

GLI INGREDIENTI IN GELATERIA

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.

Per produrre un buon gelato, un artigiano può scegliere tra moltissimi ingredienti a seconda delle proprie necessità e dei gusti dei suoi clienti.



Si utilizzano ingredienti molto comuni come il latte, lo zucchero, la frutta, l'acqua, la panna, le uova, il latte in polvere, il fruttosio.

L'UNICO
CONSERVANTE
DI UN GELATO
È IL FREDDO



ALTRI INGREDIENTI SONO MENO CONOSCIUTI DAL CONSUMATORE PERCHÉ SONO SPECIFICI PER IL GELATO E SI CHIAMANO BASI.

Normalmente si usa una base dai 30 ai 100 grammi per kilo di miscela che comprende:



- un **cuore di stabilizzanti ed emulsionanti**, che servono a creare e mantenere la cremosità del gelato evitando che diventi un ghiacciolo.
- **proteine del latte e fibre vegetali** che servono alla struttura del gelato.
- zuccheri come il **destrosio** e il **glucosio** che rendono più morbido e meno dolce il gelato rispetto a uno fatto solo con zucchero.

Una base può essere preparata dal gelatiere stesso o essere acquistata da aziende italiane specializzate.

A COSA SERVONO



LO ZUCCHERO: a rendere dolce il gelato e non farlo congelare. Per non avere un gelato troppo dolce si combina lo zucchero con altri zuccheri come il destrosio, che si produce dal mais



GLI ADDENSANTI: a far sì che non tutta l'acqua diventi ghiaccio come avviene nei ghiaccioli



IL LATTE IN POLVERE: a dare al gelato più proteine e solidi, che il latte liquido da solo non riesce a produrre



GLI EMULSIONANTI: a far sì che la panna e gli altri ingredienti liquidi si armonizzino nel gelato



GIANDUIA



CIOCCOLATO



PISTACCHIO



NOCCIOLA



FRAGOLA

Per dare al gelato il gusto desiderato si possono usare delle paste dette anche "sapori": possono essere paste classiche come il cioccolato, il pistacchio, la nocciola, il gianduia o paste concentrate di frutta utili per integrare o armonizzare il gusto e il colore della frutta scelta dal gelatiere.

In un sorbetto c'è mediamente il **30%** di frutta e il **2%** di pasta.

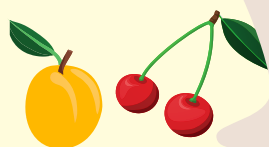
Nei gusti classici come la nocciola o il cioccolato si arriva al **10%** di pasta.



QUALI INGREDIENTI SI UTILIZZANO IN ITALIA



IN ITALIA I GELATIERI TENDONO A USARE UN NEUTRO O BASI A BASSA GRAMMATURA. ALL'ESTERO, DOVE LA CULTURA DEL GELATO È MENO DIFFUSA, L'UTILIZZO DI PRODOTTI COMPLETI È PIÙ COMUNE.



LE PASTE SERVONO:

- ✓ a creare un sapore, facilitando il lavoro del gelatiere
- ✓ a integrare un sapore, per renderlo più buono
- ✓ per ottenere una qualità costante nel tempo
- ✓ per avere maggiori garanzie di sicurezza alimentare
- ✓ per offrire gusti di frutta non disponibili sul mercato (mango, maracuya, passion fruit)

ESISTONO OLTRE **600 GUSTI** DI GELATO IN ITALIA E NE NASCONO SEMPRE DI NUOVI GRAZIE ALLA CREATIVITÀ DEI GELATIERI E DELLE AZIENDE DI INGREDIENTI SPECIFICI PER GELATO.



Oggi si possono trovare gelati vegani, bio, per celiaci, più cremosi, dietetici: basta scegliere la propria gelateria del cuore e ascoltare il proprio gusto.

QUALCHE NUMERO

Il gelato artigianale viene consumato dall'**87%** della popolazione italiana* ed è risultato il dolce più amato dagli italiani**

Un gelato alla frutta ha circa **100 - 120 calorie**

Un gelato alla crema ha circa **160 - 220 calorie**

In Italia esistono **10.000** gelaterie pure e **30.000** bar e pasticcerie con gelato

Una ricerca La Repubblica del 2007 lo ha definito il dolce più amato dagli italiani.

Viene consumato dall'**87%** della popolazione

In Italia si consumano **4 kg** di gelato artigianale a testa

IL GELATO È ARTIGIANALE

Un gelato si può considerare artigianale se:

- ✓ la lavorazione è artigianale: il gelato è realizzato in un proprio laboratorio, in piccole quantità, con macchine discontinue professionali quali pastorizzatore, mantecatore e abbattitore
- ✓ viene venduto in loco e non a distanza
- ✓ è fresco e ha quindi una durata limitata

NON SONO INFATTI GLI INGREDIENTI A ESSERE ARTIGIANALI MA IL PROCESSO PRODUTTIVO GRAZIE AL QUALE L'ARTIGIANO SELEZIONA E COMBINA I DIVERSI INGREDIENTI TRASFORMANDOLI IN UN GELATO DI QUALITÀ.

*Ricerca Nielsen

** Ricerca Salute - La Repubblica 2009

