la Rassegna.it
Fondata nel 1906

17 Luglio 2015

Il gelato di Grom non è artigianale. Bosio (Ascom): «Inutile introdurre paletti normativi»

In Italia non ci sono leggi che definiscono cosa è artigianale e cosa no. Il presidente del Comitato gelatieri: «Maggiori norme penalizzerebbero le piccole attività. Il miglior giudice è il cliente»

Il gelato Grom non è fresco, quindi non è artigianale. Lo ha stabilito il Codacons nei giorni scorsi. La gelateria più famosa d'Italia, con moltissimi punti vendita, uno anche a Bergamo, ha dovuto quindi togliere la dicitura "artigianale" da sito e pubblicità.

Rivendicare l'alta qualità del prodotto e la selezione accurata delle materie prime (spesso bio, Dop o Igp) non è bastato al brand per spuntarla di fronte all'obiezione di Codacons secondo il quale il gelato di Grom non è artigianale per due motivi: prima di tutto per le dimensioni dell'azienda, essendo una spa, non è una ditta artigianale. In secondo luogo, fatto ancora più importante, non è prodotto in loco, ma smistato nel mondo da un unico centro produttivo, e quindi non può considerarsi fresco.

Ma cos'è un gelato artigianale? In Italia una legge che definisca cosa è artigianale e cosa no, non esiste. Quindi nel settore, che conta 39mila punti vendita che si dichiarano artigiani e 90mila addetti, c'è chi, per velocizzare le lavorazioni, utilizza prodotti semi-artigianali o addirittura industriali. Per le gelaterie che rifiutano di prendere scorciatoie e si impegnano a produrre il gelato con latte e frutta fresca, la vittoria del Codacons parrebbe una buona notizia anche se la situazione, in mancanza di un provvedimento univoco, è lontana dal trovare una soluzione.

Per il **Comitato Gelatieri dell’Ascom di Bergamo** il pronunciamento del Codacons appare come un appiglio. «Non si tratta di voler andare contro Grom e di mettere paletti normativi – dice il **presidente Massimo Bosio** -. Aumentare le norme non è utile, anzi farebbe il gioco dell’industria e penalizzerebbe i piccoli artigiani. L’iper-regolamentazione in tutti i campi favorisce le grandi aziende che possono sostenere le spese per adeguamenti sanitari e corsi di sicurezza alimentare. Si tratta invece di ribadire che il gelato artigianale è tale perché ci si mette qualcosa di più, non perché è il più buono e il più sano di tutti. L’artigianalità è data dalla personalizzazione del prodotto, dalla creatività che lo differenzia dal prodotto seriale delle catene. In ogni caso sono convinto che il giudice è il consumatore, è lui a dire se è migliore il mio gelato o quello di un altro».

Intanto, secondo le stime di Coldiretti, nell’ultima settimana si è registrato un aumento del consumo di gelato addirittura del 25% e le agrigelaterie, ovvero le fattorie che realizzano un prodotto di qualità a km 0 utilizzano il latte di alta qualità prodotto in loco, sono in crescita. Per riconoscere le gelaterie “doc” Confartigianato Gelatieri dà qualche dritta: diffidare dai colori troppo accesi, valutare la cremosità (i cristalli di ghiaccio non sono un buon segno!), preferire la vaschetta in acciaio. E fare attenzione anche al numero dei gusti: meglio pochi ma buoni.