato sale di Cervia, e il variegato Toffee salato. Sul fronte healthy abbiamo ampliato la nostra linea Centrifugati con Exotic (mix di mango, passion fruit, ananas e curcuma) oltre a Feel Good e Frutta Zero, due basi complete entrambe senza zuccheri aggiunti. A questi si aggiungono moltissime paste aromatizzanti e variegati targati Selezione Prestige, tra cui il Variegato Mirtillo Nero, con il 50% di mirtillo nero selvatico in polpa e in pezzi, e l'esotico Variegato Summer Party, con il 60% di mango alphonso e ananas, ma anche Variegato Fragola Deluxe, con fragoline semicandite intere. E per offrire un momento di piacere anche agli intolleranti al lattosio, abbiamo lanciato Zerolatte: una base da abbinare ai dischi di cioccolato Zerolatte Master Martini per realizzare un gelato al cioccolato al latte, ma senza latte o derivati. Sempre nel mondo cioccolato, abbiamo presentato anche la base Universal, perfetta in abbinamento ai dischi fondente monorigine Ghana o Venezuela".

SE FA 'CRUNCH' È PIÙ BUONO

Uno dei trend più interessanti in questo momento è quello del 'poco ma buono', che si traduce in una maggiore consapevolezza rispetto a ciò che si mangia e nella ricerca di uno stile di vita sano. Ad affermarlo è **Alessia Ivaldi, Brand manager Giuso**, che sottolinea tuttavia come il gelato resti comunque espressione di piacere e golosità. "Ecco perché a rimanere in voga sono i gusti

PERNIGOTTI MAESTRI
GELATIERI ITALIANI

Crema della tradizione

Classica crema gialla con latte, tuorli d'uovo e note al limone.

Ricca e golosa, proprio come una volta, è uno dei gusti più apprezzati. La ricetta sulla confezione consente un utilizzo ottimale.



PREGEL

Arabeschi® Bonitobon™ con Pezzi

Salsa al sapore di latte e nocciola arricchita da inclusioni di wafer. Perfetta con un gelato alla nocciola, ma anche come decorazione per i gusti al caffè, al cioccolato al latte e bianco.

UNIGRÀ - MARTINI
LINEA GELATO

Mr Pancake

Pasta aromatizzante per preparare un gelato che riproduce il gusto originale del pancake, grazie a una ricetta con burro, tuorlo d'uovo e latte. Da abbinare a delizioso variegato allo sciroppo d'acero.



DOSSIER

GELATO



cremosi e golosi, da utilizzare anche come variegati, a loro volta impreziositi da inclusioni croccanti, che rendono il gelato più intrigante grazie a un inaspettato tocco crunchy". Una tendenza, quest'ultima, che Giuso sta presidiando con diversi prodotti. La gamma Nerelle Crispy, per esempio, è costituita da creme per variegature e inserti con il tocco crispy della frutta disidratata, "che quest'anno - prosegue Ivaldi - si è arricchita di Nerella Crispy Cocco, con cocco essiccato e tostato". Un'altra linea interessante è Napolitaner: paste insaporenti e per variegare che ripropongono in chiave gelato il wafer. Ora disponibile anche nella versione Espresso, dal gusto aromatico del caffè, arricchito di wafer a pezzetti. Infine, Ivaldi ricorda il Variegato Sgranocchio. "Fa parte della linea Gelato dei Ricordi, che ripropone gli snack più amati dell'infanzia in chiave gelato. È una pasta bivalente che può essere utilizzata sia come insaporente che come variegato, per riproporre in vetrina il croccantino di mandorle e arachidi, con inclusioni croccanti e una punta sapida".

L'IMPORTANZA DI PRESENTAZIONE E SERVIZIO

Secondo **Davide Gola, Direttore commerciale e consigliere delegato Fugar Produzione**, l'inclinazione corrente del mercato della gelateria, volge a presentare vaschette

Gusti frutta: perfetti con i prodotti frozen

Gelati e sorbetti alla frutta riescono alla perfezione utilizzando puree di frutta surgelata o frutta Iqf (Individually Quick Frozen). I vantaggi di questi prodotti rispetto alla frutta fresca da una parte e alle paste di frutta dall'altra ci sono spiegati da alcuni dei principali produttori.

Marc Balaguer, Pastry chef Boiron Frères consiglia di aggiungere le puree dopo la pastorizzazione.

"Possiamo utilizzarle non solo per gelati e sorbetti, ma anche per granite, frullati, variegati e salse" aggiunge. "È importante seguire una ricetta equilibrata e con una percentuale adeguata di frutta. Per facilitare il compito, sul nostro sito web è possibile bilanciare le ricette in modo veloce e gratuito. Tra i vantaggi di questi prodotti c'è quello di avere un grado zuccherino costante, con un margine di errore di 1 brix, garanzia di una perfetta costanza del risultato finale. Non solo, le puree di frutta garantiscono regolarità tutto l'anno, anche fuori stagione, e praticità, perché evitano di lavare, sbucciare, tagliare e manipolare i frutti".

A Balaguer fa eco **Jordi Puigvert, R&D and Instructor Ponthier**: "La nostra azienda trasforma la frutta al perfetto grado di maturazione, entro brevissimo tempo dalla raccolta" spiega, "a garanzia della massima qualità e naturalità. Un vantaggio sia rispetto alla frutta fresca, che a volte viene raccolta settimane prima per consentirne il trasporto, sia rispetto alle paste, la maggior parte delle quali contengono zuccheri, conservanti, coloranti e aromi, naturali e non". I consigli di Puigvert per utilizzare correttamente il prodotto

raccomandano il decongelamento a 5°C per 48 ore. "È preferibile non riscaldare le puree se non è assolutamente necessario ed è bene evitare sbalzi termici che possono comprometterne le caratteristiche organolettiche". Alle puree surgelate, Ponthier affianca un'offerta di frutta Iqf, così come Rogelfrut che ne consiglia l'uso in gelateria quando si desidera caratterizzare maggiormente il prodotto "per esempio - spiega **Giacomo Olivero, Marketing Rogelfrut** - per rendere un sorbetto più corposo, con una consistenza personalizzata". La frutta Iqf viene surgelata singolarmente: "Ogni singola bacca, frutto, cubetto e fettina viene bloccata nella sua massima qualità organolettica e sensoriale per far sì che si esprima al meglio in pasticceria, gelateria e cucina. Tutti i nostri prodotti non presentano aromi aggiunti, la lavorazione parte dalla selezione di materia prima di altissima qualità e sempre al giusto grado di maturazione. La surgelazione permette di avere a disposizione durante tutto l'anno un prodotto dalle caratteristiche organolettiche inalterate". L'azienda propone una gamma ampia e completa - che comprende anche una linea bio - che spazia dai grandi classici come fragola, lampone, frutti di bosco ai frutti tropicali. "Tra i vantaggi c'è la sicurezza di una lavorazione industriale certificata e garantita, ma anche la semplicità d'utilizzo, la riduzione degli sprechi e la possibilità di calcolare un food cost certo, in maniera semplice e funzionale".

DOSSIER

GELATO

sempre più farcite, decorate. Si coniugano consistenze differenti, cremini con biscotti, semi e frutti secchi. È sempre più difficile trovare un gusto in purezza. "Da anni – conferma – puntiamo a introdurre, nelle vetrine gelato, dolci di densità e percezioni sensoriali diverse dal mantecato tradizionale. Le novità che presentiamo riguardano pastosità e grado di differente densità, etichette pulite e sensazione di minor freddezza al palato. Ora, appena varate, comunichiamo un ventaglio di morbide creme di farciture, il cui nome di battesimo è Gustosé".

"Il gelato si mangia anche con gli occhi" afferma **Alessia Ivaldi di Giuso** – perciò deve essere bello, ancor prima che buono. Un ruolo fondamentale lo svolgono le decorazioni, che rendono la vaschetta più attraente per il consumatore finale. E per un effetto davvero 'wow', è bene prestare attenzione agli accostamenti cromatici in vetrina perché, se ben studiati,

possono aiutare a renderla irresistibile".

Anche per **Alice Gentili di Pernigotti**, estetica e gusto vanno a braccetto e in vetrina tornano di moda gelati ricchi e ben decorati. "Il ritorno dei gusti crema più classici, rivisitati in chiave moderna, permette di creare nuove varianti audaci e decise – per esempio la Spagnola o il Croccante con amarena, la Stracciatella, la nocciola e il pistacchio – da presentare in modo impeccabile e sfarzoso".

"Opulenza è la parola chiave quando si parla di gusti al cioccolato, dove il piacere sensoriale deve appagare prima la vista e poi il palato". Lo afferma **Angelo Di Benedictis di Mec3**, che sottolinea anche l'importanza crescente dello spazio in vetrina dedicato a gusti che associano plus salutistici come senza zucchero, glutine o vegan, "per assaporare il classico gelato da passeggio anche come sostitutivo del pasto o come pausa pomeridiana, senza senza di colpa".

Quanto alla somministrazione, cono e coppetta stanno ritrovando popolarità dopo la pandemia, dove il consumo a casa la faceva da padrone. Tanto che **Davide Gola di Fugar**, nota una maggiore professionalità nel servizio con spatole di diverse forme e dimensioni, che hanno preso il posto del porzionatore di palline. Parallelamente si rilevano tendenze più nuove, come quella del gelato in barattolo, al posto della classica vaschetta da asporto o dello stecco al posto del cono. Una modalità che alcune aziende stanno cavalcando con coperture e stampi ad hoc. Altri player, invece, vanno oltre lo sviluppo del semplice gusto, per creare proposte complete che incentivano il sell out della gelateria. Attività che si concretizzano in materiali merchandising e di comunicazione per il punto vendita: gadget, totem, locandine, espositori da banco e molto altro.

© Riproduzione Riservata

L'opinione di Roberto Leardini, Unione Italiana Food

Per il **Presidente del Gruppo Prodotti per Gelato di Unione Italiana Food, Roberto Leardini**, nell'attuale scenario socio-economico parlare di dati è molto complesso: il mercato ha un andamento altalenante e il tasso di crescita segue regole non tradizionali, con cambiamenti improvvisi e non prevedibili. "Fino a pochi anni fa era principalmente l'andamento meteorologico a influenzare il mercato, e quindi le vendite di ingredienti, mentre oggi ci sono molte più variabili" commenta Leardini. "Si stima tuttavia che nel 2021 ogni italiano abbia consumato circa 2,8 kg di gelato artigianale, pari al +25% rispetto all'anno precedente, recuperando una gran parte del terreno perso. Bisogna però ricordare che nel 2020 i consumi di gelato artigianale per la prima volta sono scesi del 35%, con un forte impatto negativo, a catena, su tutte le aziende della filiera. Il forte recupero del 2021,

in qualche modo prevedibile, è stato in gran parte causato dal consumo interno ed è stato frenato unicamente dalla permanente riduzione dei flussi turistici internazionali che, speriamo, possano tornare alla normalità al più presto". Al tema dei consumi si affianca quello della disponibilità delle materie prime e dell'aumento generalizzato dei costi di approvvigionamento e produzione, con impatti importanti sulle aziende e conseguenze difficili da prevedere. In un contesto così complesso, per Leardini è fondamentale che le aziende italiane sappiano preservare la leadership in creatività e innovazione. "La sfida, in un momento critico come l'attuale, è mantenere lo stesso livello di investimenti in ricerca e sviluppo pur in presenza di tensioni e criticità dal punto di vista della redditività e della capacità di prevedere l'andamento del mercato". L'R&D è in effetti molto importante

per le singole aziende e l'associazione promuove da anni studi in collaborazione con l'Università di Milano, con lo scopo di garantire alimenti sicuri, innovativi, di qualità e con una forte attenzione al miglioramento della salute umana. "In sei anni abbiamo sponsorizzato oltre 12 ricerche sul comportamento di ingredienti alternativi con l'obiettivo di proporre ai nostri clienti soluzioni che, a parità di qualità, consentano di produrre un gelato con meno ingredienti, vegano, a ridotto apporto calorico, con emulsionanti naturali o con un minore indice glicemico" precisa Leardini che conclude: "Oltre a queste tendenze di lungo periodo la ricerca si è inoltre focalizzata su fasce di mercato sempre più specifiche, proponendo per esempio il gelato proteico per gli sportivi o il gelato Kosher e Halal. Le soluzioni per i gelatieri sono oggi infinite e sempre più mirate".