

PAESE CHE VAI, GELATO CHE TROVI

di Cristina M. Palumbo



Archivio fotografico Assessorato turismo Comune di Rimini



Rimini e il fattore Garbino



*Il Gelatiere Italiano
continua il suo giro
per lo 'stivale' e approda
sulla riviera adriatica.
Meta per eccellenza
del turismo balneare
italiano, questa zona
è legata all'immagine
del gelato artigianale.*

Piadina e gelato, un classico! Mentre si è in spiaggia, quando si torna da una giornata di sale e sole, per una cena veloce alla quale segue il piacere di una passeggiata con un bel cono. Insomma, un'abbinata vincente: italiani e stranieri conoscono e amano la piadina - come non apprezzarla col tipico squacquerone? - e ugualmente non possono fare a meno di gustare un buon gelato, soprattutto al mare. Rimini, Riccione, Cattolica e tutta la riviera adriatica sono mete marine d'indiscusso successo, anzi rappresentano il divertimento al mare per eccellenza. Del resto la storia di Rimini ha avuto inizio proprio dalla spiaggia, abitata sin dai lontani tempi del paleolitico. Tornando al presente, sono soprattutto i giovani a essere attratti dalla grande quantità di locali e

Il vento caldo dall'entroterra porta piacevoli aumenti di temperatura anche in inverno

discoteche che sorgono su questo tratto di costa. La tendenza è trascorrere le serate nei disco pub o nei chioschi di nuova realizzazione, spesso posti sulla spiaggia. Al turismo balneare, uno dei principali motivi che rendono questa zona particolarmente appetibile per i gelatieri, bisogna aggiungere il fattore climatico, altro ele-



mento tipico dell'area attorno a Rimini: da queste parti si gode di un clima temperato grazie all'influenza del mare e non si verificano quasi mai eccessivi sbalzi di temperatura.

L'estate è calda ma spesso la brezza rende il clima più sopportabile, eccetto quando arriva il Garbino... Ossia il Libeccio, il vento caldo che giunge dall'entroterra portando tanto calore. È un vento, tra l'altro, che causa anche d'inverno incrementi della temperatura inaspettati quanto graditi. Soprattutto ai gelatieri!

PROTAGONISTI IN CAMPO

Una velocissima passeggiata in riva al mare Adriatico, con brevi excursus nell'entroterra per parlare con i gelatieri di questa rinomata zona.

www.reedbusiness.it

La parola alle aziende

Michele Romini

responsabile commerciale Babbi

“Partiamo da alcuni dati che è bene mettere in evidenza per capire il mercato del gelato artigianale. Se guardiamo in casa nostra, il 95% della popolazione ama e gusta il gelato artigianale (il restante 5% ha problemi d'intolleranza o di salute). Una percentuale altissima, legata al fatto che il gelato fa parte della nostra cultura, è un alimento adatto a tutti, adulti e bambini, e rappresenta per noi italiani un momento di relax, oltre che un piacere per il palato. Se rivolgiamo il nostro sguardo all'estero troviamo invece situazioni più o meno simili per quanto riguarda il gelato industriale (consumato ormai in quasi tutto il mondo), ma estremamente variegate per il gelato artigianale che, a tutt'oggi, è pressoché sconosciuto a buona parte della popolazione mondiale (si pensi a paesi come India e Cina). Analizzando le tendenze del mercato alimentare nel suo complesso si evidenzia il fatto che i consumatori, e in particolare gli italiani, sono sempre più alla ricerca di prodotti personalizzati, se possibile 'fatti a mano' e non standardizzati. È un comportamento dettato dalla ricerca d'identità che vuole sfuggire ai criteri di massificazione cui il mercato ci aveva abituati negli ultimi anni. Questo nuovo atteggiamento fa sì che siano sempre più apprezzati i prodotti che rappresentano la tradizione di un determinato territorio e il gelato artigianale costituisce una delle eccellenze alimentari del nostro paese che rispondono egregiamente a questa nuova tendenza. Il gelato artigianale è dunque, per sua natura, un prodotto 'personalizzato', legato alle capacità ed esperienze dell'artigiano che lo produce e alle materie prime del territorio nel quale viene realizzato. Come sappiamo, questo è il vero valore aggiunto della nostra cultura gastronomica. Ecco allora che le aziende di semilavorati devono, con il proprio know-how e con i propri prodotti, diventare sempre più partner del gelatiere artigiano, assecondando questa tendenza, indirizzando e suggerendo senza mai invadere la sua creatività. Per fare un esempio concreto a questo riguardo, poiché la nostra azienda è nata e ha sede in Romagna, citiamo un gusto che ha assunto una vera e propria connotazione romagnola, il gelato alla

ricotta e fichi caramellati. La nostra azienda ha realizzato un ottimo semilavorato che consente al gelatiere di preparare questo gusto nel rispetto della tipicità dei prodotti”.

www.babbi.it

Fabio Chiarabini

area manager Leagel per l'Emilia Romagna

“Negli ultimi anni abbiamo assistito a un incremento nel consumo del gelato artigianale e, allo stesso tempo, alla crescita del numero di locali che lo producono; l'aumento della concorrenza ha spinto molti gelatieri a migliorare il proprio prodotto e a curare di più la clientela. Per il futuro mi aspetto un ulteriore incremento in quanto sempre più persone lo considerano un alimento completo e bilanciato. La tendenza è legata tanto al gusto quanto al modo di proporre il gelato. A me piace dire che oggi i gelati artigiani non hanno solo il nome ma 'nome e cognome e spesso anche l'indirizzo'. Sempre più spesso troviamo in gelateria il pinolo di Pisa, il limone di Sorrento, il pesto di pistacchio di Bronte, la nocciola igp del Piemonte. Rimini è una città attenta alle tendenze e i gelatieri riminesi non si sono lasciati sfuggire questo momento in cui il mangiar bene la fa da padrone. E così hanno iniziato, dietro il banco, a raccontare ai propri clienti le caratteristiche del loro gelato: ci sono gelatieri che hanno rispolverato i gusti di una volta, riproponendo per esempio zabaione e malaga, altri che presentano gelati prodotti con ingredienti del territorio come il gelato alle pesche igp di Cesena o al pistacchio con sale di Cervia. In generale, si offrono meno gusti ma più ricercati e pregiati. Il cliente di oggi cerca trasparenza e certezza su origine delle materie prime e sul metodo di lavorazione: tante volte ho sentito chiedere 'ma il gelato lo fate voi?'. Il laboratorio a vista è ben gradito dal pubblico perché, nell'era della tecnologia, c'è il desiderio di riscoprire l'artigianalità e la tradizione del gelato genuino italiano”.

www.leagel.com



Per saperne di più



Giuliana Gamberini
gelateria King
Riccione

“La scorsa estate la mia gelateria d’asporto ha vissuto una stagione davvero positiva. Mi sono resa conto che i clienti cercano e apprezzano la qualità più delle novità. In questo momento sono rivalutati i gusti tradizionali - pistacchio, malaga, una buona crema - e, tra i sapori più legati alla

zona, quelli preparati con i vini. Per la notte rosa, proponiamo il gelato al Sangiovese, accanto al pomodoro e alla rosa”.

Carlo Vincenzi
gelateria Le Delizie
Santarcangelo di Romagna

“Un locale d’asporto all’insegna del ‘piccolo ma bello’ a pochi km da Rimini, nell’entroterra, in una cittadina molto caratteristica. Questo è Le Delizie, una gelateria sul territorio da ben 15 anni. Pur essendo vicini alla costa, il nostro

Pamela Giombini
direttore marketing
operativo Ifi



“In queste zone, da un punto di vista tecnico, essendo molti locali vicini al mare abbiamo una maggior richiesta di vetrine gelato con vetri camera riscaldati o termici, per evitare la formazione di condensa. Sulla riviera vi sono locali di ogni tipo, molti di tendenza. Questa varietà si traduce in una stimolante libertà di espressione creativa, con particolare cura per design e tecnologia. I clienti selezionano i locali cui concedere fiducia e prestano attenzione a igiene, visibilità dei prodotti, familiarità dell’ambiente. La tendenza va verso trasparenza, visibilità, riduzione di ogni tipo di barriera. Molte gelaterie stagionali, anche per problemi di spazio non possono diversificare l’offerta. Proprio pensando a queste situazioni, Ifi ha creato una nuova tecnologia chiamata ‘4 Stagioni’ che, attraverso un semplice pulsante di commutazione, consente alle vetrine di funzionare come gelaterie o come pasticcerie, ottimizzando spazi e costi”.

www.ifi.it

Le ricette

Proposte dalla Romagna

Gelato allo zabaione

latte g 2.000
zucchero g 750
panna g 750
tuorli g 500
marsala o zibibbo g 550
maltodestrine g 175
latte in polvere magro g 150
inulina g 100
addensante g 25



Gelateria King, Riccione

Crema Le Delizie

base bianca g 1.000
pasta di zuppa inglese g 20
pasta di zabaione g 80
pasta di mandorle g 10
croccante di mandorle
mandorle pralinate

Aggiungere alla base le paste; all’uscita dal mantecatore variegare con croccante di mandorle in abbondanza tra gli strati; decorare con mandorle pralinate e croccanti.



Gelateria Le Delizie, Santarcangelo



fatturato è solo per il 5% generato dai turisti. La nostra clientela è attirata da gusti classici, anche se ci siamo resi conto che alcune novità come la crema Le Delizie si sono affermate soppiantando la tradizione. La tendenza è un sempre maggior consumo di gelato, anche in inverno”.

Giuseppe Fraternali
gelateria Slurp, Riccione

“Non possiamo dire che la nostra sia un’attività stagionale, perché il periodo estivo è molto lungo: il lavoro si svolge da Pasqua a settembre-ottobre, con la complicità del tempo. Lavoriamo infatti molto con i turisti, ai quali proponiamo i gusti classici e poche novità all’anno. In partico-

lare in quest’ultimo periodo hanno funzionato Di fiore in fiore, un gelato allo yogurt variegato con miele, noci e arachidi; il gusto yogurt variegato al pistacchio; il mascarpone con torrone e la vaniglia con salsa di fragola.

Alla nostra offerta di gelato si affiancano centrifugati, frullati e macedonie. Inoltre, da quest’anno siamo nel prontuario dei celiaci: a chi è allergico al glutine offriamo 6 gusti con coni di riso”.

Claudia Pari
gelateria Matisse, Riccione

“Siamo qui dagli anni ‘80, io rappresento la seconda generazione. Vantiamo un grande assortimento di gusti, ma anche di modi di proporre il gelato: da noi funzionano molto le coppe, comprese quelle pensate per il pranzo.

Negli ultimi anni i clienti sono sempre più esigenti rispetto alla qualità totale; la maggior parte di loro è consapevole che un gelato può sostituire un pasto ed è più digeribile di un panino: ecco perché sto particolarmente attenta agli ingredienti che utilizzo ma anche a comunicare al pubblico le proprietà nutritive del gelato. D’estate come in inverno da noi vanno molto i variegati con croccante, la crema di mandorle, quella con i pinoli cotti nel forno e lo yogurt con miele d’acacia e frutta secca tostata”.

www.gelateriacafematise.it

Maurizio Raggi
direttore vendite
Mec3



“La riviera romagnola è casa nostra, qui abbiamo i nostri principali punti di forza e possiamo

affermare con certezza che il mercato turistico ha sempre retto offrendo tante opportunità a queste zone. Ciò non toglie che i gelatieri con il passare del tempo abbiano dovuto rimettersi in gioco e oggi i negozi che funzionano sono quelli che rappresentano veri e propri punti di ritrovo, curati nei dettagli dal punto di vista estetico. Prima i punti vendita erano più asettici, oggi il gelato trionfa in un ambiente con bei lampadari, luci e colori.

Sono convinto che il gelato sia un piacere che la gente potrà continuare a permettersi; magari i gelatieri posticiperanno le grandi iniziative ma continueranno a scommettere sugli ingredienti di qualità. E la qualità vien sempre più assimilata al concetto di salute, il cliente chiede sempre di più anche ‘quel che fa bene’. Garantire la qualità è il presupposto per impostare rapporti di fiducia con il proprio pubblico”.

www.mec3.it

Mandorlone

- latte intero l 3
- latte magro in polvere g 210
- panna fresca al 35% g 330
- zucchero semolato g 600
- glucosio g 100
- neutro g 30
- pasta di mandorla tostata g 300
- mandorle sgusciate g 150
- granella di torrone alla mandorla
- scaglie di mandorla

Dosare e versare nel bollitore gli ingredienti, portando il composto a una temperatura di 80-85°; lasciar raffreddare a +4°C e versare in gelatiera; aggiungere la pasta di mandorla tostata e, poco prima di estrarre, le mandorle sgusciate; versare il gelato in vaschetta, stratificando con granella di torrone alla mandorla; guarnire con scaglie di mandorla.



foto di Daniele Lisi

Gelateria Slurp, Riccione

www.reedbusiness.it

PAESE CHE VAI, GELATO CHE TROVI

Romeo Montali

titolare Emmelle Arredamenti

“Il gelato è sempre più bello: nocciole e biscottini lo guarniscono, le vasche sono ricchissime di frutta e colore. Questa è la tendenza e noi dobbiamo produrre vetrine per gelato che praticamente siano proiettate verso il cliente, aperte e visibili, con luci bianche e calde a valorizzare ancor più i colori. Tutto questo vale maggiormente qui sul litorale, dove il gelato soprattutto d'estate è lungo la passeggiata e va valorizzato. È poi importante prestare attenzione all'aspetto igiene: le vaschette per il gelato devono essere semplicissime da pulire, in modo che l'operazione d'igienizzazione quotidiana sia veloce e il più possibile efficace”.

www.emmellearredamenti.com

Norman Cescut

titolare Desita

“Il consumatore chiede il naturale: prodotto, comunicazione, interior; è attento a ciò che mangia, dove e come, e lo sarà sempre più. Questo comporta attenzione verso servizio e qualità. Se parliamo di progettazione, concept e arredi, si sta tornando allo stile di un tempo. Vetri dritti per le vetrine, più sostanza ed ergonomicità per gli arredi. Bello sì, ma funzionale. Soprattutto



produttivo: il negozio deve funzionare, vendere! Purtroppo in Italia c'è un po' di superficialità, disorganizzazione. Molti progetti si spacciano per franchising e quest'ondata sta distruggendo un terreno fertile di domanda in crescita”.

www.desita.it

Carlo Toso

direzione commerciale Italia Fugar

“Sono molte le gelaterie che perseguono la qualità totale e si differenziano per unicità delle proposte, che contraddistinguono e differenzia l'artigiano dall'industria, unico vero concorrente del nostro settore. Citarne qualcuna vorrebbe dire dimenticarne altre; posso solo dire, con un certo orgoglio, che siamo partner riconosciuti delle attività più affermate. Ho potuto rilevare dalla clientela incontrata in fiera o direttamente nei laboratori che le certificazioni che alleghiamo in fattura (allergeni, aflatossine, rintracciabilità) sono una risposta vincente alle loro necessità di qualità garantita. Ritengo che la strada seguita, legata alla qualità di prodotto e servizio, sia l'unica strategia per continuare a crescere stabilendo con l'artigiano una collaborazione volta a fidelizzare il consumatore finale”.

www.fugar.it



Rimini e il fattore Garbino



Paolo Staccoli

gelateria Staccoli Cattolica

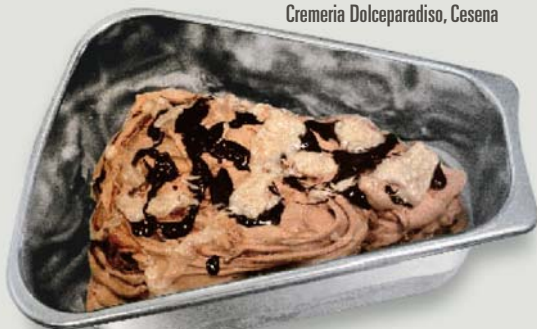
“La gelateria, affacciata sulla passeggiata nella piazza del Comune di Cattolica, occupa parte dei nostri locali e comprende un banco da 22 gusti che variano soprattutto con logica stagionale. La maggior parte delle vendite al cono ha luogo nel periodo primaverile, tuttavia la nostra forza di vendita del gelato è su coppe, caffè speciali e sorbetti che serviamo con varie elaborazioni tutto l'anno. Per i catering proponiamo



Gusto Dolceparadiso

base bianca g 1.000
pasta nocciola igp delle Langhe g 70
caffè liofilizzato g 10
salsa al cioccolato bianco e noccioline

Cremeria Dolceparadiso, Cesena



Coppa Martini

gelato al caffè
granita al caffè
latte light
sciroppo di zucchero
cacao in polvere
2 chicchi di caffè al cioccolato

Appoggiare sul fondo della coppa una pallina di gelato al caffè; grattarvi intorno della granita al caffè creando un affogato; quindi montare a parte del latte light leggermente

zuccherato con dello sciroppo; appena pronto, versare nella coppa fino a riempirla completamente; spolverare del cacao su una parte e completare con due chicchi di caffè al cioccolato.

Gelateria Staccoli, Cattolica



www.reedbusiness.it



II due gemelli

Fabrizio e Francesco, titolari di Biodelirio a Rimini e protagonisti dell'etere, sono i gelatieri più conosciuti a livello internazionale.

I gemelli Ceccarelli sono riusciti ad affascinare la televisione con la loro passione per il gelato e in particolare per il gelato biologico. "Abbiamo aperto nel 2001, ma già i nostri genitori avevano attività in campo alimentare: pizzeria, gastronomia, sempre all'insegna del biologico. Oggi tutti i nostri gelati sono prodotti senza additivi ed emulsionanti; per stabilizzare il gelato utilizziamo una radice giapponese, il kuzu, che ha anche proprietà digestive. Inoltre usiamo solo dolcificanti naturali: latte di riso, zucchero di canna integrale, miele, succo di agave messicano e così via. Il risultato è un gelato molto digeribile, per alcuni l'unico digeribile! Questo vale anche per il cono, che è senza glutine".

Tutto questo viene spiegato dettagliatamente agli avventori, soprattutto ai nuovi clienti che trovano nei due gemelli appassionati cultori e promulgatori del valore del biologico. Questo è avvenuto anche con Piero Chiambretti, che ha deciso di portarli in tv come paladini del gelato artigianale, ma non solo. Altra particolarità è la proposta di gusti con il nome in italiano e in dialetto, un'idea originale che radica in questo territorio dei due simpatici fratelli nati a Città del Capo da mamma sudafricana e papà di Riccione (con parenti sparsi in tutta Europa).

"Possiamo dire che il dialetto è la lingua biologica! Offre autenticità e capacità di distinguersi. In fondo tutto, o per lo meno il più possibile di ciò che viene offerto nel nostro negozio, nasce da questa terra: dalle noci alle fragole, che arrivano dall'entroterra di Cesena, dalle more di bosco che giungono dagli Appennini romagnoli sino ai meloni e cocomeri, coltivati nel ravennate. E tra i nuovi gusti ne è in progetto uno realizzato con ricotta locale e saba, un mosto d'uva caratteristico della Romagna".



A sinistra: l'interno della cremeria Dolceparadiso che Giuseppe Bertozzi ha recentemente aperto a Cesena.



anche un carrettino gelato personalizzato, molto apprezzato in occasioni di eventi e cerimonie all'esterno, in particolare nel periodo estivo. Ultimamente, ma prevediamo anche per il prossimo anno, stiamo ricevendo una forte domanda di sorbetti analcolici, che andremo a valorizzare nei nuovi menu".

www.staccoli.it

Giuseppe Bertozzi **cremeria Dolceparadiso, Cesena**

"Il cesenate è un buon consumatore di gelato anche fuori stagione, curioso ma difficile da deviare dalle proprie consuetudini. Continuamente bombardato da pubblicità e promozioni via posta, anche se la città è facilmente attraversabile si approvvigiona dove è solito farlo, quindi non è facile decollare per una nuova attività, anche se mette a disposizione ottimi prodotti. La maggioranza della clientela che ho potuto testare ama gusti ricchi, variegati e saporiti. C'è comunque, soprattutto da parte di donne e mamme, la tendenza ad apprezzare gelati salutistici, creati con materie prime biologiche, senza l'uso di saccarosio o senza latte. Molti rispondono bene anche alle proposte innovative e di fantasia. Ho aperto da poco qui a Cesena e non sono ancora in grado di giudicare se i consumi sono costanti, in calo o in crescita; non conosco ancora molti miei colleghi, ma spero in futuro di riuscire a creare un buon rapporto".

www.reedbusiness.it

Maurizio Alessi **gelateria La Piazzetta** **Rimini**

"Rimini, come un po' tutta la costa romagnola, è notoriamente una zona presa d'assalto da quella tipologia di turisti, soprattutto stranieri, che concepisce la vacanza come divertimento puro.

Si tratta soprattutto di giovani o famiglie con bambini che non cercano tanto l'eccellenza quanto prezzi contenuti.

I frequentatori delle nostre spiagge e delle nostre località balneari risentono già da alcuni anni delle difficoltà economiche, e i periodi di vacanza diventano per loro sempre più brevi.

La mia gelateria si trova nel centro e la clientela è composta prevalentemente da un pubblico locale o proveniente dalle città vicine: sono clienti fidelizzati, che tornano perché da noi trovano la qualità che pretendono. Purtroppo molti gelatieri stagionali puntano sul guadagno veloce e sui margini che un prodotto di

livello più basso consente di ottenere: così facendo però alla lunga può risentirne il buon nome del prodotto artigianale e del nostro made in Italy".

sabygelato@yahoo.it

