Gelateria L'Artigianale di Stefano Baglieri

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 27 Luglio 2019 18:30



Per fortuna in **Sicilia** ci sono sempre più imprenditori del comparto alimentare che hanno preso sul serio l'artigianalità di un prodotto, come nel caso di **Stefano Baglieri** della **Gelateria L'Artigianale** di **Pozzallo** (RG), al punto di farla entrare nel nome del proprio locale, ma soprattutto di definire la propria filosofia di produzione asservendola esclusivamente ad essa. Per **Stefano**, non usare ingredienti provenienti da lavorazioni industrialo o, peggio, contenti conservanti o additivi, è una sorta di imperativo che dopo aver trascorso con lui più di una giornata posso serenamente convalidare ed ovviamente condividere. Quindi alla **Gelateria L'Artigianale** non esistono paste aromatizzanti, aromi sintetici, additivi e quant'altro possa infrangere il suo codice di genuinità, in compenso si impiegano tecniche di utilizzo della frutta secca piuttosto che della frutta fresca che garantiscono non solo il "**Codice Baglieri**", ma anche gli aspetti nutrizionali e le peculiarità salutistiche come ad esempio la scelta di mantenere il più possibile basso il famigerato indice glicemico, uno dei grandi talloni d'Achille che presentano i gelati.

Forse per qualcuno il "Codice Baglieri" potrebbe sembrare esagerato, ma sta di fatto che il suo prodotto è in effetti eccellente sotto tutti i punti di vista, d'altronde nella vita bisogna porsi degli obiettivi fermi e poi cercare di raggiungerli, nel suo caso, facendo un bilancio dall'esterno, credo che li abbia addirittura superati, ma il bello arriva proprio qui, perchè è in continua competizione con se stesso in un inarrestabile vortice di genuinità.

Pertanto, dopo i numerosi inviti che mi ha rivolto **Stefano** da quando, tramite l'**Associazione Culturale Duciezio** di cui egli è membro, ci siamo conosciuti, lo scorso **20 e 21 Luglio 2019** mi sono recato presso il suo locale per documentare tutto ciò con un video, in modo da far parlare direttamente l'interessato completandolo con le mie immancabili degustazioni in diretta, buona visione e... non invidiatemi troppo!

{youtube}FCF5eqOdf1U{/youtube}

Nel video è ben spiegato a cosa possa servire un forno all'interno di un laboratorio di gelateria, sicuramente non a sciogliere il frutto del proprio lavoro, piuttosto a cuocere delle straordinarie brioches che sono riuscite a ricordarmi l'impasto del panettone, questo mio accostamento non è stato comunque casuale, infatti **Stefano Baglieri**, nel periodo natalizio, mi ha comunicato che si diletta anche a produrre proprio quello che per un pasticcere è considerato il dolce più difficile da preparare. Non mi rimane che aspettare il prossimo Natale!


ALBUM E DOWNLOAD FOTO