

ADLER: LA TRADIZIONE DELLA GELATERIA CONTINUA A RINNOVARSI

DA BOLOGNA A CATTOLICA, IL DOLCE VIAGGIO IN SEI TAPPE DI ADLER MERLI.

Quando **Adler Merli** muoveva i primi passi di una vita da gelatiere ricca di soddisfazioni, in televisione, negli Stati Uniti d'America, un episodio di Star Trek mostrava al pubblico il primo bacio interraziale. Era il 1968. Nel 2009, Adler apre a Cattolica il suo nuovo locale (*il sesto*), proprio nell'anno in cui negli USA viene eletto il primo presidente afroamericano. Coincidenze che segnano la storia. Anche quella del gelato.

Tutto è cominciato nel sessantotto in una città tra le più autorevoli candidate a ricoprire il ruolo di Capitale del gelato, Bologna, al chiosco da Oliviero a Porta Saragozza. Per fare una similitudine, è come andare a insegnare letteratura inglese a Oxford o a Cambridge! Sette anni dopo, nel 1975, Adler Merli apre la sua prima gelateria sempre a Bologna, al Bar Bologna di Porta San Vitale. Altri sette anni, e il gelatiere si trasferisce in Romagna, sul lungomare di Riccione, per gestire la gelateria Mario di Bologna. Qui, quando l'Italia di Bearzot conquista il terzo titolo mondiale di calcio, Adler viene premiato a Roma con la medaglia d'oro per il miglior gelato dell'estate 1982, contesa ad altri quattrocento finalisti. Di nuovo, piacevoli coincidenze. Nello stesso periodo, inaugura il Caffè Diana di Ancona e nel 1988 si trasferisce nel locale dove rimane per il maggior numero di anni, per la precisione ventuno: la gelateria Adler di viale Dante a Riccione. Qui la sua fama si consolida e la gelateria diventa il punto di riferimento per la cittadina romagnola. Adler racconta che "A Riccione, in periodi particolarmente intensi, siamo arrivati a distribuire 3000 coni e a produrre undici quintali di gelato al giorno. Si può dire che siamo stati i primi a proporre una scelta di quaranta gusti, creando – a quell'epoca – la moda del gelato da asporto. Gusti come ricotta stregata, bacio, gianduia, ananas, melone, mirtillo erano una novità".

Sabato 19 dicembre 2009, con l'inaugurazione della "**Adler caffetteria, gelateria, cremeria**", il sig. Merli ha cominciato la sua sesta vita da gelatiere, spostandosi qualche chilometro a sud, nella città dei fiori e della Regina: Cattolica. Il locale, che gestisce insieme alla moglie Silvana (*sempre al suo fianco, in questa come in ogni altra tappa di una vita vissuta insieme, passo dopo passo*), all'amico Elso

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Nome locale

ADLER - Gelateria Cremeria Caffetteria

Project

Sinventata

Realizzazione

Sinventata

Anno di realizzazione

2009

Superficie coperta

300 mq

Superficie all'aperto

150 mq

Location

Cattolica (RN)

Prodotti IFI

Vetrine Cubika gelato e 4 Stagioni, Pozzetti ventilati, banco bar





Tentoni (*il vero promotore della nuova avventura*) e a Fabio Fabbri (attuale proprietario della gelateria Adler di Riccione, che continuerà a portare avanti la propria tradizione), si trova nella centralissima piazza Nettuno, nella struttura che ospitava lo storico bar Nettuno.

“Ne è passato di tempo”, continua Adler Merli, “da quando ho cominciato questo lungo viaggio nel mondo del gelato. Ora ho 59 anni, e il bello è che con il passare del tempo sono aumentate l’esperienza, gli stimoli ed è rimasta intatta la voglia di fare dei sacrifici per creare ancora qualcosa di nuovo insieme a mia moglie Silvana e a validi soci come Elso Tentoni e Fabio Fabbri. Cattolica è una cittadina che vanta un’importante tradizione nel gelato e nella pasticceria e siamo davvero felici di poter svolgere proprio qui una professione che è prima di ogni altra cosa la passione di una vita”.

Il locale si sviluppa su una superficie interna di oltre 300 mq, distribuiti tra piano terra e soppalco, a cui vanno aggiunti 150 mq di esterni, per un totale di circa 300 posti a sedere, ed è stato realizzato dagli arredatori dello **Studio Sinventa di Gianluca Sanchi**, un nome che si sta rapidamente distinguendo non solo in Romagna ma anche in altre parti d’Italia e all’estero.

“Fin dall’inizio”, spiega Gianluca Sanchi, “Adler ha partecipato attivamente alla progettazione del suo locale, centimetro per centimetro. Giustamente ha voluto dare al gelato e alle sue creazioni la visibilità che meritano, e i quasi otto metri lineari di vetrine lo dimostrano in modo efficace. Pensate che, insieme, le cinque vetrine che compongono l’impianto espositivo possono contenere ben settantaquattro gusti in vaschette professionali standard. Qualcuno in meno, con le vaschette oversize preferite da Adler. **Tutte e cinque**

le vetrine sono del modello Cubika di IFI, un’azienda che con mezzo secolo di storia rappresenta oggi la cultura del design italiano applicato alle tecnologie della refrigerazione. È normale che Adler desiderasse conservare ed esporre nel migliore dei modi le sue creazioni, e le Cubika sono l’ideale per centrare entrambi gli obiettivi. Una vetrina è dedicata alla frutta fresca e a yogurt di prima qualità, a mestolo, ed è dotata della tecnologia **4 stagioni**, che con un semplice pulsante di commutazione consente di utilizzare alternativamente le vetrine come gelaterie (-14°C -18°C) o come pasticcerie/snack (+2°C +8°C, con almeno il 70% di umidità relativa). Funzionalità utile per adattare l’offerta a situazioni e flussi di lavoro particolari. Un’altra Cubika è riservata alle granite e ai semifreddi, mentre delle rimanenti tre, una è configurata per i gusti alla crema e due per i gelati di frutta in vasca grande. A queste, si aggiungono i pozzetti, sempre di IFI, dove viene conservato il latte ghiacciato per i milk shake”.

“Sono davvero soddisfatto delle vetrine di IFI” dichiara Adler. “Ho trascorso più di quarant’anni a cercare di perfezionare continuamente il mio gelato e il modo di esporlo, e in quest’ottica credo che le Cubika siano proprio quello che faceva al caso mio: esteticamente molto belle, offrono un’ottima visione del gelato, lo conservano in modo eccezionale e sono estremamente comode da utilizzare. A Sinventa e a IFI va anche un ringraziamento particolare per la grande disponibilità e la capacità di trovare soluzioni brillanti anche in situazioni d’emergenza”.

All’ingresso, fa bella mostra di sé un mantecatore verticale, suggestivo strumento del mestiere che evoca l’antica tradizione gelatiera italiana di qualità. La dedizione al gelato, la cura del particolare, degli aspetti coreografici e la trasparenza nei confronti dei clienti vengono esaltate

dalla zona a vista, dietro il banco, dedicata alle coppe di gelato: circa venti metri quadrati riservati esclusivamente alla preparazione delle coppe da servire ai tavoli e della frutta. Un'altra zona completamente a vista, sull'adiacente via Bruno, è il laboratorio con i suoi due mantecatori verticali, due orizzontali, i tre pastorizzatori e tutto il necessario per produrre il gelato che ha reso famoso Adler. La gente può fermarsi per strada a guardare come farebbe davanti a una vetrina, e la scelta di mostrare ai passanti il laboratorio la dice lunga sul modo di lavorare del gelatiere, all'insegna dell'igiene e della trasparenza.

Entrando nel locale, si ha l'impressione di trovarsi in un candido viale alberato stilizzato, con bianchissimi rami ai lati del corridoio che salgono verso il cielo. Tra i materiali impiegati per la realizzazione, risaltano il legno naturale sbiancato e spazzolato del banco e la resina bianco latte del pavimento. Sul lato sinistro sono posizionate le vetrine gelato e, di fronte all'ingresso, la zona bar-caffetteria. "L'area bar", continua Sanchi, porta sempre la firma tecnologica di IFI. Il banco a forma di Elle offre sul lato frontale una vetrina espositiva di circa 4 metri dedicata alla pasticceria dolce e salata. Si distingue per la pannellatura con impiallacciatura d'alto spessore costituita da vari tagli di rovere sbiancato, spazzolato e lucidato, mentre spiccano per raffinatezza lo zoccolo in acciaio lucido illuminato a led e, nella zona cocktail, la bancalina in quarzo bianco. Sul retro, una bottigliera di circa sei metri riprende le forme stilizzate degli alberi all'ingresso".

Particolarmente ricercata è l'area lounge che costituisce il soppalco. Con vista sul locale garantita da un'elegante balaustra in vetro, è l'ambiente ideale per incontri business ma anche party, o semplicemente per godersi un piacevole momento di tranquillità. Ma c'è di più: un locale nel locale, a completare un servizio già più che completo. Sul lato che costeggia Viale Mancini, si affaccia il banco creperia, pensato per servire sia i clienti di passaggio in una delle vie più conosciute per lo shopping, sia i tavoli all'interno.

Quindi, se capitate in Romagna per una giornata in spiaggia, un moto GP, una piadina o un weekend di shopping in qualsiasi periodo dell'anno, non perdetevi l'occasione di gustare un gelato d'autore da Adler a Cattolica!

