

COME SI FA UN GELATO ARTIGIANALE

COSA È IL GELATO

IL GELATO È UN ALIMENTO CHE SI OTTIENE MISCELANDO INGREDIENTI LIQUIDI E SOLIDI CHE, TRAMITE MACCHINE DEL FREDDO, CHIAMATE MANTECATORI, SI TRASFORMANO NEL PRODOTTO CREMOSO E FRESCO CHE VEDIAMO NELLE VETRINE DELLE GELATERIE.

I gelati si distinguono in **creme**
(a base di latte e panna)

e **sorbetti**
(a base di acqua e frutta)

Il **60%** dei consumi di gelato riguarda le creme
il **40%** la frutta

Nelle creme il latte e la panna sono almeno il **70%** della ricetta

Il sorbetto è un gelato alla frutta, niente latte, niente grassi e in media contiene il **30%** di frutta e il **10%** di agrumi

COME SI FA IL GELATO

- 1.** Per un gelato professionale si devono miscelare ingredienti comuni (latte, panna, zucchero, frutta) e ingredienti specifici per gelateria (basi, latte in polvere, zuccheri alternativi). Questo processo si chiama "bilanciatura".
- 2.** Dopo avere pastorizzato la miscela la si lascia eventualmente "riposare a freddo", come si fa per la lievitazione del pane o per la pizza.
- 3.** Quando la miscela ha le caratteristiche ottimali, vengono aggiunti altri ingredienti specifici chiamati "sapori" o "paste".
- 4.** La miscela viene introdotta nel mantecatore ed esce dopo una decina di minuti il gelato, pronto da mettere in vaschetta, soffice e cremoso.

IL GELATO VIENE SERVITO A CIRCA **10 GRADI SOTTO ZERO**. LA SUA CREMOSITÀ E SOFFICITÀ NON LO FANNO SEMBRARE COSÌ FREDDO. A CASA SI CONSERVA IN FREEZER, A UNA TEMPERATURA UN PO' PIÙ BASSA DELLE VETRINE PROFESSIONALI.

Il gelato di produzione propria, presuppone la produzione in laboratorio di piccole quantità giornaliere, con macchine preferibilmente discontinue. Viene venduto fresco, quotidianamente, in piccole quantità e non viene distribuito a distanza.

La moderna Gelateria è un'attività imprenditoriale completa, che affianca spesso al gelato artigianale altre specialità, per allargare le opportunità di vendita e intercettare ulteriori consumi.

L'ITALIA È LEADER MONDIALE

10.000 gelaterie pure
30.000 bar e pasticcerie con gelato
oltre 600 gusti diversi di gelato
2,7 miliardi di fatturato
120.000 dipendenti
100 aziende produttrici di ingredienti specifici per gelato

QUALI SONO I NUMERI DEL GELATO ITALIANO NEL MONDO?

15 miliardi di € di gelati venduti
Oltre 100.000 gelaterie
60.000 gelaterie nella sola Europa
Oltre 130 aziende italiane dedicate alla produzione di macchinari, attrezzature, ingredienti

