

Dentro il gelato

Scritto da Manuela Barone
Giovedì 31 Maggio 2012 10:00



Meno di un anno fa visitavo lo **Sherbeth Festival** e cercando di capirne qualcosa di gelato, di come si fa e di cosa c'è dentro davvero, scoprivo una realtà nuova e incredibilmente variegata. Il gelato è una declinazione di chi il gelato lo fa, e come un pane a lievitazione naturale avrà un sapore diverso che dipenderà dalle materie prime, dalle stagioni e dall'esecuzione

Un gelato, nella sua definizione più scarna ed essenziale, viene spiegato dal Maestro **Luca Cavieziel** con queste parole: *"Preparazione alimentare composta da un insieme di materie prime semplici e semilavorate (zuccheri, latte, panna, uova, frutta, paste aromatizzanti) che mediante congelamento e contemporanea agitazione si addensa raggiungendo una certa consistenza e pastosità"*.

Mediamente il gelato è composto da circa il 50-60% di acqua, da grassi (circa il 5%) e da sostanze solide per la restante parte.

Quindi abbiamo gli zuccheri, i grassi, l'acqua che fa da interfaccia fra i due e l'ingrediente o gli ingredienti che conferiscono il gusto. Va citata anche l'aria, che in fase di mantecazione, specie per i gelati alla frutta che hanno pochi grassi, viene inglobata nel gelato che sarà così più corposo e morbido.

In ultimo, occorre parlare anche dei **neutri**, mix di **emulsionanti** e **stabilizzanti**, detti anche **addensanti**, che permettono ai grassi e all'acqua di non separarsi in due fasi distinte né nella miscela né poi in vaschetta una volta esposto. Gli emulsionanti permettono al gelato di mantenere la sua forma una volta spatolato sul cono o nella coppetta, mentre l'addensante assorbe l'acqua conferendo compattezza e cremosità.



Se l'addensante assorbe molta acqua, avremo meno acqua libera disposta a ghiacciarsi e quindi un gelato meno freddo e molto cremoso nonché capace di inglobare più aria. Questo è un vantaggio per il gelatiere, che a parità di peso di miscela può ottenere più gelato. Senza contare che l'aria isola il gelato dagli sbalzi di temperatura (meno coni gocciolanti e magliette che si sporcano al primo assaggio!).

Nelle etichette normalmente presenti nei preparati per gelato, troviamo gli emulsionanti e gli stabilizzanti indicati attraverso un numero compreso fra 400 e 499, preceduto dalla lettera E. Tra questi ne troviamo alcuni di origine naturale (E 406 Agar-agar, , E 410 Farina di semi di carrube, E 412 Farina di semi di guar) e altri invece di derivazione industriale (E 407 Carragenina, E 471 Mono e digliceridi degli acidi grassi). La **lecitina**, noto addensante, trova spazio nella classificazione comunitaria come E322. Se la maionese vi verrà ben compatta è proprio la lecitina contenuta nel tuorlo dell'uovo che dovete ringraziare! (Una valida alternativa vegana per una maionese senza uova è l'uso del latte di soia, che pure contiene lecitina).

Alcuni neutri includono anche i cosiddetti **"miglioratori"**. Cosa vi sia dentro, non è dato saperlo, ma di certo molte industrie che producono semilavorati lo usano ancora eccome. In visita presso una famosissima azienda del settore mi è stato impedito l'accesso in determinate aree dalla stessa definite "top secret" e il controllo di molte etichette, molte delle quali sembravano più richiamare il calcestruzzo. Se non possiamo avere chiarezza sulle schede tecniche dei semilavorati dobbiamo smetterla di parlare di gelato artigianale e opporci a quelle aziende che nonostante i notevolissimi fatturati insistono col parlare di tradizione e artigianato facendosi portabandiera di messaggi falsi e fuorvianti.

Dentro il gelato

Scritto da Manuela Barone
Giovedì 31 Maggio 2012 10:00



Lo scorso anno è nato il movimento libero di gelatieri e addetti ai lavori, “**Gelatieri per il Gelato**”, con l'intento di dare una definizione unica al gelato artigianale di tradizione italiana. Questo movimento, con un blog attivo presente sul web, si oppone strenuamente a chi definisce artigianale un gelato con composti già bilanciati. Una nota azienda del settore ha di recente lanciato nel mercato una base per gelato che coniuga l'uso di ingredienti naturali con la mancanza di fantasia del maestro gelatiere. Il prodotto contiene olio di oliva, fruttosio, inulina, proteine vegetali e farina di semi di carrubba. L'**Inulina** è un potente anticongelante estratto dalla cicoria, il fruttosio uno zucchero, del resto sappiamo bene o male di cosa si tratta. Mix inappuntabile e prodotto di buona qualità, ma a quel punto fare il gelato diventa una mera operazione di assemblaggio. Il gelatiere che invece studia una sua miscela personalizzata e se la fa produrre trovo sia il giusto compromesso per un artigiano che vuole ottimizzare la sua produzione senza rinunciare al senso profondo del suo lavoro.

E' il bilanciamento della miscela ad opera del gelatiere che fa del gelato un'arte.

I semilavorati da me tanto demonizzati sono, in realtà, ciò che nel 2008 l'**AIIPA** (Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari) ha ribattezzato “**prodotto composito**” col benestare di tutte le aziende associate. Un eufemismo che ha lasciato interdetti i veri interessati, per nulla interpellati o consultati. Quindi un conto è il semilavorato, un altro il prodotto composito, ovvero neutri, miglioratori, e tutto ciò che prevede più di una fase di lavorazione.

Molti semilavorati, come la pasta di nocciole o di pistacchio, sono fondamentali per i ritmi produttivi di una piccola azienda che di sicuro non può perder tempo nella tostatura e nella micronizzazione della frutta secca.

Senza contare che una macinazione manuale può far correre il rischio di un calibro del frutto non omogeneo e di conseguenza di una tostatura non equilibrata, a discapito del prodotto finale. Questo per dire che anche il prodotto artigianale necessita dell'aiuto dell'additivo e del semilavorato sia per ragioni di tempo che di finezza del prodotto, nella misura in cui questi siano di origine naturale e certificata e con non più di una fase di lavorazione prima del loro utilizzo da parte del gelatiere.



Lo slogan di Gelatieri per il Gelato è “**Il Gelato Artigianale è musica... una composizione del tuo gelatiere di fiducia in armonia con la Natura**”.

Una composizione che deve essere non tanto bella da vedere, quanto buona da mangiare. Per cui, state ben lontani da quelle montagnone solide di gelato che spesso si possono vedere nelle vetrine. **Grassi Vegetali Idrogenati** a gogo. Spesso sento dire che se i mattatoi avessero i vetri la maggior parte di noi diventerebbe vegetariana...mi si perdoni il parallelismo, ma se nelle etichette ci fosse scritto per davvero e in modo chiaro cosa c'è in quello che mangiamo e come viene prodotto, che fine farebbe l'industria alimentare?

Voglio sentitamente ringraziare il Maestro **Antonio Cappadonia** per la preziosa conversazione che mi ha aiutato non poco a schiarirmi le idee su alcuni concetti di base sull'argomento.

Rimangono da indagare meglio i grassi e gli zuccheri presenti nel gelato, e più in generale negli alimenti di origine

Dentro il gelato

Scritto da Manuela Barone
Giovedì 31 Maggio 2012 10:00

industriale, per fornirvi un quadro (spero) un po' più chiaro di quel che mettiamo ogni giorno nello stomaco, magari in un prossimo articolo.

Nota: *Le immagini utilizzate il presente articolo sono di repertorio e puramente illustrative, non costituiscono quindi nessun collegamento ad aziende cui si fa tacito riferimento nel testo.*