

Gelato, dal re dei coni i consigli per la scelta

Arnaldo Minetti (Ostificio Prealpino): dagli ingredienti ai colori ecco come riconoscere la qualità del prodotto artigianale

ELIO GHISALBERTI

Con la bella stagione che sembra essere finalmente arrivata, inizia il momento più propizio per il gelato «d'impulso», termine con il quale gli addetti ai lavori definiscono il consumo da passeggio. Altrettanto d'impulso, quando pensiamo al gelato a noi viene in mente quello artigianale in bilico sul cono, da gustare lentamente senza alcuna intermediazione (la paletta e/o il cucchiaino in qualche modo «deviano» il gusto).

E quando si parla di coni il pensiero per chi è cresciuto a Bergamo non può non andare all'Ostificio Prealpino, una delle poche attività produttive ancora attive in città. Fondata nel 1938 da Franco Minetti, l'azienda è diventata negli anni una delle realtà più importanti a livello italiano, facendo tra l'altro da apripista a numerose iniziative volte all'affermazione del gelato artigianale. L'eredità è stata non solo raccolta ma evoluta ed implementata dal figlio Arnaldo, felice in questi giorni di poter raccontare l'ennesima affermazione al Sigep di Rimini con il «cono 155» vincitore della «Coppa del mondo della gelateria». A lui, considerato uno dei massimi esperti del settore, chiediamo qualche consiglio perché se siamo d'accordo che il gelato artigianale ha normalmente una marcia in più rispetto a quello industriale, è pur vero che anche tra gli artigiani esistono delle differenze, eccome. «Non v'è dubbio, se si può affermare che da anni si è assolutamente tranquilli sul piano igienico-sanitario, non altrettanto si può fare su quello della qualità. Lì entrano in gioco fattori di bravura, coerenza, serietà, ambizione e quant'altro che ognuno naturalmente gestisce come crede. In genere la prima regola è affidarsi al passaparola, ad una conoscenza specifica».

Ma qualche indizio per cominciare a farsi un'idea anche senza avere avuto soffiate ci sarà pure. «Prima regola leggere attentamente gli ingredienti che ogni gelateria è obbligata ad esporre, meglio se riferiti ad ogni singolo gusto e non cumulativi. Se il cartello non è esposto in una



Arnaldo Minetti con il cono 155 vincitore della Coppa del mondo di gelateria

posizione facilmente leggibile qualcosa vorrà pur dire...Nei gusti che prevedono la presenza del latte deve comparire come primo elemento latte e panna freschi; per quelli alla frutta in cima alla lista deve esserci il frutto corrispondente, meglio se con la specifica della varietà e della provenienza, informazione che tra l'altro dimostra la volontà di rispettare la stagionalità e la freschezza della materia prima». E poi? «La lista delle E, cioè degli addensanti, degli emulsionanti, degli stabilizzanti deve essere più corta possibile. Meglio se sostituiti con prodotti di origine naturale come la farina di semi di carruba o altri. Ed ancora no alla presenza di grassi vegetali idrogenati». Passando all'esame

visivo? «I colori non devono essere troppo intensi e brillanti, innaturali, vedi ad esempio il verde vivo e sfolgorante del pistacchio d'un tempo. Poi la struttura deve dare l'idea di morbidezza e rotondità, non deve avere porosità eccessive o granulosità, concetto che vale anche per i gusti alla frutta che non devono tendere all'aspetto di granita né tantomeno lasciare acqua nel pozzetto». E siamo al gusto, alla palatabilità. «Il gusto deve essere armonico e persistente, deve per così dire girare a lungo in bocca lasciando al palato una sensazione di morbidezza ed equilibrio riferito naturalmente all'ingrediente principale».

Per arrivare a farlo bisogna essere dei veri artigiani, produrre

limitatamente e possibilmente solo il gelato che si vende direttamente, è vero? «È una regola incontrovertibile, nonostante vi siano delle realtà di tipo industriale di grande successo che sono riuscite a far passare un messaggio diverso. Nulla da eccepire sulla qualità dei gelati di Grom ad esempio, ma non si può certo dire che un'azienda con oltre 50 punti vendita e 600 dipendenti deve essere annoverata tra gli artigiani. Oltre certi numeri, è fisiologico, la produzione non può che essere definita di tipo industriale». Un'ultima domanda, come stiamo a Bergamo in quanto a gelato artigianale? «All'avanguardia, da sempre, siamo un punto di riferimento». Vuoi vedere che il merito è anche suo? ■