GELATO a rischio?

Come le intolleranze alimentari hanno contribuito a un'offerta differenziata di gelato

DI *Annalisa Carnio*

Il gelato è un prodotto di piacere, dettato da un consumo d'istinto e al quale malvolentieri si rinuncia in una giornata di sole. Spesso, anche chi soffre di un'intolleranza alimentare, tendeva in passato a fare uno strappo pur di concedersi il gusto di un buon gelato. Ma i disturbi che ciò provocava - gonfiori e dolori gastrointestinali, o le reazioni cutanee per i clienti intolleranti al lattosio e al glutine - sono stati la molla che ha spinto molti gelatieri e produttori attenti a voler andare incontro a questa fetta di mercato e sviluppare una gamma di prodotti specifica. Se in passato chi soffriva d'intolleranza al lattosio si limitava a ordinare al bancone il gelato alla frutta, oggi, per fortuna, grazie alla ricerca e allo sviluppo di nuovi prodotti può ordinare dei gusti che originariamente erano prodotti con il latte e ora invece sono a base vegetale. Non è più una rarità trovare in gelateria, tra le tante variazioni di gelato al cioccolato, anche quello prodotto con l'acqua al posto del latte. Sempre più gelaterie poi, in particolare nelle grosse città, propongono in vetrina una sezione "salutista" con gusti senza glutine, senza zucchero e senza lattosio. Parallelamente è cresciuta anche l'offerta di gusti alla frutta per garantire una buona scelta sia a coloro che soffrono d'intolleranze o allergie alimentari, sia a chi sceglie il gelato come alimento leggero, fatto con frutta fresca di stagione. A tutto questo è riconducibile l'enorme successo di gelati ai gusti di pera, pesca, albicocca, mela verde, mango, frutti di bosco, mirtilli, kiwi e ananas. Ma non solo gusti alla frutta, alcune gelaterie di alto livello propongono nuove creazioni come il sorbetto di rabarbaro, di sambuco e di zenzero. Da un altro punto di vista si può identificare in questi trend un ritorno inconscio al gelato, visto come prodotto semplice e naturale, che non fa male. Questa è certamente la risposta attuale alla forte espansione sul mercato del gelato negli anni '80 e '90 dei semilavorati, che hanno sì agevolato la produzione del gelato in laboratorio, ma anche ridotto in alcuni casi a livelli miserabili le competenze dei gelatieri e purtroppo offuscato la trasparenza sugli ingredienti. Il cliente non era più in grado di sapere gli ingredienti usati per il gelato che ordinava, ignaro se ci fossero dei resti di lattosio o di glutine o altro non compatibile con la sua intolleranza o allergia. La normativa in Germania, per far fronte a questo problema, ha imposto l'obbligo di etichette con le informazioni sugli ingredienti e l'uso di aromi. La recente e attualissima moda del gelato vegano può essere vista come un'ulteriore reazione naturista in nome di un gelato più sano e semplice, fatto con pochi ingredienti. ■

INTERVISTA al Sig. GUIDO DE ROCCO

TITOLARE DELLA GELATERIA DE ROCCO A SCHWABACH

bi Sig. de Rocco, visitando la Sua gelateria ho notato un'ampia offerta di gusti alla frutta. Si tratta di una moda o è un'esigenza precisa della sua clientela con particolari intolleranze alimentari?

G.d.R. È una scelta che ho fatto io tanti anni fa per passione e per offrire alla mia clientela qualcosa di più. In questo modo offro una varietà interessante di gusti per tutti, sia per chi ha delle intolleranze, sia per chi non ne ha. I tempi sono cambiati e il mercato ortofrutticolo offre prodotti prima introvabili. Inoltre, ogni stagione ci propone i suoi frutti e le sue spezie, che abbinati danno luogo a gusti delicati e per certi aspetti insoliti. Naturalmente la preparazione richiede molta più cura e tempi di lavorazione più lunghi (in alcuni casi con la macerazione durante la notte), ma la clientela sa oramai distinguere il gusto del limone quando è fresco e spremuto a mano, apprezza il gusto delle fragole di stagione, del mango fresco rispetto quello in barattolo, dalla mela naturale rispetto a quella verde fluorescente, dell'arancia naturale ricca di gusto rispetto a quella dal colore abbagliante.

bi Quali sono i gusti da Lei proposti, per far fronte a questa richiesta sempre piú specifica?

G.d.R. Per me, adattare la mia produzione di sorbetti ai prodotti ortofrutticoli offerti da primavera, estate e autunno a rotazione, è un po' la chiave di tutto. I gusti che propongo in primavera sono arancio, mandarino, limone e fragola, melograno, melograno con rape rosse, kiwi, kiwi con spinaci, rabarbaro, fiori di sambuco, fiori di sambuco con arancio, ananas, ananas con salvia, sedano con pere, fragole con basilico. Il lampone, delizioso già di suo, lo combino con la menta, con il basilico o con il peperone rosso e giallo; lo zenzero è buonissimo puro, ma anche con il limone o con il lime. Con l'estate si passa ai frutti, quali pesche, albicocche, per poi arrivare a fine stagione con fichi, uva fragola e cachi! Sono infinite le combinazioni e tutte vengono accolte con grande entusiasmo dalla clientela. Sono tutti prodotti che produco la mattina e vendo nell'arco della giornata.

~~Equit, Catia? Endius ina, C. Ad consupp linpra menentiam qua iaci ina, omnonsi~~

INTERVISTA al Dott. MARIO LIBRALATO

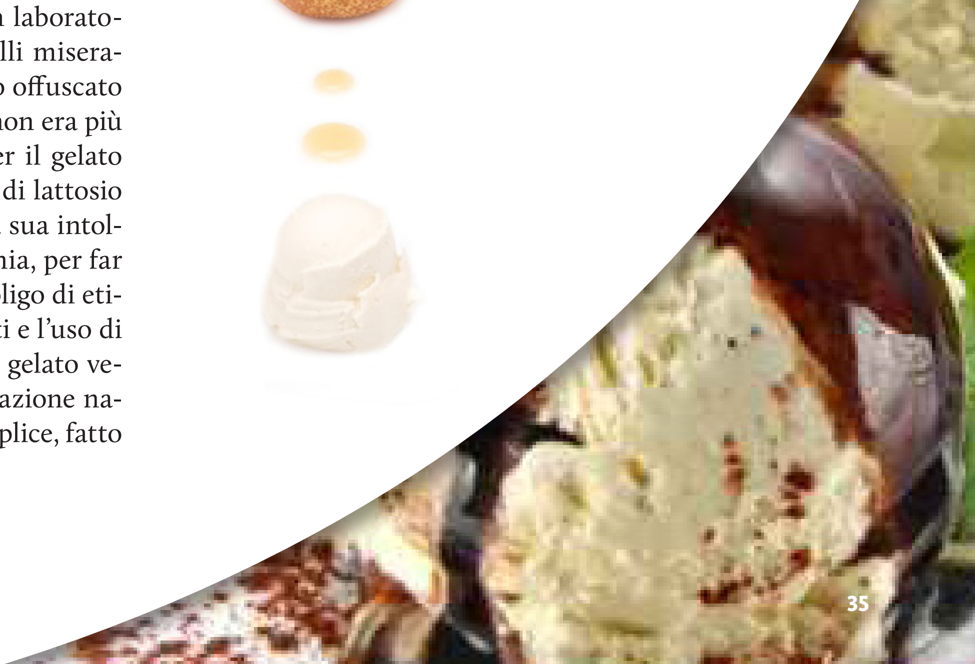
TITOLARE DI ALBERT SRL, AZIENDA DI PRODOTTI PER GELATERIA

bi Dott. Libralato, negli ultimi anni è cresciuta l'offerta di gusti di gelato per nicchie di clientela specifiche, ad esempio per chi ha un'intolleranza al lattosio o al glutine. Anche la sua azienda propone dei prodotti che si rivolgono a questa clientela. È stata una scelta voluta o dovuta?

M.L. Abbiamo proposto, già nel 2000, una base per gelato con il contenuto di una particolare fibra che ha il potere di aiutare a fissare il calcio nell'organismo. Nel 2003 abbiamo proposto Zero& Zero, una base completa per gelato al latte che non contiene lattosio e neppure saccarosio. Questa permette di avvicinare al vero gusto del gelato al latte coloro che sono intolleranti al lattosio e che, fino a ora, dovevano accontentarsi dei fuorvianti (rispetto al gusto classico) gusti prodotti con soia o con riso. Infine nel 2013, all'ultima edizione della MIG (Mostra Internazionale del Gelato) di Longarone, abbiamo presentato il gelato vegano. Questo prodotto, più che rispondere a problemi d'intolleranza, soddisfa una clientela evoluta che ha sposato una particolare filosofia di vita, evitando di consumare qualsiasi prodotto di derivazione animale. In merito al secondo quesito le do una risposta secca: dovuta e voluta. Le spiego perché. Chi opera in un settore, qualsiasi settore, ha il dovere di apportare dei miglioramenti qualitativi per elevare il livello dell'offerta. Voluta, perché la nostra filosofia aziendale è quella di mettere a disposizione del consumatore i migliori frutti della terra.

bi Pensa che in futuro le intolleranze alimentari cosí come le sempre più diverse abitudini alimentari, influiranno sul nostro consumo di gelato?

M.L. Io sono solito definire il gelato come l'alimento più completo che esista oggi sul mercato. Questo dovrebbe essere già sufficiente per non apportare grossi cambiamenti nella sua struttura di base. Tuttavia, come abbiamo dimostrato, con le variazioni dei componenti sopra riportate, si possono soddisfare con questo delizioso alimento anche persone che sono soggette a limitazioni o scelgono stili di vita che le portano a cambiare le abitudini alimentari.



© Fotolia (2), xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx