

LA DOLCE SCIENZA del gelato



di Luciano RABBONI

Da poco laureato in biologia, ho subito accettato l'incarico di insegnante di matematica presso il liceo classico della mia città. Contemporaneamente, nel tempo libero, collaboravo con un professore di Scienze dell'alimentazione dell'Università di Parma, che nel suo laboratorio privato eseguiva analisi di controllo sugli alimenti venduti nei supermercati. In quel periodo, mia zia gestiva una piccola azienda produttrice di coni per gelato e, sapendo che lavoravo nel settore alimentare, mi chiese di aiutarla a sviluppare nuovi gusti. Accettai, anche se non avevo alcuna esperienza in merito. Così iniziai a lavorare in un piccolo garage di 20 metri quadrati che mio padre mi aveva messo a disposizione: mi dedicavo a sperimentazioni innovative nel settore dei gusti per gelato.

Negli anni '60 i gusti classici del gelato erano pochi e semplici e per realizzarli si utilizzava come legante l'uovo. Era un metodo tradizionale per produrre gelato in modo artigianale. Solo con l'arrivo dei semilavorati e degli ingredienti specifici per gelateria, il settore ha conosciuto un vero e proprio sviluppo, in grado di soddisfare una clientela sempre più curiosa di scoprire nuovi gusti di stagione. Durante una fiera, un importatore mi chiese di creare un nuovo prodotto. Per caso, nel mio stand di soli quindici metri quadrati, avevo un prodotto sperimentale contenente cacao. Ebbi un'idea di applicazione particolare e quando versai la miscela liquida fredda in macchina per gelato, rimasi sorpreso perché al contatto con il movimento delle pale il prodotto si indurì improvvisamente e si "stracciò". Così è nata la stracciatella. Come potete immaginare, fu un successo travolgente in Germania e successivamente in tutto il mondo.

Oltre alla stracciatella, ricordo che uno dei prodotti che hanno contribuito all'ingresso della PreGel nelle gelaterie furono le paste di frutta concentrate, fondamentali per aiutare il gelatiere a creare dei sorbetti di frutta e per rinforzare il gusto di gelato alla frutta presente in vaschetta. All'epoca, il gelato alla frutta veniva prodotto esclusivamente con frutta fresca, che è senz'altro buona, ma una volta addizionata con zucchero e acqua perdeva in intensità di sapore.



Luciano Rabboni



Sede PreGel

Negli anni '60, osservando il mercato, mi resi conto della necessità di sviluppare prodotti a base di frutta concentrata, che allora erano poco valorizzati. I gusti più comuni erano vaniglia, cioccolato, crema e nocciola, ma si avvertiva il bisogno di gusti più freschi come alternativa ai classici. Soprattutto d'estate, l'abbinamento tra gusti classici e fruttati risultava vincente. Iniziai quindi ad acquistare frutta, cercando un modo per conservarne tutta la freschezza, e sviluppai un prodotto che, una volta aggiunto alla miscela, dava vita a un gelato dalla struttura cremosa e dal sapore autentico. Da lì iniziò la distribuzione delle nostre paste di frutta in tutto il mondo.

Ma il momento di massimo successo per PreGel fu senza dubbio quello dello yogurt. Ricordo che un pomeriggio di domenica ero solo in laboratorio e, mescolando alcuni ingredienti, nacque un sapore inaspettato e unico. Con grande sorpresa il gelato allo yogurt fu un enorme successo, prima in Germania e poi in tutto il mondo. In seguito, ovviamente, abbiamo sviluppato molti altri prodotti. Credo che il successo delle gelaterie italiane nel mondo sia merito di tutti quei gelatieri e aziende italiane che, con passione e dedizione, hanno creato gusti nuovi e originali. I nuovi sapori hanno stimolato la curiosità del consumatore e accresciuto la domanda di gelato.

Per essere in grado di raggiungere i nostri clienti nel modo più efficiente possibile abbiamo investito in innovazione anche nella parte logistica. Con il Polo Agroalimentare di Arceto di Scandiano abbiamo a disposizione un centro logistico altamente automatizzato che ci permette di ridurre i consumi di energia, di ottimizzare il flusso dei trasporti e di aumentare la qualità del servizio di consegna a livello globale. Lo stabilimento si estende su una superficie

di 114.700 metri quadrati, che ospita 1.573 mq di pannelli solari con una potenza erogata di 300 kw e che si inserisce senza disturbare nel contesto paesaggistico circostante grazie alla presenza di oltre 5.210 alberi e arbusti. Il magazzino si avvale delle tecnologie più moderne, che permettono di affidare più dell'80% del lavoro a robot di ultima generazione.

L'innovazione di prodotto non significa soltanto creare qualcosa di nuovo, ma saper trasformare un'intuizione in realtà, spingendo i confini dell'immaginazione per rispondere ai bisogni di domani. L'innovazione ha sempre guidato il mio percorso professionale e quello della mia azienda, ma anche il pensare in modo diverso. Ho iniziato sperimentando, senza alcuna esperienza, ma con una fortissima determinazione nel raggiungere risultati positivi. La mia conoscenza della microbiologia ha avuto un ruolo dominante nel mio percorso perché mi ha aiutato nel realizzare i prodotti PreGel. Questa forza mi ha permesso di superare le difficoltà e mi ha spinto a pensare in modo diverso. ☺

Luciano Rabboni è stato nominato Cavaliere del Lavoro nel 2019. È presidente e amministratore delegato della PreGel, da lui fondata partendo da un piccolo laboratorio nel garage del padre. Oggi l'azienda è leader mondiale nella produzione e commercializzazione di prodotti semilavorati per la gelateria artigianale, raggiungere un export del 75% ed è presente in oltre 130 paesi con 700 i dipendenti