

Gelato, «più valore con i prodotti del territorio»

written by Redazione

2 Aprile 2014



nella foto: Massimo Bosio

Destagionalizzato o meno, il gelato vive con la primavera il momento del risveglio. Ed è questo il periodo in cui il Comitato Gelatieri dell'Ascom lancia le proprie iniziative. Il carnet è sempre più ricco. Si è aperto con la partecipazione di oltre 50 attività alla Giornata europea del Gelato artigianale e il concorso dedicato alla creazione di gusti con prodotti del territorio, con tanto di giuria internazionale e cena di gala. Proseguirà con gli appuntamenti ormai classici della campagna Gelateria di Fiducia e un'ulteriore novità, il debutto di un gusto speciale che vuole rappresentare Bergamo, il Mielgòt. Nel frattempo è stato anche rinnovato il Consiglio direttivo del gruppo, con la conferma del presidente Massimo Bosio,

classe 1966, titolare della Gelateria Selz Cafè di Clusone, al suo quarto mandato.

Quest'anno ci sono un bel po' di proposte sul piatto...

«In passato l'attenzione del Comitato si è concentrata prevalentemente sui consumatori, con progetti di comunicazione e iniziative promozionali dedicate a diverse fasce di età, come bambini e anziani. Dallo scorso anno abbiamo pensato di rafforzare anche il confronto tra gli operatori. È così nato il concorso, nella prima edizione affiancato da un convegno e in questo secondo appuntamento da una cena che ha sviluppato il tema del gelato gastronomico. La partecipazione è stata buona, siamo soddisfatti, significa che abbiamo trovato una chiave per ampliare il coinvolgimento. La conferma viene anche dai tre nuovi ingressi nel Consiglio direttivo, persone che non avevano mai ricoperto incarichi associativi e che proponendosi hanno dato fiducia al gruppo e dimostrato di volersi spendere per la categoria».

Che indicazioni ha dato il concorso?

«La giuria era formata anche quest'anno da esperti di livello internazionale, con componenti del Comitato d'onore della Coppa del mondo della Gelateria, ed ha evidenziato un miglioramento sensibile dei prodotti. Il vero significato della gara non sta comunque tanto nella proclamazione di un vincitore, ma nello stimolo a mettersi in discussione, a cercare di fare sempre meglio e tradurlo nella pratica di tutti i giorni. In questo, come in tutti gli altri campi, non si può mai pensare di essere arrivati, ci può sempre essere un gelato più buono o più in sintonia con le richieste dei clienti».

Nella corsa ad accaparrarsi i favori del pubblico le nuove insegne non mancano, la gelateria continua ad essere un settore su cui puntare?

«Anche in tempi di crisi non sta avendo grossi problemi perché offre ai consumatori la possibilità di gratificarsi a cifre contenute. Questo aspetto, unito alla presunta facilità del fare il gelato, ha portato molti, magari in cerca di un nuovo lavoro, ad abbracciare questa attività. Quello che posso dire è che oggi, con l'attenzione crescente di clienti a come si spende, c'è sempre meno spazio per l'improvvisazione, la competizione è serrata e solo i più bravi vanno avanti. Quello

del gelatiere è un vero mestiere, da coltivare ogni giorno».

Stanno aumentando anche le catene, un “nemico” per le gelaterie tradizionali?

«Le catene, almeno quelle ben fatte, danno dei vantaggi a chi gestisce i punti vendita perché offrono soluzioni su molti aspetti dell'attività, da quelli commerciali a quelli legati alla produzione e all'organizzazione. L'ottica è da “multinazionale” e la spinta all'innovazione è marcata, ma questo lo considero uno stimolo per le gelaterie indipendenti a migliorare sempre più la qualità del prodotto e la gestione».

Con il concorso il Co.Gel. ha puntato l'attenzione sui prodotti del territorio, è questo il nuovo filone della gelateria?

«È un tema che sta attraversando tutto il panorama dell'enogastronomia ed è senz'altro una risorsa. È un'opportunità per raccontare la nostra storia, per avviare una ricerca, mettere la propria cifra sui prodotti anziché omologarsi alle proposte dei fornitori di semilavorati. Senza dimenticare che è una scelta che i clienti stanno dimostrando di apprezzare».

Su questo versante avete fatto un passo in più, creando un gusto che vuole rappresentare Bergamo, il Mielgòt, presentato in anteprima alla cena che ha chiuso il concorso. Di cosa si tratta?

«È un gelato che ha come ingredienti principali latte, miele e Melgòt, il biscotto realizzato con il mais Spinato di Gandino, rivisto nella ricetta per adattarsi all'impiego in gelateria. Nasce dalla collaborazione tra Comitato Gelatieri, Consorzio Pasticcieri, l'Associazione provinciale dei produttori apistici e la Comunità del Mais Spinato, una sinergia importante attorno ad alcune eccellenze che sono state ritenute capaci di raccontare e rappresentare il territorio. Proporlo non è un obbligo per i gelatieri, il “gusto di Bergamo” è una provocazione, uno stimolo a prendere in considerazione il legame con le produzioni locali e a farlo proprio. Inoltre è un'iniziativa in linea con i temi dell'Expo».

Quindi la tendenza dell'estate saranno i gusti “locali”?

«Personalmente credo tantissimo nel rapporto con il territorio e la possibilità di

consumare i prodotti nel luogo in cui vengono realizzati è un valore aggiunto importante. Ad esempio nella nostra gelateria abbiamo scelto di impiegare il latte prodotto in un stalla vicina ed è tutta un'altra cosa. È vero poi che, oltre a latte, la Bergamasca non offre molto di più per l'impiego in gelateria, dove i volumi continuano a farli i classici, fiordilatte, nocciola, cioccolato, fragola e limone. Prodotti particolari, come il gelato alla polenta o quello al Moscato di Scanzo, servono però a dare la percezione della qualità del proprio lavoro, della ricerca di un miglioramento continuo».

Tre nuovi ingressi nel Direttivo

L'assemblea per il rinnovo delle cariche del Comitato Gelatieri dell'Ascom di Bergamo - avvenuto lunedì 24 marzo nell'ambito della seconda edizione del Concorso di gelateria artigianale di Bergamo - ha confermato, oltre al presidente Massimo Bosio, Giuseppe Mologni titolare della Gelateria Oasi di Villongo, con l'incarico di vicepresidente, Paolo Bignardi di Fiordipanna di Almenno San Bartolomeo, Vincenza Carissimi del Bar Commercio di Osio Sotto e Colombano Mariani della Gelateria Oasi di Fara Gera d'Adda. Tre i nuovi ingressi: Giovanna Enrica Amboni della gelateria Cherubino di Bergamo, Matteo Corna della gelateria Gelatiamo di Treviolo e Cristian Daldossi di Safarà Soft di Bergamo. Il nuovo Consiglio direttivo rimarrà in carica fino al 2017.