

innovazione. Giubileo Xlp è una macchina in grado di dare un gusto pieno e ricco al prodotto

Gelato artigianale micronizzato Un piacere morbido e raffinato

Cihi vive il gelato come autentica passione è sempre alla ricerca di degustazioni e assaggi gratificanti, che sappiano appagare con gusti di alta qualità, sapori delicati, struttura raffinata, donando «il» piacere che nell'immaginario collettivo si identifica con il gelato artigianale ancor più che con l'altrettanto amato cioccolato. Una importante ricerca di mercato ha dimostrato come nel mondo dell'alimentazione si profili un consumatore sempre più attento e consapevole, disposto a offrire la propria preferenza e la propria fedeltà solo dove trova in modo chiaro e trasparente garanzia di un prodotto naturale e genuino. Un ritorno alla natura, alla semplicità, alla tutela del benessere: ecco il desiderio dominante di chi ama il gelato di qualità oggi.

Ingredienti semplici e genuini

Il passaggio fondamentale per le gelaterie che hanno questi requisiti è comunicare con il consumatore e conquistare la sua fiducia, ancora prima dell'assaggio, attraverso un cartello o quaderno degli ingredienti chiaro e trasparente, nel quale si evidenzia una ingredientistica «pulita», caratterizzata da materie prime genuine e da ingredienti composti di alto livello: latte e panna freschi, zucchero d'uva e zucchero di canna, assenza di grassi vegetali idrogenati, frutta in alte percentuali, Nocciola Piemonte Igp, Pistacchio di Bronte Dop, i migliori cru di cacao selezionati da piantagioni equosolidali, senza emulsionanti e stabilizzanti di sintesi, privo di coloranti e aromi artificiali. Tutto questo dà garanzie di un prodotto che nasce dalla professionalità di gelatieri sensibili che realizzano gelati artigianali «unici», legati al territorio e alle migliori tradizioni.

Il micronizzatore

Le gelaterie di alto profilo che hanno aderito al progetto che coniuga tradi-

zione e innovazione, in aggiunta alla scelta degli ottimi ingredienti, utilizzano Giubileo Xlp, una macchina che micronizza i singoli gusti portandoli ad una dimensione particulare di 40/50 micron, ben più raffinati dei 750 micron ottenibili anche solo fino a due anni fa: il gelato ha così un gusto pieno e ricco e una struttura liscia e setosa, migliorando la sua palatabilità e quindi il piacere della degustazione. Ma non solo: il gelato artigianale micronizzato resta più morbido anche alle temperature più basse; per esempio nel freezer domestico, non indurisce e quindi è consumabile più comodamente e piacevolmente anche in termoscatole da asporto e la stessa fruibilità gradevolissima vale per torte e tranci, steccchi, biscotti e monoporzioni. Questo straordinario cambiamento ha accresciuto ulteriormente il prestigio del gelato artigianale italiano: fra gli operatori del settore e fra i consumatori competenti c'è un grande fermento per conoscere e per far conoscere capillarmente questo eccezionale miglioramento attraverso l'esperienza diretta degli assaggi e il pas-saparola.

Formazione e comunicazione

Tra l'altro si è innescato anche un percorso virtuoso sui fronti della formazione degli operatori e della comunicazione alla popolazione, mentre si susseguono giornate dimostrative e riunioni di approfondimento con i gelatieri che decidono di aderire alla micronizzazione e all'ingredientistica di alta qualità, per garantire ai loro clienti un gelato artigianale ancora più buono. Il messaggio ai cultori del buon gelato è comunque molto chiaro: cercate le gelaterie che propongono il gelato micronizzato e che espongono una dichiarazione degli ingredienti molto esplicita sulla presenza prioritaria di latte e panna freschi, di frutta in quantità, zuccheri e ingredienti composti di alto livello.



L'AZIENDA INFORMA



OSTIFICIO PREALPINO-PUNTOGEL

Al Salone internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione artigianali (Sigep) a Rimini si è svolta la Coppa del Mondo della Gelateria, con la partecipazione di tredici compagni nazionali provenienti da cinque continenti. Ha vinto la squadra italiana, composta da Leonardo Ceschin, da Pordenone, gelatiere, Ernst Knam, da Milano, scultore di cioccolato Francesco Falasconi di Tavullia (Pu), scultore di ghiaccio, Filippo Novelli di Torino, lo chef, e il pasticciere Andrea Olivero. Team Manager: Pierpaolo Magni che, con Diego Crosara, ha allenato la squadra.

Il team italiano ha utilizzato Giubileo Latte, Giubileo Frutta, il micronizzatore e gli ingredienti di alta qualità senza coloranti e aromi artificiali: questi bravi professionisti hanno costruito un gruppo affiatato e hanno superato tutte le prove relative a gelato in vaschetta, coppa, cono, torta, gelato gastronomico, scultura di ghiaccio e scultura di cioccolato.

La giuria ha premiato l'estro, la creatività, la competenza e la qualità dei nostri portabandiera, che attraverso la loro vittoria hanno confermato il primato del gelato artigianale italiano nel mondo. Il cono utilizzato da tutte le tredici squadre, e in particolare dalla compagine vincitrice, è stato il Cono 155 dell'Ostificio Prealpino di Bergamo e anche questo è motivo di soddisfazione per la nostra comunità: non si deve dimenticare che il cono è il simbolo del gelato italiano nel mondo e che contribuisce a valorizzarlo.