

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. Oggi, 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



UN MOMENTO DELL'INAUGURAZIONE

ricoprire il ruolo di Capitale del gelato, Bologna, al chiosco da Oliviero a Porta Saragozza. Per fare una similitudine, è come insegnare letteratura inglese a Oxford o a Cambridge: molto più selettivo e qualificante che in altre parti del mondo. 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".

Cinque giorni fa, 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 Tentoni (il vero promotore della nuova avventura) e a Fabio Fabbri (attuale proprietario della gelateria Adler di Riccio-

ne, 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 nel resto d'Italia e all'estero, vantando tra le proprie realizzazioni alcuni dei locali più trendy di Milano, Dublino e persino Hong Kong, dove ha recentemente ultimato la realizzazione di un locale proprio all'interno del celebre Nexus Building.

"Fin dall'inizio", spiega Gianluca Sanchi, "Adler ha partecipato attivamente alla progettazione del suo locale, centimetro per centimetro. Giustamente ha voluto dare



LA CAFFETTERIA, GELATERIA, CREMERIA ADLER

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. Una vetrina è dedicata alla frutta fresca e a yogurt di prima qualità, a mestolo, ed è in grado di operare alternativamente come gelateria o come pasticceria, funzionalità utile per adattare l'offerta a situazioni e

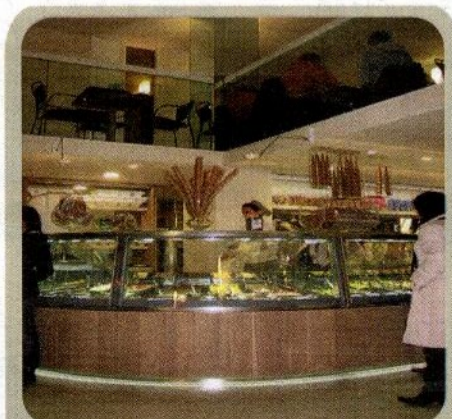


ADLER MERLI E LA MOGLIE SILVANA

flussi di lavoro particolari. Un'altra servirà esclusivamente per granite e semifreddi; 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. Accanto alla vetrina 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 si fa il gelato, e la scelta di mostrare ai passanti il laboratorio la dice lunga sul modo di lavorare di Adler, 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, si distinguono il legno naturale sbiancato e



UN SUGGERITO PARTICOLARE DEL LOCALE, DOVE ANGOLI E SINUOSITÀ CREANO UN'ELEGANTE CONTRAPPOSIZIONE

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. "Per la parte estetica", continua Sanchi, "ci siamo avvalsi della consulenza degli architetti Flora Fabbri e Daniela Bianchini, mentre la tecnologia dell'intera area bar è sempre firmata da IFI. Il banco a 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 banconina 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. 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.

Oltre alle vetrine gelato, ai componenti dei



LO YOGURT A MESTOLO, LA FRUTTA FRESCA E I GELATI DI ADLER NELLE VETRINE CUBIKA DI IFI

banchi e alle attrezzature del laboratorio, il locale vanta soluzioni tecnologiche d'avanguardia anche per quanto riguarda la così detta 'centrale del freddo', la grande sala macchine del locale, composta da ben dieci condensatori e altrettanti compressori: grazie al lavoro della Gel Service di Rimini, infatti, i primi sono stati posizionati al piano superiore per non diffondere calore, mentre i secondi a terra, per scaricare le vibrazioni. Tutto a vantaggio del confort degli ospiti, perché è a loro che Adler rivolge le maggiori attenzioni.

Se capitate in Romagna, dunque, tra una giornata in spiaggia, un moto GP e una piadina, non perdetevi l'occasione di gustare un gelato d'autore da Adler a Cattolica!