

Che cos'è il gelato?

a cura dei "Maestri della Gelateria Italiana"

Premessa

Definizioni

La più comune definizione del gelato recita:

"Il gelato è quell'insieme di materie prime (latte, panna, uova, zuccheri, frutta ecc.) che, sotto l'azione del freddo, si addensa raggiungendo una certa consistenza pastosa.

L'insieme delle materie prime così elaborate si definisce con il termine tecnico di "miscela".

Non aggiungiamo altre definizioni redatte da varie Organizzazioni come la FAO, la WHO, l'UNIONE EUROPEA, l'ARTGLACE che, a volte, vogliono dire tutto, ma per lo più dicono poco o niente.

Non priveremo però il lettore dal piacere di gustarne una definizione che giudichiamo la più bella, anche perché la più vicina ai nostri sentimenti di artigiani. Si tratta della prima e più antica definizione risalente a ca. 250 anni addietro, che venne pubblicata nella famosa Enciclopedia di DIDEROT E D'ALEMBERT (1771 - 1772) dove, sotto il termine "Glace", si legge:

"Nome moderno che si dà a liquidi dal gusto gradevole e preparati con abilità e congelati in forma di teneri ghiaccioli; si possono congelare rapidamente tutti i liquidi ottenuti da succhi vegetali, servendosi di ghiaccio e di sale, oppure in mancanza di sale, con nitro e soda".

Di questa definizione ci piace evidenziare come gli illustri estensori hanno voluto mettere in risalto alcuni punti chiave in ordine alla qualità ed alla produzione del prodotto:

- il **"gusto gradevole dei liquidi"**: solo partendo da una miscela "gradevole" al palato si potrà ottenere un prodotto finito altrettanto valido.
- la **"preparazione eseguita con abilità"**: il produrre bene un gelato necessita, appunto, di professionalità
- l'ottenimento di **"teneri ghiaccioli"**: significa il raggiungimento della qualità desiderata

L'aver messo in evidenza la pratica del **"congelare rapidamente i liquidi"** rivela, come già 250 anni addietro era noto, la necessità di un rapido congelamento al fine di ottenere un prodotto accettabile!

Noi oggi perseguiamo lo stesso principio sapendo che, secondo una nota legge fisica, un rapido congelamento produce cristalli di ghiaccio minuti e quindi una struttura fine e liscia.

L'indicazione della miscela **"ottenuta da succhi vegetali"** rivela il fatto che a metà Settecento il latte non era ancora impiegato nella preparazione dei sorbetti (quanto meno in Francia). Questa ed altre realtà storiche ci rivelano come il nostro "gelato artigianale" non ha nessuna "parentela" con il Gelato Industriale (Ice Cream) che è un prodotto di tipica provenienza "lattiero caseario" (nacque infatti nel 1851 nella latteria di Jakob Fuessel a Baltimora). Il nostro "gelato artigianale" si forma invece, patendo dalle "acque ghiacciate" inzuccherate (ossia dal sorbetto granito) tanti secoli prima nella più bella isola del Mediterraneo.

I valori della tradizione

Quando si parla di tradizione, intendiamo quella passione e quell'amore per il prodotto ed il nostro mestiere uniti al rispetto per il consumatore, che erano i principi base che hanno ispirato dai nostri padri. Solo con questo spirito ed attraverso queste realtà siamo in grado di produrre dei prodotti di alta qualità apprezzati dal consumatore e di realizzare noi stessi come artigiani e specialisti del mestiere.

I tanto decantati valori della tradizione non sono le ricette del nonno che, se "allora" erano grandemente importanti, oggi hanno soltanto un valore storico, perché il mercato è cambiato e quel mondo non c'è più.

È evidente che nell'andare dei tempi i nostri prodotti hanno subito evoluzioni di ogni genere, a volte in termini positivi, a volte negativi. Tante nuove ed interessanti materie prime si sono presentate sul nostro mercato ed era nostro dovere esaminarle, provarle, accettarle o rifiutarle. Nuove tecniche di lavorazione e nuove tecnologie hanno fatto ingresso nei nostri laboratori, a volte bene accette, a volte drasticamente rifiutate. Realtà peraltro che hanno fatto storia e che si sono alternate in un po' in tutte le attività umane.

Il progresso non va rifiutato a priori così come troppo spesso anziani nostri colleghi hanno fatto in nome di un errato "rispetto della tradizione". Fortunatamente le giovani generazioni hanno recepito la necessità del continuo rinnovarsi e di coniugare la tradizione con l'innovazione, perseguendo l'obiettivo della qualità e dell'eccellenza.

Ci piace ricordare quanto il compianto Prof. Delfo Artioli, in occasione di un Convegno tenuto alla MIG di Longarone sulla qualità del Gelato Artigianale, ebbe a dire:

"La qualità del Gelato Artigianale è nella sua stessa natura, nei suoi presupposti, nella fantasia e nella professionalità unica e personale di chi lo produce, perché se ciò non fosse, non vi sarebbero più gelatieri, ma solo venditori di gelato".

Brevi cenni di storia

Diversi paesi e città si contendono il primato dell'invenzione del gelato. Ma ci si può domandare se di vera invenzione si possa parlare. Neve e ghiaccio hanno da sempre aiutato gli abitanti dei paesi caldi a rendere fredde e gelate le bevande ed i cibi. La conservazione della neve per l'estate fu una delle attività cui l'uomo si dedicò assiduamente, spinto dalla necessità di conservare i cibi il più a lungo possibile.

Nella lontana antichità

Sembra che gli immancabili **Cinesi** abbiano insegnato agli **Indiani** l'arte di congelare i cibi; poi questi ai **Persiani** ed agli **Arabi**. Gli antichi **Greci**, vicini al Medio Oriente, a seguito delle conquiste dell'Impero Persiano, ne impararono l'uso. E così poi i **Romani**, quando a loro volta occuparono la Grecia e ne subirono gli influssi.

Ippocrate, il celebre medico del 4 secolo a.C. lamentava: "Assumere bevande ghiacciate non può fare bene alla salute del corpo riscaldato alle alte temperature".

Simone di Ceo, invece, esultava: "Che la neve si seppellisca viva, perché viva si conservi e ringentilisca l'estate e sotterrata più graziosa e leggiadra divenga".

Teocrito fa dire a un tenero Polifemo: "È l'acqua ghiacciata che per me l'Etna immacolata di neve fornisce come divina bevanda".

Plinio il Vecchio parla di "un preparato di ghiaccio, latte e miele addizionato a succhi di frutta che, mescolati, danno una crema abbastanza costante".

Seneca e tanti altri scrittori latini documentano che "Gli antichi nostri avi mescolavano ghiaccio e neve al vino per raffreddarlo; spesso per rinfrescarsi dalle solenni bevute o per il troppo caldo, masticavano ghiaccio ed inghiottivano neve".

Nel nostro Mediterraneo

Un notevole "salto in avanti" avvenne quando alla fine del IX secolo gli Arabi occuparono la Sicilia e l'Andalusia. Così come Persiani, Arabi, Greci e Romani nelle loro terre, anche nel nostro Meridione gli Arabi trovarono i nevaroli e le neviere, che per secoli rappresentarono la sola soluzione di diversi problemi che non erano solo di natura fisiologica (il piacere del freddo), ma anche merceologica e tecnologica (cioè la conservazione del freddo e con esso delle materie prime deperibili).

Per dare "avvio" alla realizzazione di quello che poi da bevanda fredda divenne "sorbetto granito" mancava lo zucchero di canna. Chi meglio di noi del mestiere sa bene che con il miele, unico dolcificante di quei tempi, non sarebbe stato possibile ottenere nemmeno una parvenza di "acqua gelata" parente della nostra odierna granita. I Romani conoscevano già da tempo l'"idromele", bevanda dolcificata con miele che, seppure raffreddata, non poteva che rimanere una bibita; anche a temperature molto basse non avrebbe permesso la formazione di cristalli di ghiaccio ma avrebbe dato semmai un composto duro ed amorfo.

Lo scrittore arabo Ibn Ankal scrive:

"Lungo la spiaggia, nei dintorni di Palermo, cresce vigorosamente la canna di Persia e copre interamente il suolo; da essa il sugo si estrae per pressione."

Ecco, con l'avvento della canna da zucchero (agli Arabi dobbiamo inoltre le colture del limone, dell'arancia amara, del riso, del cotone, del gelso e molto altro) si ebbe in Sicilia l'affermazione di qualcosa di nuovo: dalla bevanda nasce qualcosa di più solido. In questa terra vi erano infatti "a portata di mano" gli elementi indispensabili per la realizzazione di quello che in seguito venne chiamato il "sorbetto granito": vi si trovava facilmente la neve (in abbondanza sull'Etna, sui monti Iblei, sulle Madonne), il sale marino, a profusione lungo le coste dell'isola (indispensabile per raggiungere temperature negative), lo zucchero di canna coltivata sul posto ed i limoni "verdelli", per un prodotto sublime e rinfrescante: l'odierna **Granita di Limone**; il primo passo verso realizzazioni più evolute che oggi rappresentano il nostro mondo del gelato.

Dopo il Medioevo, il Rinascimento

Saltiamo a piè pari il Medio Evo nel quale, malgrado il buio storico, si hanno notizie interessanti provenienti in particolare dai libri contabili ed amministrativi di vari monasteri.

Approdiamo nella Firenze medicea che in quell'epoca era il centro della cultura gastronomica. La signoria dei Medici dettava le mode in Europa e Firenze era sotto tutti gli aspetti, artistici, culturali, di costume, una capitale europea dove si incontravano personalità di ogni genere spesso ospiti di Cosimo I.

Fra tutte queste personalità spicca quella di un certo **Bernardo Buontalenti**, architetto, urbanista, pittore, scultore, miniaturista con l'hobby della cucina e dei fornelli. Cosimo I gli affidava spesso degli incarichi di "Gran Maestro Cerimoniere" che aveva il compito di organizzare i ricevimenti importanti. In una di queste occasioni vennero presentati "**favolosi dolci ghiacciati**" di cui, purtroppo, non si hanno precise indicazioni; certo erano creazioni del Buontalenti che passa ad essere considerato "il primo italiano consacrato degnamente dalla storia del gelato".

Il Buontalenti, personaggio dalle singolari genialità, diede al gelato un significativo contributo facendo costruire a Firenze, nella Via delle Ghiacciaie (tuttora esistente) dei depositi per il ghiaccio creati per conto della città.

Compare in quell'epoca sulla scena un altro personaggio di primissimo piano: **Caterina de' Medici** che, promessa sposa ad Enrico II di Valois, duca d'Orléans, si prepara a salpare per Marsiglia dove, nel 1533, sposa, appena 13enne, il futuro Re di Francia. Si vuol dire che, in occasione dei festeggiamenti nuziali, si conobbe per la prima volta in Francia un dolce freddo, di cui la ricetta parlava di "**ghiaccio all'acqua inzuccherata e profumata**", preparato dai suoi pasticceri toscani e siciliani. Sembra esserci purtroppo una spiacevole confusione di nomi e di date cosicché vi è chi ipotizza il nome di Maria de' Medici al posto di Caterina.

Ad ogni modo, di vero vi è che il sorbetto europeo nasce di certo in Italia e dall'Italia si diffonde in Francia. Dalla Francia si espande verso l'Inghilterra e poi verso l'Europa centrale e settentrionale.

Il vero ambasciatore del gelato italiano all'estero è il palermitano **Francesco Procopio dei Coltelli**, meno multiforme e geniale del Buontalenti, ma certamente più intraprendente e furbo, che nel 1686 crea a Parigi un esercizio pubblico: il "**Café Procope**" dove si serve caffè ghiacciato, sorbetti di frutta e di creme, fior d'anice e di cannella, fangipane. Ma la sua fama di "più celebre caffè letterario d'Europa" deriva dal fatto che i suoi clienti non erano soltanto gli attori e le attrici della Comédie Française, i bagarini, i claqueurs, i perditempo, ma soprattutto dei filosofi, letterati, drammaturghi, scrittori, militari, musicisti tra cui Buffon, Rousseau, Voltaire, D'Alembert, Diderot, Fontanel, De Mousset, Victor Hugo, George Sand, Balzac, il Dott. Guillotin che regalò alla Francia la ghigliottina, il tenente Bonaparte...

Seguendo l'esempio del "Le Procope", altri italiani aprirono a Parigi nuovi esercizi che divennero famosi, come il celebre "Caffè Napolitain" di Tortoni e di Velloni. Ma anche a Roma, Palermo, Venezia, Napoli, Torino, Vienna, Madrid accadde la stessa cosa.

Pur avendo cambiato attività, il "Le Procope" esiste ancora a testimonianza del primo sorbetto italiano offerto al pubblico in Francia.

Un movimento culturale nel '700 e nell' '800

Nel '700 nasce un movimento culturale, nel quale vengono alla luce importanti testi, trattati di cucina e di pasticceria che ancora oggi rappresentano dei saldi punti di riferimento.

Ne sono gli artefici dei cuochi operanti nelle grandi cucine nobiliari e dell'alta borghesia.

Va quindi evidenziata la lunga permanenza del sorbetto nella cucina e la storia non può non segnalare alcuni tra i più significativi rappresentanti della cucina italiana e francese che hanno dato il loro contributo determinante alla sua evoluzione. Le loro pubblicazioni sono delle vere pietre miliari lungo il cammino della gastronomia e così anche di questo nostro mitico prodotto.

Vincent La Capelle, capo cuoco alle dipendenze del Duca di Chesterfield, pubblica nel 1742 l'ultima edizione del suo "Le cuisinier moderne".

Vincenzo Corrado, pubblica a Napoli nel 1778 "Il credenziere di buon gusto", opera meccanica dell'Oritano.

Vincenzo Agnoletti, credenziere e liquorista al servizio di SMI: Maria Luisa Duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla, pubblica nel 1822 un testo significativo: "Del Credenziere, Confettiere e Liquorista".

Giovanni Vialardi, aiutante Capo Cuoco e Pasticciere di Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II nel 1854 dà alla stampa: "Trattato di Cucina, Pasticceria moderna, Credenza e relativa Confettureria".

Giuseppe Sorbiatti, pubblica nel 1854 il suo "Gastronomia moderna".

Francesco Chapusot, capocuoco dell'Ambasciatore d'Inghilterra a Torino, pubblica "La cucina sana, economica ed elegante".

Se ne potrebbero elencare tanti altri e l'elenco sarebbe veramente folto, ma ci fermiamo a questi pochi ma illustri rappresentanti della storia della gastronomia.

Non è tuttavia possibile non ricordare uno tra i più significativi rappresentanti dello Belle Epoque:

August Escoffier, che nel 1902 pubblica il suo "Le guide culinarie" in cui descrive attentamente le caratteristiche compositive dei sorbetti, il modo di prepararli e di servirli.

Ma non va nemmeno dimenticato il primo tentativo di classificazione dei sorbetti per opera di **Vincenzo Agnoletti**, (lo abbiamo nominato più sopra) che già 100 anni prima aveva suddiviso i sorbetti in:

- **Sorbetti Gelati**
- **Sorbetti Graniti**
- **Sorbetti Spongati**

Ecco che il termine **Gelato** nasce (nel 1822) come aggettivo del nome **Sorbetto** .

Identica trasformazione avviene per la **Granita** e lo **Spongato** e si ha così:

- **Gelato**
- **Granita**
- **Spongato**

Il gelatiere italiano ricordi quindi che la prima classificazione dei prodotti di gelateria avviene per opera e nella cucina di un grande cuoco italiano.

Anche **August Escoffier** pone un segnale significativo che vorremmo ricordare soprattutto ai nostri albergatori e ristoratori:

"I gelati sono la conclusione del pranzo, perciò non hanno minore importanza di tutto ciò che concerne la cucina. Se ben fatto e ben presentato, il gelato rappresenta anzi l'ideale della più fine squisitezza. – In nessuna parte del mondo come in Italia il genio di questa arte ha dato sfogo alla fantasia e creato delizie in forma di gelato- L'Italia, culla delle arti in genere, può essere definita culla dell'arte del gelato".

Ci piace inserire una breve rassegna di illustri personaggi e dei loro rapporti con i vari sorbetti gelati, graniti e spongati:

Brillat Savarin, autore della "Filosofia del Gusto" rivolgendosi ai grandi "Golosi" della antica declamava: "O Luculli, o Crassi, o Lentuli, o Apici, o Petroni, mai i vostri si celebri triclini furono rallegrati dagli squisiti sorbetti il cui alito fresco attraversa la zona torrida come un conforto... .vi compiangio!"

Stendhal, raccontando della sua assidua frequenza al Teatro alla Scala scrive:

"Di solito, verso la metà della serata, il cavaliere servente che accompagna nel le signore della buona società, ordina dei gelati. Del resto c'è sempre in ballo qualche scommessa la cui posta è rappresentata dai gelati che sono divini. Ve ne sono di tre specie: gelati semplici, crepes e pezzi duri. È una conoscenza che vale la pena di fare... In quanto a me sono ancora indeciso a quale delle tre specie dare la palma, ogni sera ripeto l'esperimento."

Giacomo Leopardi, innamorato dei gelati che chiedeva persino sul letto di morte, ebbe ad esprimersi nei confronti di un gelatiere del suo quartiere, un tale Vito, che venne nominato Barone per i suoi meriti di gelatiere emerito (non si sa da chi, forse dallo stesso Franceschiello): "Quella grand'arte onde Barone è Vito".

Matilde Serao, la famosa scrittrice e giornalista napoletana, amante dei gelati, scriveva:

“Ai gelati, grossi come la luna piena, duri da doverci conficcare il cucchiaino, di crema alla portoghese, di frutta di fragole, di caffè di Levante, di cioccolato, si alternavano le “formette” dei gelati più piccoli, più leggeri, formati a sfera, a romboide, a noce di cocco, e contenute in conchiglie rosse o azzurre, di cristallo e filetti di oro. Gli spumoni, metà crema e metà gelato, di tutte le mescolanze, crema e cioccolato, pistacchio, crema e fragole, lattemiele e fragole; agli spumoni, delle donne e dei ragazzi, succedevano le gramolate di pesca, le gramolate di amarena, le granite di limone e di caffè, contenute in certi bicchieri di porcellana lattea, che stavano tra la tazza ed il bicchiere.”

Charles Dickens, romanziere ed umanista inglese, venne in Italia nel 1844 e trovandosi a Firenze scrisse “Viaggio in Italia”, in cui si esprime:

“Gli uomini, quando ,mangiano il gelato, sembrano bambini intenti a poppare. L’Italia, in questo senso, è piena di poppanti, giacché tutti mangiano gelato in tutto il tempo dell’anno”.

Tecnica e Tecnologia nel '900

Il '900 si rivela nel nome della tecnica e della tecnologia.

La prima metà del '900 si contraddistingue per l'avvento della **Tecnologia** e della **Tecnica Produttiva**. Sul podio sale nuovamente un italiano, che fa segnare uno degli eventi determinanti nell'evoluzione storica del nostro prodotto. Si tratta di un bolognese, costruttore di macchine, **Otello Cattabriga**, che per primo ottiene dal Ministero delle Corporazioni un brevetto industriale per una "Macchina automatica per gelati".

Corre l'anno 1929 e si lavora in gran parte ancora con il ghiaccio ed il sale per ottenere temperature negative, ma il lavoro manuale è notevolmente ridotto e per il gelatiere la grande fatica è un ricordo ormai passato.

Oggi ancora il 90% di macchine ed attrezzature per il gelato artigianale nel mondo sono "Made in Italy".

L'avvento dell'industria del gelato e l'offensiva contro il gelato artigianale

La seconda metà del '900 segna l'avvento dell'**Industria del Gelato** in Italia. Parte in testa nel 1951 la "**Motta**", seguita a breve scadenza dalla "**Alemagna**" ed altri.

Potrà sembrare strano che il primo gruppo industriale europeo per la produzione del gelato sia sorto a Berlino già nel 1933; ne sono i portabandiera la "**Groenland**" e la "**Uhde**" seguite nel 1933 dalla "**Langnese**" a Amburgo e nel 1937 dalla "**Schoeller**", oggi ancora industria leader sul mercato mitteleuropeo.

L'avvento del gelato industriale in Italia segna per il gelato artigianale un momento di grande pericolo per la sua sopravvivenza. La "Motta" parte con la precisa intenzione di fare scomparire il gelato artigianale; la campagna pubblicitaria, ben studiata, attacca il lato debole degli operatori artigiani, che in quel periodo era l'igiene, e conia lo slogan "L'ice cream è garantito - igienico". Per molti gelatieri artigiani ai quali la stessa "Motta" propone di cessare la produzione propria e vendere i suoi prodotti, è un duro colpo. Ma la maggior parte non cedette al ricatto perché cedere significava rinnegare una tradizione tramandata da padre in figlio, far morire una specialità che nei secoli aveva ben resistito all'usura dei tempi.

La sopravvivenza delle piccole aziende artigiane era comunque in serio pericolo, anche perché in quei mesi, parallelamente alla campagna pubblicitaria della "Motta", vennero promossi convegni e tavole rotonde in merito alle norme di vigilanza igienica sulla produzione e la vendita del gelato.

I gelatieri milanesi organizzano la controffensiva

Grazie ad un manipolo di esercenti milanesi con a capo un gelatiere di origine napoletana, il Cav. Angelo Grasso, e con l'aiuto determinante del Capo Medico del Comune di Milano, il Prof. Carlo Alberto Ragazzi, si preparò la controffensiva, una risposta alla campagna denigratoria condotta dall'industria dell'Ice Cream. Il nodo da sciogliere era l'igiene, cosicché si pensò di organizzare i primi Corsi di aggiornamento e di qualificazione professionale; il primo venne condotto proprio dal Prof. Ragazzi. Da allora ad oggi ancora, in tantissime città italiane, si continuano a realizzare corsi di formazione e di aggiornamento professionale; sono state create delle scuole di formazione, di perfezionamento, di specializzazione professionale.

Il gelato artigianale non solo non è scomparso, ma tiene bene e condivide in Italia con l'economicamente potente Industria dell'Ice Cream il 50% del consumo di prodotti del dolce freddo.

La competizione con l'Industria dell'Ice Cream rimane tuttora in essere. Siamo noi artigiani a dovere rimanere sempre vigili, sapendo che l'unica nostra strategia di difesa è la qualità del nostro prodotto, la sua freschezza (prepariamo mano a mano che il nostro cliente lo richiede; il nostro non è un prodotto "surgelato" con mesi di stoccaggio), la fedeltà ai valori della nostra tradizione e l'innovazione che deve anticipare le aspettative del consumatore.

Composizione del gelato

Il nostro excursus si limita all'analisi dei tipici e tradizionali prodotti comunemente preparati, da sempre, dal gelatiere artigiano; non terremo conto di quanto oggi, un po' per spirito di "innovazione", di ricerca alle esasperate novità o per altri bizzarri versi scopriamo nelle vetrine di colleghi.

Rimaniamo quindi legati alle nostre tradizionali materie prime e semilavorate che hanno fatto dei nostri prodotti "l'ideale delle più fini squisitezze" come si esprimeva August Escoffier.

Per intanto useremo per tutti i nostri prodotti il termine "gelato" indipendentemente dalla loro più specifica "qualifica" e li suddividiamo, in base alla loro composizione, nei due gruppi principali:

Gelati a base di acqua (frutta, infusi ecc.) Gelati a base di latte (creme ecc.)

Gli ingredienti base si possono sintetizzare come segue:

l'acqua, gli zuccheri, il latte e la panna, le uova, la frutta fresca, gli insaporenti.

Recenti correnti di moda continuano a sollecitare certe nuove esigenze del mercato nelle forme di: prodotti salutistici, a basso tenore calorico, per celiaci, pre e probiotici, a base di latte di riso, e di latte di soja, ecc.

Gli elementi primari

Gli ingredienti indispensabili, senza i quali non si fa gelato, sono l'acqua e gli zuccheri, in quanto **l'acqua congela, mentre gli zuccheri non congelano.**

Questa è una realtà fisica che sta alla base di tutta la produzione del gelato. Infatti, acqua più zuccheri sono sufficienti per realizzare (con l'eventuale aggiunta di qualche aroma) dei ghiaccioli che potrebbero essere considerati come i prototipi del gelato.

Nel gelato l'aggiunta successiva di tanti altri ingredienti (aria compresa) fa la differenza.

Elenchiamo i componenti più significativi che compongono il gelato:

L'acqua

In buona parte già presente nelle maggiori materie prime (latte, panna, uova) che, nel corso dei processi di lavorazione, trasformandosi in ghiaccio, trasmette la sensazione del "freddo" e conferisce nel contempo corpo e consistenza al prodotto; l'acqua ha anche la funzione di solvente per tutti gli ingredienti idrosolubili, dagli zuccheri ai sali minerali, agli acidi organici; si assume il compito di formare emulsioni con grassi ed oli.

Gli zuccheri

Di cui dovremmo elencarne ca. una diecina (dai monosaccaridi semplici come il fruttosio, il destrosio, lo zucchero invertito, ai disaccaridi come il saccarosio, il maltosio, il lattosio, dai trisaccaridi come gli sciroppi di glucosio in pasta o in polvere a vari DE ai polisaccaridi come le maltodestrine, l'amido, l'inulina ecc.).

Le funzioni più significative degli zuccheri sono le specifiche proprietà crioscopiche, i diversi poteri dolcificanti, le diverse capacità di solubilizzazione.

I grassi

Apportati soprattutto dai prodotti del latte, dalle uova, dalla frutta secca; sono gli elementi della qualità che, in simbiosi con le proteine, danno stabilità all'overrun formatosi nel corso del processo di mantecazione, offrono stabilità termica, producono una struttura corta, morbida e vellutata; in sostanza sono gli unici elementi che conferiscono cremosità al gelato ed una sensazione di minore freddo all'atto del consumo. I grassi contribuiscono, entro certi limiti, ad un buon aumento di volume, agevolano la formazione di cristalli di ghiaccio minuti e distribuiscono uniformemente gli aromi che si adsorbono sulle loro superfici globulari.

Le proteine

Maggiormente presenti nei prodotti del latte, nelle uova e nella frutta secca e leguminose, hanno una notevole capacità di assorbire molta acqua rendendola quindi "legata"; contrariamente agli zuccheri le proteine non sono solubili in acqua (ad eccezione di qualche caso particolare) ma sono capaci di aggregarsi con facilità in complessi colloidali, strutturando il sistema. Le proteine sono le maggiori responsabili dell'ottenimento di un solido overrun nel gelato, che acquisterà sicura stabilità attraverso interessanti interazioni con i grassi.

Prima della comparsa degli "stabilizzanti" sul nostro mercato erano le proteine, in modo particolare quelle delle uova, a stabilizzare l'acqua e ad emulsionare i grassi.

Gli additivi

Da suddividere in due grosse famiglie: gli addensanti-gelificanti e gli emulsionanti.

I primi agiscono sull'acqua (portano anche il nome di idrocolloidi), assorbendo molta acqua rendono il gelato asciutto e stabile, in sostanza stabilizzano soprattutto l'acqua libera addensandola, eventualmente gelificandola; in tal modo ritardano lo sgocciolamento del gelato quando viene immesso al consumo.

Gli emulsionanti promuovono l'emulsione della fase oleosa con quella acquosa, rendendo così più stabile la struttura del gelato; controllando l'agglomerazione dei grassi questi rimangono più uniformemente distribuiti e ritardano le proprietà di fusione del gelato.

Tra gli idrocolloidi elenchiamo la farina di semi di carruba e di guar, gli alginati, i carragenani, (ricavati dalle alghe marine) varie gomme. Tra gli emulsionanti segnaliamo i monogliceridi, i monodigliceridi, i sucrosteri, le lecitine.

Fanno parte degli additivi anche i coloranti e gli aromi. Ci risulta che nella stragrande maggioranza, sia coloranti che aromi usati in gelateria sono di provenienza naturale; tuttavia il gelatiere professionista è costantemente attento ad eliminare qualsiasi materia prima o semilavorata che possa contenere additivi di sintesi, seppure legalmente ammessi ed autorizzati.

Il Sistema Gelato

Oggi, l'artigiano gelatiere non si può esonerare dallo studio, dall'aggiornamento professionale continuo, dall'approfondimento delle sue conoscenze anche sul piano scientifico e dalla costante attività di applicazione di ricerche e di prove sul piano pratico.

Seguiamo per sommi capi il divenire del gelato

La miscela del gelato, la cui ricetta preventivamente studiata, attentamente bilanciata e formulata, sarà anzitutto sottoposta a preventivo "dosaggio". Il pesare gli ingredienti con ordine e con buona precisione è un fatto di "forma mentis" e di buona pratica e... non costa nulla. Inizia a questo punto il processo di trasformazione, cioè la pastorizzazione, la maturazione (che comunemente avviene nel corso della notte) e poi il processo di congelamento, nel corso del quale si inseriscono due nuovi "ospiti": il **ghiaccio** e l'**aria**. Questi due nuovi "ingredienti" dovranno essere "dosati" e valutati attraverso tutta una serie di accorgimenti sia di natura compositiva che attraverso un attento processo di mantecazione. A chiusura del ciclo produttivo, si avrà quel prodotto rispondente alle esigenze richieste dalla sua più specifica destinazione. Di regola, un gelato destinato alla vendita su coni o coppette dovrà essere diverso da quello riservato per la produzione di elaborati tipo torte gelate o altro.

Vediamo la composizione della miscela

Di certo possiamo affermare che sia la miscela, prodotto di partenza, che il gelato come prodotto finito, sono dei sistemi estremamente complessi.

È possibile considerare la miscela un "insieme" composto da quattro fasi chiaramente diverse:

- a) **una fase in soluzione vera**, (acqua come solvente) nella quale vi sono disciolti gli zuccheri, i sali minerali, le proteine e le vitamine idrosolubili.
- b) **una fase in emulsione**, che si compone di grassi, di oli, di vitamine liposolubili, lecitina, fosfolipidi.
- c) **una fase in soluzione colloidale**, composta da proteine (albumina, caseina, globulina) apportate soprattutto dall'uovo e dal latte.
- d) **una fase in sospensione**, composta da materiali non solubili in acqua e derivati soprattutto dalle parti cellulosiche del cacao, della frutta secca (nocciole, pistacchi ecc.) e frutta fresca (fibre).

Questa miscela particolarmente eterogenea e soprattutto composta da elementi tra di loro non miscibili (basti pensare ai grassi ed oli in ambiente acquoso), nel corso del processo produttivo caratterizzato da notevoli sbalzi termici (dal processo di pastorizzazione a + 85° C. a quello della mantecazione a - 15° C.) si modifica ulteriormente inserendo, come si evidenziava più sopra, due "nuovi ospiti" che interferiscono e determinano definitivamente la struttura del prodotto finito.

Ed ora...il gelato.

Il passaggio dello stato di aggregazione dell'acqua liquida in ghiaccio solido e l'incorporamento di aria, nel corso del processo di congelamento, producono un nuovo volto al prodotto finito, che si presenta in tre fasi del tutto diverse da quelle di partenza. Si hanno infatti:

- a) **una fase solida**, che si compone di cristalli di ghiaccio, di grassi induriti e parzialmente cristallizzati di sostanze insolubili, solide (cellulosiche ecc.)
- b) **una fase liquida**, formata da una parte di acqua non cristallizzata nella quale hanno in soluzione vera vari zuccheri e sali minerali ed in soluzione colloidale delle proteine e degli stabilizzanti
- c) **una fase gassosa**, formata da minuscole bollicine d'aria

Il gelato è quindi un sistema **trifase** molto complesso e fortemente **termolabile**.

Nella sua preparazione si tratta infatti di ottenere e di conservare in maniera stabile elementi tra di loro antagonisti in un ambiente molto instabile e quasi precario.

Sappiamo inoltre molto bene come anche piccoli sbalzi di temperatura possono provocare il collasso del prodotto rovinandone definitivamente la struttura e siamo coscienti della fragilità del nostro prodotto al quale dedichiamo con passione le nostre più attente cure.

Il Processo di Produzione

È facile intuire come nel corso del processo produttivo tutti gli ingredienti componenti la miscela vengono sottoposti a notevoli variazioni termiche. Dal processo di pastorizzazione alto o basso che sia (quindi a +85° C., oppure a +65° C.), alla fase della maturazione (a +4° C.), al momento del congelamento o mantecazione (a -15° C.), alla fase di stabilizzazione (a -20 / 25° C.), alla fase di vendita (a -12 / 15° C.) si comprende come questi cambiamenti termici comportino trasformazioni fisiche alle quali sono sensibili soprattutto grassi e proteine.

Il processo produttivo prevede:

- a) **CONTROLLO DEGLI INGREDIENTI**
- b) **DOSAGGIO** eseguito con attenzione; la professionalità dell'operatore si distingue anche nella **precisione** dei dosaggi.
- c) **MISCELAZIONE** degli ingredienti che deve rispettare le temperature adeguate di miscelazione.
- d) **PASTORIZZAZIONE** che ha il primario scopo di bonificare la miscela dal punto di vista microbiologico. Nel mentre si completa la solubilizzazione degli zuccheri, l'idratazione di eventuali ingredienti in polvere (latte in polvere, cacao), la fusione e la dispersione di eventuali grassi solidi.
- e) **MATURAZIONE** che completa la idratazione degli ingredienti in polvere: il cacao, le proteine gli stabilizzanti, e l'indurimento e la parziale cristallizzazione dei solidi grassi.
- f) **CONGELAMENTO o MANTECAZIONE**: a questo punto la MISCELA si trasforma in GELATO. Sotto l'azione del freddo (attorno ai 15 - 20°) avviene quindi il parziale "PASSAGGIO DI STATO" dell'acqua in cristalli di ghiaccio ed il contemporaneo INCORPORAMENTO DI ARIA. A proposito di "aria", noi gelatieri ci addebitiamo la colpa di non avere opportunamente informato il consumatore sulla sua natura e funzione nel nostro gelato. A volte si ha l'impressione che il consumatore abbia la convinzione che si tratti di una mistificazione vicina alla truffa e quindi di una bassa operazione "economica". L'aria invece deve essere considerata una vera e propria materia prima avendo una serie di importanti funzioni. Un gelato senza aria diventa un blocco di ghiaccio o tutt'al più un ghiacciolo. L'aria è invece quella "materia prima" che fornisce al gelato sofficità, che rende il gelato meno freddo, che ritarda lo scongelamento, che preserva il gelato dai temuti e pericolosissimi sbalzi termici.
Vi è tuttavia una differenza importante tra il nostro Gelato Artigianale ed il Gelato Industriale (Ice Cream). Il nostro gelato **incorpora naturalmente** l'aria nel corso della mantecazione così come avviene montando la panna o dei tuorli d'uovo, mentre, per ragioni pur comprensibili, nel Gelato Industriale l'aria viene **insufflata** e dosata artificialmente **per mezzo di pompa**. Se nel nostro gelato artigianale si potrà avere un massimo del 25 - 35 % di aria incorporata, nell'Ice Cream si raggiunge un per cento che va dal 70 al 100%.
- g) **SECONDA FASE DEL CONGELAMENTO** serve a completare il consolidamento della struttura del gelato. (il gelato all'uscita dal mantecatore è ancora un prodotto molto fragile ed instabile: un rimanente quantum di acqua deve passare di stato).
- h) **CONSERVAZIONE DEL GELATO** e disposizione nelle strutture di vendita.

A chiusura di questa forse lunga, ma ci auguriamo, piacevole chiacchierata, ci piace aggiungere due giudizi di cui uno "dei nostri tempi" ed un altro "dei tempi passati":

Uno dei maggiori tecnologi italiani del gelato industriale ebbe ad esprimere il seguente pensiero sul gelato artigianale:

"Quello che fa del gelato artigianale un prodotto unico, una fonte di prestigio nazionale, è la freschezza della preparazione, l'accuratezza della presentazione, la ricchezza dell'assortimento, la cura del servizio".

Carlo Goldoni (1707 – 1793) ebbe a declamare:

**Oh amabile sorbetto
Nettare delizioso e delicato
Benedetto colui che ti ha inventato !**

E chi gli vorrebbe dare torto?