

## GELATO ARTIGIANALE O INDUSTRIALE?

Ormai non ci sono dubbi, il gelato spopola sempre più. Lo compriamo in gelateria, quando si è a passeggio, in un piccolo bar, dal negoziante fuori casa, al grande supermercato ed in ogni stagione. Quando si parla di gelato artigianale è bene tenere in considerazione alcuni elementi: gli ingredienti, il gusto e sapore, la qualità, l'igiene, la consistenza, la struttura, la cremosità ed i valori organolettici e nutrizionali.

C'è distinzione tra gelato artigianale e quello industriale; questa infatti, è proprio per i metodi di produzione, per gli ingredienti preparati freschi tutti i giorni i quali, per quello artigianale sono il latte pastorizzato, frutta di stagione, panna e uova, cacao ecc. tenendo presente che anche il gelato artigianale, in alcuni casi può essere preparato servendosi di una base liofilizzata dove viene aggiunta acqua o latte. Queste basi spesso vengono prodotte con gli stessi ingredienti del gelato industriale. Materie prime fresche, come già citato, sono quelle che compongono il gelato di qualità. Una differenza che contraddistingue il gelato artigianale da quello industriale, è la fase di incorporatura dell'aria, che nel caso artigianale, viene inglobata durante la fase di mantecazione, grazie all'agitazione che la miscela subisce durante la fase di congelamento, questo è frutto di un processo piuttosto lento il cui risultato indica componente d'aria il 30- 50 % del volume del composto.

La fase di produzione del gelato industriale, viene effettuata sempre incorporando aria durante la gelatura che a differenza di quello artigianale raggiunge percentuali attorno al 100-130 % il che conferisce una maggiore morbidezza del prodotto, permettendo di raddoppiare anche il volume del gelato. Stesso procedimento avviene per il gelato soft. Inoltre per il gelato industriale, proprio per tutti i suoi lunghi percorsi di distribuzione, è indispensabile mantenere una catena del freddo. Nel gelato industriale sono contenuti componenti come latte in polvere, oli vegetali e additivi come coloranti, emulsionanti, stabilizzanti e aromi. Notevole è la differenza di grassi contenuti nel gelato artigianale, che sono inferiori circa il 4-5% per le creme ed una totale assenza per i gusti alla frutta, rispetto a quello industriale che varia partendo da un 7% al 18% di contenuto. Da considerare un forte mercato con un percorso differente quello del gelato industriale, che è impostato sulle grosse quantità che vengono confezionate e distribuite in più punti vendita, vaschette e secchielli venduti tutto l'anno in una vasta gamma. Sempre più competitiva tra le varie aziende è la produzione di nuovi prodotti e nei prezzi. Superiore la vendita industriale per merito anche ad un discorso promozionale ed ad una rassicurazione sul contenuto. A proposito di questo le industrie gelatiere hanno redatto il codice di autodisciplina produttiva, un documento finalizzato proprio a regolare la produzione del gelato, dando al consumatore le informazioni e le garanzie necessarie sul prodotto comprato.

Fu Angelo Motta nel 1948 a ideare un gelato al fiordilatte su stecco, rivoluzionando uno stile di vita. A seguito poi giunsero molte altre marche famose.

Magda Teanini