

UNA PASSIONE PER LAVORO

**GUIDA PER APRIRE UNA GELATERIA O PRODURRE GELATO
NEL TUO BAR, PASTICCERIA O RISTORANTE**



Indice

INTRODUZIONE	3
CHI SIAMO	4
VUOI ENTRARE NEL BUSINESS DEL GELATO? UNA PANORAMICA	5
COSTI E INVESTIMENTI	7
DOVE APRIRE UNA GELATERIA	7
BAR, RISTORANTI, PASTICCERIE: A CIASCUNO IL SUO GELATO	8
DESTAGIONALIZZARE LE VENDITE CON ALTRI PRODOTTI	10
LA FORMAZIONE PROFESSIONALE: COME SI DIVENTA GELATIERE?	12
SCUOLE DI GELATERIA NOSTRE PARTNER	13
MATERIE PRIME E INGREDIENTI	14
LA SCELTA DEGLI INGREDIENTI	14
GLI INGREDIENTI DEL GELATO DI PRODUZIONE PROPRIA	15
ATTREZZATURE, MACCHINARI, ARREDAMENTO	16
CONSERVAZIONE ED ESPOSIZIONE DEL GELATO	16
PASTORIZZATORE	17
MANTECATORE	17
ABBATTITORE	18
ARMADI FRIGORIFERO A TEMPERATURA POSITIVA E NEGATIVA	19
CURA DEL PUNTO VENDITA: ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE	20
CREARE ATMOSFERA	20
L'IMPORTANZA DI "FARE MARKETING"	20
APRIRE UNA GELATERIA: IL RUOLO DELLA COMUNICAZIONE	20
IL BUSINESS PLAN DI UNA GELATERIA TRADIZIONALE ITALIANA	21
INVESTIMENTO INIZIALE: UN ESEMPIO DI BUDGET	22
ASPETTI BUROCRATICI	23
SIGEP: LA FIERA LEADER AL MONDO PARLA ITALIANO	25

INTRODUZIONE

Hai deciso di aprire una gelateria? Vuoi inserire il gelato nel tuo bar, ristorante o nella tua pasticceria? Significa che anche tu sei mosso da **passione** per il settore e dal desiderio di condurre un lavoro creativo. Perché se si vuole produrre un buon gelato **ricerca, innovazione e creatività** saranno caratteristiche fondamentali.

Oggi è infatti noto a tutti che **il gelato di tradizione italiana è un alimento completo e sano**, ad alto valore nutritivo, tanto da essere considerato un prodotto non più stagionale, ma da godere anche nei mesi invernali e come sostitutivo di un pranzo d'estate.

Ricerca nuovi sapori, soddisfare nuove esigenze, produrre gelati con ricette fantasiose, innovative con materie prime di qualità, rispettando sempre la tradizione e l'artigianalità: è il lavoro quotidiano dei maestri gelatieri italiani.

Ma aprire una gelateria e offrire un vero gelato italiano, comporta, come qualsiasi altra attività, l'assunzione di una visione "imprenditoriale" a tutto tondo, anche perché l'investimento iniziale può essere consistente. Grazie a questa Guida speriamo di poter chiarire tanti dubbi e farti scoprire il mondo della gelateria artigianale e del gelato come opportunità commerciale per i punti vendita che vogliono aggiungere una offerta commerciale golosa e appassionante, **storicamente radicata nella cultura del nostro Paese**, al pari di pizza e pasta.

Aprire una gelateria è una decisione importante che comporta riflessioni su svariati aspetti e se la prima domanda deve essere "dove?" non si può trascurare la formazione, l'investimento iniziale, delle materie prime e dei macchinari; bisogna conoscere bene le normative di riferimento e avere un'idea abbastanza chiara delle migliori strategie di marketing da adottare. Perché come in tutti i settori di eccellenza: la concorrenza è tanta e per emergere non basta produrre un buon gelato!

Questo manuale nasce con l'intento di fornire, a chi vuole intraprendere un lavoro nell'ambito della gelateria artigianale di tradizione italiana, le linee guida per iniziare a orientarsi nell'universo variegato del gelato e per fornire i contatti delle migliori aziende italiane e scuole di formazione del settore.

Rimaniamo a tua completa disposizione per poter approfondire argomenti o fornirti i contatti in nostro possesso per espandere il tuo business, scrivici a **info@ilgelatoartigianale.info**.

Buona lettura!

Lo Staff de Ilgelatoartigianale.info

CHI SIAMO

Il sito **ilgelatoartigianale.info** è stato creato per assistere coloro che desiderano entrare nel business del gelato artigianale o inserire il gelato nel proprio bar, pasticceria, ristorante. Una guida on line, continuamente aggiornata, con informazioni utili su come aprire una gelateria, quali sono gli step burocratici, quali le principali scuole di formazione e le migliori aziende del settore, quali macchinari sono necessari e le tipologie di ingredienti che si utilizzano.

Il sito nasce dalla collaborazione tra Italian Exhibition Group – Sigep, la principale fiera al mondo per la gelateria, pasticceria, caffè e panificazione, e il Gruppo Prodotti per Gelato di Unione Italiana Food.

Fanno parte del Gruppo Prodotti per Gelato le seguenti aziende di ingredienti per la gelateria e pasticceria:

<u>AGRIMONTANA</u>	<u>ALVENA</u>	<u>BIGATTON</u> <u>PRODUZIONE</u>	<u>CITTÀ DEL GELATO</u>	<u>COM.PR.ITAL.</u>
<u>DISARONNO</u> <u>INGREDIENTS</u> (Anselmi, Montebianco, Prodotti Stella)	<u>FABBRI 1905</u>	<u>FUGAR</u> <u>PRODUZIONE</u>	<u>GEI GRUPPO</u> <u>ESSENZIERO</u> <u>ITALIANO</u>	<u>GELDUE</u>
<u>GRANULATI ITALIA</u>	<u>LEAGEL</u>	<u>LINEA GEL</u> <u>ITALIANA</u>	<u>MANE ITALIA</u>	<u>MEUCCI IGINO</u>
<u>NESTLÈ ITALIANA</u>	<u>CASA OPTIMA</u> (Giuso, Mec3, Pernigotti)	<u>PRODOTTI</u> <u>RUBICONE</u>	<u>TORRONALBA</u>	<u>UNIGEL</u>



VOUOI ENTRARE NEL BUSINESS DEL GELATO?

Per te, una panoramica delle tematiche principali che verranno approfondite nelle pagine di questa Guida.

Il mercato del gelato di tradizione italiana è molto competitivo e, per emergere, oltre a un prodotto buono e di qualità, è consigliabile ricercare, innovare e offrire varietà nei prodotti. È inoltre utile prendere in considerazione la possibilità di affiancare al gelato più classico anche altri prodotti di pasticceria, come per esempio semifreddi e torte gelato, o offrire nel punto vendita prodotti tipici di un bar, dal caffè all'aperitivo. Non si deve dimenticare, infatti, che le gelaterie lavorano a volte per pochi mesi l'anno, mentre i bar-gelateria possono permettersi di rimanere aperti tutto l'anno. Ma, anche quando il gelato è consumato per 365 giorni, la varietà dell'offerta consente di assicurarsi maggiori vendite.

Ma attenzione: è importante avere chiare le differenze per poter scegliere la soluzione più adatta all'imprenditore che fa l'investimento, alla zona in cui si trova e alla tipologia di clientela che si desidera servire.

È utile ora iniziare a comprendere quali **tipologie di gelato** siano oggi disponibili e le differenze tra una soluzione e l'altra, per sapersi orientare nella scelta dei prodotti da inserire nella propria attività.

Il gelato di tradizione italiana è uno dei prodotti più amati del **made in Italy**, frutto di una vincente combinazione tra ingredienti italiani e una filiera eccellente. Per **un gelato di produzione propria** si devono miscelare **ingredienti comuni** (latte, panna, zucchero, acqua, frutta) e **ingredienti specifici per gelateria** (base, latte in polvere, zuccheri alternativi). La ricetta dell'artigiano viene amalgamata, per quanto riguarda le creme, con un processo di riscaldamento e raffreddamento denominato pastorizzazione, attraverso il quale, oltre a legare i vari ingredienti, si riduce la carica batterica entro i livelli consentiti, assolutamente sicuri per il consumo del cliente.

Tale processo può avvenire o in una macchina chiamata pastorizzatore, solitamente costituita da una vasca di 60 o 120 litri, o attraverso un processo che con quantitativi più ridotti fa seguire direttamente la preparazione del gelato al raffreddamento della pastorizzazione.

Utilizzando il pastorizzatore la miscela potrà essere lasciata riposare per un tempo dalle 6 alle 12 ore con una fase chiamata maturazione che consente la stabilizzazione dei legami tra i vari ingredienti della miscela.

Terminata la maturazione, o dopo la fase di raffreddamento nel ciclo combinato, il gelato viene prodotto attraverso una fase chiamata mantecazione dove la miscela viene energicamente raffreddata incorporando aria creando la struttura piacevolmente cremosa che tutti conosciamo. La temperatura alla fine del ciclo di mantecazione per le creme dipendentemente dalle ricette potrà variare dal - 8 °C ai - 12 °C

I gelati alla frutta possono essere preparati con latte o, più frequentemente, sotto forma di sorbetto con acqua. In questa seconda ipotesi non è necessario il processo di pastorizzazione e gli ingredienti della miscela vengono amalgamati con potenti miscelatori prima del processo di mantecazione. Le temperature del gelato sono influenzate principalmente dalla percentuale di zuccheri e solitamente sono leggermente più basse delle creme. Dopo questa fase per una migliore conservazione negli espositori il gelato viene frequentemente immerso in abbattitore prima di essere stoccato negli espositori. Questi possono essere o vetrine dove il gelato è visibile ai clienti, o in pozzetti chiusi.

Il gelato di produzione propria che tanto successo ha avuto in Italia e nel mondo, richiede quindi una serie di macchinari, attrezzature e vetrine, di cui vi parleremo più avanti, e consente di offrire e presentare un'ampia gamma di gusti anche in grande quantità.





Una particolare forma di gelato è quella del **Gelato soft** altrimenti definito **Gelato espresso**.

Questo gelato viene preparato in una macchina che serve il gelato ogni volta che un cliente lo richiede e che contemporaneamente produce la quantità che è stata venduta. Si viene così ad evitare tutta la fase di conservazione con le relative problematiche sia di investimento che di qualità del gelato. La definizione di soft deriva dal fatto che nella maggioranza dei casi queste macchine sono dotate di una pompa che incrementa la quantità d'aria presente del gelato, innalzandone la temperatura che normalmente è di 3-4 °C più alta del gelato artigianale. Per contro normalmente una macchina soft produce solamente due gusti di gelato più il misto limitando la quantità di gusti disponibili. Macchine di questo tipo sono o utilizzate in bar e gelaterie per proporre alla clientela i gusti allo yogurt arricchiti poi con variegature o per offrire un gelato soft realizzato con ingredienti italiani.

Frozen yogurt è un prodotto fresco e stuzzicante, per prepararlo si unisce alla miscela di base almeno il 20% di yogurt fresco e può essere poi personalizzato con tantissimi ingredienti, variegati, granelle, topping, frutta secca, candita o fresca. Il frozen yogurt si produce con la stessa tecnologia del gelato soft: un mantecatore con un punto di raffreddamento diverso rispetto ai macchinari usati per il gelato tradizionale, che lavora tra i -6° e i -7°C per garantire una sensazione di cremosità al palato. Più aria inglobata nella massa conferisce leggerezza al gelato.

Il frozen yogurt è un prodotto che va fortissimo in diverse zone del mondo. In Italia si trova soprattutto nelle località di vacanze balneari; il successo è garantito dalla freschezza del gusto yogurt e dalla possibilità di creare abbinamenti fantasiosi, colorati e divertenti che soddisfano il palato dei clienti, ottenendo coppe e coni sempre diversi. Perfetto sostituto di un pasto durante le soleggiate giornate estive.



Torte gelato e semifreddi, ma anche piccola pasticceria fredda sono un'occasione da non perdere per ogni tipo di attività: dalla gelateria alla pasticceria. Le **torte gelato**, per esempio, sono una buona alternativa alle



classiche torte di pasticceria: fresche e gustose, permettono di combinare svariati ingredienti. Hanno una base composta da due o tre gusti di gelato di tradizione italiana, impreziositi da ingredienti molto golosi, che spesso non si trovano nei gelati tradizionali, come la frutta secca o il pan di Spagna, oppure decorazioni solide a base di cioccolato o coperture con glasse a specchio. Una declinazione di gusto è rappresentata dalla **piccola pasticceria gelata**: dalle praline ai mignon, si possono abbinare i grandi classici della pasticceria italiana al gelato di tradizione italiana. La torta gelato è un dolce completo e di grande effetto.

Altro classico intramontabile della pasticceria fredda è il **semifreddo**, che viene prodotto con gli stessi ingredienti del gelato di tradizione italiana e nonostante venga servito a -16° / -18°C rimane morbido e cremoso, ideale da mangiare al cucchiaio. A una base di tuorlo d'uovo e panna montata si aggiungono zuccheri, addensanti e stabilizzanti e infine i sapori, ovvero le paste aromatizzanti per gusti crema o frutta. Sono fondamentali la decorazione e gli abbinamenti per offrire un prodotto goloso, di qualità ma anche bello da vedere.

Gelati su stecco e biscotti sono tornati in auge con gli street food, rappresentando una variante creativa alla tradizione italiana di cono e vaschette. Utili anche per arricchire l'offerta di qualsiasi gelateria tradizionale.

Dalla “paletterie mexicana” al classico gelato su stecco, la possibilità di offrire prodotti nuovi che accontentino i gusti di adulti e bambini è molto ampia. In commercio esistono dei macchinari per confezionare una quantità di gelato con la forma perfetta per questo tipo di prodotti e in poco tempo. Si possono inoltre utilizzare degli stampi di silicone in cui versare il gelato appena mantecato per poi passarlo qualche minuto in abbattitore per abbassare la temperatura degli stecchi gelato, che dovranno essere esposti in una vetrina separata e a una temperatura più bassa degli



espositori del gelato tradizionale. I gelati su stecco possono essere a base di frutta o di crema. Nel primo caso la percentuale di frutta può oscillare dal 20% al 70% in base alla tipologia di frutta utilizzata, mentre per le creme c'è l'imbarazzo della scelta. Sia i gelati su stecco alla frutta sia quelli alle creme possono essere ricoperti con cioccolato fuso e decorati con granelle di frutta secca e scaglie di cocco o... in qualunque modo voglia esprimersi la fantasia.

Il biscotto gelato è un'alternativa golosa adatta a qualsiasi taglia: dai biscotti più grandi da personalizzare con creme e coperture, ai prodotti mini size per offrire ai clienti un piccolo sfizio di gelato. Molto apprezzati da grandi e piccini, vengono spesso esposti in vetrine verticali in tante varietà e insieme con i gelati su stecchi o le torte moderne.

COSTI E INVESTIMENTI

In generale, chi decide di aprire una gelateria è mosso da passione per il settore e dal desiderio di condurre un lavoro creativo. Ma aprire una gelateria comporta l'assunzione di un rischio “imprenditoriale”: l'investimento iniziale può essere più o meno consistente a seconda della propria idea. Per questo è importante definire una precisa strategia valutando investimenti, costi e ricavi, rischi e opportunità.

Quando si pensa ai costi necessari per aprire una gelateria, bisogna innanzitutto partire dalla **gamma di prodotti** che si vuole offrire: come abbiamo appena visto il gelato di tradizione italiana può essere fatto in vari modi, oltre a quello “classico” in vaschetta, può essere associato a gelato in stecco, alle torte moderne, ai semifreddi, al caffè, al cioccolato, a granite, frullati... Si può decidere di preparare pochi gusti di gelato mantecato espresso come nel gelato soft invece di molti gusti di gelato di tradizione italiana. La scelta della tipologia di prodotto da offrire nel proprio locale può essere dettata anche dalla metratura del locale, dalla presenza o meno di un laboratorio e farà sì che i costi subiscano variazioni importanti soprattutto legati alle scelte di macchinari, attrezzature, spese di ristrutturazione del locale e permessi.

È necessario definire l'offerta, conoscere quali sono gli investimenti iniziali e i costi/ricavi di gestione, valutare quindi con attenzione la formula imprenditoriale che si vuole adottare.

DOVE APRIRE UNA GELATERIA

Se sono importanti gli investimenti, la prima analisi da fare per aprire una nuova gelateria è decidere dove. Questa rappresenta una delle decisioni più importanti da prendere e, per farlo nel modo corretto, è consigliabile fare **attività di geomarketing**, ossia studiare la miglior posizione in relazione alla geografia del luogo e la presenza dei competitor. Prima bisogna valutare la zona: le strade pedonali o le “vie dello shopping”, il lungomare, le vie delle scuole sono tutte ritenute ad alta viabilità di clienti che transitano spontaneamente davanti al punto vendita, ma a volte il costo dell'affitto del locale può essere troppo elevato. Occorre anche valutare bene quante siano le gelaterie nelle immediate vicinanze, se il desiderio è aprire una gelateria in cui accogliere i clienti con tavoli e sedie, quindi vendere non solo per l'asporto, la vicinanza di un parcheggio è un vantaggio.

D'altra parte considerando che in media il 50% del fatturato di una gelateria standard è costituito dalla vendita di gelato d'asporto, è bene dedicarsi a cercare un'area ad alta affluenza di passaggio pedonale, con uffici, scuole ed università, ma che sia anche vicina ad un'area di sosta, che consenta ai consumatori di fermarsi nelle vicinanze dell'esercizio per poter acquistare del gelato.

Una gelateria in centro città può consentire di vendere a prezzi più alti, mentre un punto vendita in periferia deve adeguare i prezzi al reddito degli abitanti della zona, presumibilmente più basso.

BAR, RISTORANTI, PASTICCERIE: A CIASCUNO IL SUO GELATO

Una gelateria tradizionale italiana non è di certo l'unica soluzione per chi voglia entrare in questo business e rappresenta una vivace opportunità per chi già lavora con l'alimentazione: il gelato infatti può essere inserito all'interno di un'ampia gamma di locali, dal bar alla pasticceria, grazie alle nuove offerte tecnologiche di aziende italiane di materie prime come anche di macchinari, diventando rapidamente uno dei prodotti di punta. Offrire gelato di tradizione italiana in un punto vendita che prevede anche altri prodotti può consentire di aumentare le vendite e non solo durante la stagione estiva. Ma, soprattutto, la possibilità di offrire prodotti diversi, adatti a diversi orari della giornata, permette di destagionalizzare i consumi e catturare le numerose occasioni di consumo che ci sono nell'arco di una giornata, colazione pranzo e cene, ma anche merende, spuntini e pause mattutine. La positiva prospettiva di un aumento di fatturato richiede però l'acquisizione di diverse licenze, più spazio, personale qualificato per le diverse funzioni, attrezzature e spesso anche tavoli e sedie. Ma vediamo subito quali sono le principali direttive da seguire nel caso in cui si possieda o si voglia dare vita a un'attività che distribuisca gelato insieme con altri prodotti.

Vuoi offrire il gelato nella tua pasticceria?

In pasticceria il gelato può presentarsi con delle variazioni sul tema, per esempio in versione **frozen yogurt**, come **torte gelato**, o nella versione **gelato soft**, o allegro **gelato su stecco**, offrendo così una ampia scelta competitiva ai propri clienti. Sicuramente in pasticceria la gamma dei gusti presenti non sarà ampia, ma si limiterà ad una media di 5/6 gusti, poiché l'attività non è dedicata interamente alla produzione di gelato di tradizione italiana, ma ovviamente dipende anche dagli spazi a disposizione sul punto vendita.

Le possibilità di vendita aumentano, come anche il vantaggio competitivo verso altre gelaterie della zona, servendo ai tavoli anche una combinazione tra pasticceria classica e gelato, ad esempio una fetta di torta o un mignon con gelato a parte.

Un'alternativa valida per introdurre il gelato in pasticceria è quella del **gelato soft**: in queste macchine si possono fare fino a 2 gusti di gelato, la produzione è molto semplice perché non è necessario un pastorizzatore in quanto la miscela si prepara a freddo e la si versa direttamente in macchina. Il gelato è mantecato in maniera istantanea al momento della somministrazione. Abbinando più macchine soft si può offrire una discreta gamma di gusti di gelato classici: è il cosiddetto "gelato espresso" o soft ice, che direttamente in cono o in coppa può essere arricchito e decorato a fantasia: con topping, granelle, frutta candita o frutta fresca.

Come già accennato in precedenza, il gelato può inoltre diventare un ingrediente prezioso per un laboratorio di pasticceria: il suo impiego per la realizzazione di **torte gelato** dà ottimi risultati. Altra soluzione che ben si adatta alla pasticceria è quella del **gelato su stecco** artigianale. Per prepararlo si può utilizzare il gelato o la panna. Si crea una miscela semi solida e la si versa in stampi in silicone. Si abbatte il prodotto per almeno 30 minuti e lo stecco che così si ottiene può essere ricoperto da cioccolato puro in diversi gusti: fondente, al latte, bianco, al caffè, alla nocciola, al pistacchio e arricchito con granella di nocciola, mandorla, pistacchio o frutta candita. Si può conservare lo stecco artigianale in un armadio verticale o in una classica vetrina per gelato utilizzando degli appositi espositori.



Vuoi offrire il gelato nel tuo bar?

Negli ultimi anni ha riscontrato un buon successo, soprattutto in Italia, l'offerta di gelato di tradizione italiana nei bar, magari solamente durante le stagioni più calde. L'opzione bar-gelateria rappresenta un connubio interessante per ampliare la gamma di prodotti offerti al cliente. Anche in questo caso, la **varietà dei gusti** proposti sarà limitata a un numero ristretto **preferibilmente gusti classici**, come: nocciola pistacchio, crema, cioccolato e fiordilatte. Il motivo è legato ai volumi di vendita: meglio offrire meno gusti e preparare il gelato più spesso, così da avere un prodotto sempre fresco e quindi di qualità superiore.

Gli spazi da dedicare al gelato e alle attrezzature è il punto di partenza per scegliere che cosa poter integrare e quindi proporre, infatti all'interno del proprio punto vendita si possono inserire soluzioni alternative come macchinari per il **gelato soft** o offrire **gelati artigianali su stecco**, sempre tenendo conto della varietà di gusti ed esigenze del cliente.

Essendo un'attività non completamente dedicata alla produzione di gelato, il numero di macchinari e attrezzature sarà limitato rispetto a quelli di una normale gelateria artigianale, così come il banco che presenterà un numero di pozzetti e vaschette minore. Esistono però, soprattutto in Italia, anche bar-gelateria di grandi dimensioni, con un'offerta di gelato tradizionale in un'ampia gamma di gusti e tutta l'attrezzatura necessaria nel retro, in laboratorio. Tutto dipende dallo spazio che si può e si vuole dedicare alla esposizione dei gusti, che può anche avvenire in vetrine su ruote posizionabili nel dehor estivo.

Vuoi offrire il gelato nel tuo ristorante?

Per quanto riguarda l'offerta di gelato di tradizione italiana di qualità in ristoranti e trattorie, la situazione è ancora in fase di evoluzione; ben pochi locali producono del vero gelato di tradizione italiana da servire come dessert e come ingrediente particolare da inserire in ricette nuove e sperimentali.

Finalmente, però, qualcosa sta cambiando e il gelato di qualità si sta facendo largo sulle tavole dei migliori ristoranti, dove cuochi e chef sono sempre più orientati ad **abbinamenti di gusto sperimentali**, serviti con un'attenzione estrema ai dettagli. È per questo motivo che le aziende di ingredienti e macchine per gelato stanno ampliando l'offerta sul mercato, proponendo soluzioni studiate per andare incontro anche alle esigenze di spazio dei ristoratori. In cucina è infatti importante sfruttare al meglio gli spazi, calibrare le quantità e velocizzare i tempi di produzione: sono tre elementi fondamentali per garantire ai clienti qualità delle proposte e del servizio. Quello dei ristoranti è un mercato interessante, sia per i gelatieri che si avvicinano al mondo della ristorazione – che possono così ampliare il proprio mercato di riferimento, vendendo il proprio gelato ai ristoranti – sia per gli chef che possono creare **dessert stellati a base di gelato o gelato gastronomici**. Ma come si può servire un buon gelato in un ristorante? Il ventaglio di possibilità è ampio: **gelato tradizionale** e **sorbetti**, gelato gastronomico, creme pasticcere, **semifreddi** e **bavaresi**, specialità di cioccolato e persino un'ottima panna montata: per ciascuno di queste proposte ci sono macchine e ingredienti ad hoc.

È importante, in questo caso, ricordare che esistono macchine combinate che servono a miscelare, pastorizzare e mantecare con un unico strumento. Possono essere da banco o da terra, di varie dimensioni e possibilità per quanto riguarda i gusti. E ci sono persino piccoli mantecatori verticali che permettono di preparare il gelato anche di fronte ai clienti, basta solo scegliere quella più adatta alle proprie esigenze e alle dimensioni disponibili nel proprio locale.



DESTAGIONALIZZARE LE VENDITE CON ALTRI PRODOTTI

Proporre una gamma di prodotti per **destagionalizzare** il consumo di gelato e rimanere aperti durante tutto l'anno, **allungando la stagione**, è diventata una esigenza sempre più marcata e sentita rispetto al passato, non solo per una questione economica ma anche per rispondere a una richiesta sempre più varia di prodotti da parte dei clienti.

E allora come si può diversificare la propria produzione per rispondere a queste esigenze e richieste? Quali sono i migliori prodotti da offrire? La varietà è ampia, vediamo nel dettaglio:

Il cioccolato: tavolette, cioccolatini, praline

Per arricchire la gelateria artigianale di creatività e gusto, praline e cioccolatini, sono un'ottima soluzione in alternativa all'offerta di gelato artigianale, per fidelizzare la propria clientela e acquisire nuovi consumatori.

Le praline sono piccoli dolcetti di cioccolato ripieni al loro interno di svariati ingredienti. Lavorati generalmente a mano, e decorati in diversi modi, le praline di cioccolato risalgono a un'antica tradizione belga. Inizialmente, il termine "pralina", di origine francese, faceva riferimento a una mandorla rivestita di zucchero. Il maître chocolatier belga, Jean Neuhaus, decise di rivisitare la tradizionale ricetta della pralina ricoprendola di cioccolato fuso. Da qui, iniziò la tradizione delle praline di cioccolato.

Ripiene di cioccolato, nocciole, pistacchio, arancia o cocco, le praline di cioccolato sono idee stuzzicanti e fantasiose da proporre anche all'interno di una gelateria artigianale. Per un trionfo di gusto e fantasia, le praline di cioccolato possono essere anche ripiene di gelato. Infatti, dall'incontro tra una raffinata tecnica di pasticceria e la tradizionale produzione di gelato artigianale, si possono creare delle vere e proprie delizie sia per il palato che per gli occhi dei consumatori.

Le torte gelato

Le **torte gelato** possono diventare veri capolavori di gusto ma anche di decorazione, portando in tavola un tocco di originalità.

Le torte gelato sono golose e irresistibili: dalle più classiche, farcite con gusti a base crema e irrorate di rhum, brandy o alchermes, a quelle più esotiche e particolari, a base di frutta e dai topping insoliti e colorati.

Per quanto riguarda le tecniche di realizzazione, si tratta per lo più di scegliere e utilizzare gli strumenti più adeguati, come stampi, spatole e accessori vari, grazie ai quali dar forma e modellare a piacimento il dolce freddo a seconda delle proprie preferenze.



Semifreddi

I semifreddi, prodotti con gli stessi ingredienti del gelato artigianale. A una base di panna montata si aggiungono zuccheri, addensanti e stabilizzanti per fare un prodotto fruibile. La base viene poi aromatizzata con gli stessi gusti del gelato: una pasta alla nocciola o alla frutta, oppure tutte le varianti di gusto della vetrina di un'ottima gelateria moderna. È fondamentale la decorazione e gli abbinamenti per offrire un prodotto buono, di qualità e accattivante per ogni tipo di clientela.

Le bavaresi

Questo dolce cremoso conosciuto in tutto il mondo rappresenta una stuzzicante proposta per la clientela.

Si tratta di un dolce storico della pasticceria Francese, a base di latte, zucchero, uova, panna fresca e gelatina è stato preparato per la prima volta nell'Ottocento in Francia da cui si è diffuso proprio grazie alla grande fama di chef e maitres pâtissier che venivano invitati in tutte le corti d'Europa per preparare le loro prelibatezze a tutte le famiglie regnanti.

La versione originale prevede pochi fronzoli: soltanto la crema abbinata, eventualmente, ad uno strato di pan di Spagna inzuppato in un liquore o sciroppo alcolico. Ben presto, però, sono nate tante golose varianti che abbinano il budino a frutta, confetture, marmellate, cioccolato, caffè e tutti i gusti più amati.

Mignon e bon bon

Piccoli golosi assaggi, come mini con i e tartufi un'esplosione di sapore che conquisteranno anche i palati dei clienti più esigenti.

Come dimenticare inoltre, per ampliare la propria offerta, tutte le proposte del gelato artigianale in combinazione con il caffè espresso o ancora i frappè, i frozen drink, i cocktail e long drink, alcolici e non, rigorosamente a base di gelato.

Diversificare l'offerta del prodotto gelato è strategico per la propria attività: fondamentale è puntare non solo sulla varietà ma anche su format di consumo per occasioni, senza limiti di gusto e fantasia.



LA FORMAZIONE PROFESSIONALE: COME SI DIVENTA GELATIERE?

La formazione e l'aggiornamento professionale degli operatori sono alla base dello sviluppo e della bontà del gelato di tradizione italiana: in un mercato sempre più in espansione come quello della gelateria, la professionalità dell'artigiano è divenuta ancor più di prima un prerequisito indispensabile per rispondere alle esigenze di qualità dei consumatori.

I numerosi corsi attivati in Italia hanno un duplice obiettivo: mirano alla formazione professionale dei gelatieri e alla salvaguardia della tradizione italiana del gelato, fornendo agli artigiani gli strumenti e le conoscenze necessarie per realizzare prodotti sani, di qualità e apprezzati dai consumatori.

È importante che, trattandosi di un prodotto alimentare, l'operatore in gelateria abbia buone conoscenze dei rischi connessi al prodotto, delle corrette temperature di esercizio e mantenimento, delle nozioni di HACCP (analisi dei rischi e controllo dei punti critici), di igiene, di sanificazione, di contaminazione crociata e della legislazione almeno basilare che riguarda il settore. Ma non basta, infatti alcune scuole offrono anche lezioni di marketing e comunicazione, aspetti ormai fondamentali per soddisfare le esigenze dei consumatori e ottenere successo dalla propria professione fin dalla gestione del punto vendita.

Vi sono numerosi corsi in tutta Italia, offerti sia da aziende di fornitura di prodotti per la gelateria, sia da professionisti del settore. Le tipologie di corsi proposti sono tantissime: dai corsi base a quelli più avanzati, dove vengono studiati i vari macchinari e dove si approfondisce lo studio delle varie fasi di preparazione del gelato fino alla decorazione finale della vaschetta.

Un corso base, per esempio, ha in media la durata di 3-4 giorni, e ha come obiettivo quello di offrire ai corsisti un'introduzione teorico/pratica al mondo della produzione del gelato di tradizione italiana. Gli argomenti che vengono affrontati sono molti, come la progettazione del locale, le competenze del gelatiere, le tecniche delle bilanciature delle materie prime per ottenere la migliore struttura del gelato. Tutti argomenti necessari per chi ha deciso di aprire una gelateria sia esso un imprenditore che ha deciso di fare un investimento oppure un gelatiere artigiano che si occuperà della produzione in laboratorio.

I corsi avanzati invece hanno una durata maggiore e tendono ad approfondire argomenti legati sia alle tecniche di lavorazione, sia argomenti relativi alla composizione chimica e alla valutazione degli ingredienti utilizzati nel mondo delle gelaterie, e sono dedicati anche a chi vuole migliorare il proprio business e approfondire la conoscenza del proprio mestiere.

La possibilità di relazionarsi direttamente con gli insegnanti, veri e propri professionisti del settore, e di svolgere attività di stage presso le gelaterie o le aziende che propongono questi corsi, rappresenta un valido momento di formazione "sul campo", a stretto contatto con materie prime, attrezzi e anche con il pubblico, per poter così affinare tutti gli insegnamenti appresi durante il periodo di formazione.

Altre occasioni di apprendimento e aggiornamento si ripropongono annualmente durante la fiera Sigep, dove sono presenti le migliori aziende del settore e i più bravi professionisti di tutto il mondo. Qui si svolgono diversi tipi di competizioni tra gelatieri italiani e stranieri, con l'obiettivo di promuovere la cultura della professionalità, della ricerca e della sperimentazione.

SCUOLE DI GELATERIA NOSTRE PARTNER

Accademia Bigatton www.accademiabigatton.com

Gruppo di esperti del mondo della gelateria e della pasticceria italiana, con esperienza internazionale che fornisce il supporto tecnico e logistico per la preparazione e l'avviamento di artigiani gelatieri.

Arte Dolce - Fugar www.artedolce.it

Arte dolce, centro di formazione professionale per pasticceria, gelateria, confetteria, ristorazione e panificazione, nasce a Rimini nel 1991 e vanta di essere una delle prime e più prestigiose realtà a livello internazionale.

Si rivolge sia ai principianti del settore che vogliono acquisire le competenze necessarie per intraprendere un "mestiere del gusto", sia ai professionisti già affermati che desiderano aggiornarsi ed approfondire temi specifici.

Cast Alimenti www.castalimenti.it

Cast Alimenti è un ente accreditato dalla regione Lombardia, che propone ogni anno circa 250 corsi. Tra i corsi di formazione per gelatieri, ci sono i corsi base, i corsi professionali e infine i corsi di specializzazione.

Comprital Athenaeum www.compritalathenaeum.it

Società produttrice di semilavorati per gelateria e pasticceria composta da chimici, tecnologi, esperti di marketing, maestri gelatieri che offre corsi di formazione per specializzarsi e restare sempre aggiornato sul mondo del gelato.

Casa Optima World School Of Sweet Arts www.casaoptima.com

Un polo formativo e di ricerca altamente performante, unico al mondo e interamente dedicato alle 'Sweet Arts'. Nati dall'esperienza e il know how del gruppo Casa Optima - di cui fanno parte MEC3, Modacor Italiana, Giuso Guido e Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani - i corsi spaziano dalla gelateria alla pasticceria tradizionale e moderna, dalle decorazioni professionali a coffee specialties e cocktails, con programmi dedicati sia a neofiti che professionisti.

Fabbri Master Class www.fabbri1905.com/formazione

La Fabbri Master Class - la prima scuola del settore della gelateria nasce a Bologna e offre corsi di formazione per favorire lo sviluppo professionale di gelatieri e pasticceri a tutti i livelli, con la promessa di "crescere insieme stagione dopo stagione".

Formazione Agrimontana <https://www.agrimontana.it/formazione/formazione-agrimontana/>

Si svolgono corsi base di pasticceria, Gelaterie e corsi avanzati, approfondimenti sulle convergenze tra pasticceria e gelateria: bilanciatura, over-run, emulsione, gestione del gelato, tecniche di vendita, marketing, formazione del personale di vendita sono tematiche regolarmente approfondite.

G&P LAB <https://gpcenter.it/corsi-gelateria-e-pasticceria-milano-torino/>

G&P LAB Alvena è un moderno centro di Formazione Professionale per il mondo della Gelateria e Pasticceria. Fortemente voluto da un imprenditore con una pluriennale esperienza nel settore, si avvale della collaborazione di selezionati professionisti ed esperti per programmare e creare corsi teorici e pratici finalizzati all'avviamento alla professione di gelatiere.

Prodotti Rubicone-Gelato College <https://prodottirubicone.com/corsi-gelato>

Corsi dedicati a coloro che vogliano avvicinarsi al mondo della gelateria, corsi approfonditi per i tanti professionisti che vogliono specializzarsi in determinati prodotti (gelato soft, stecchi gelato e molto altro). Un vero laboratorio professionale ed equipaggiato per la tua formazione.

Tonino Leardini Gelato Master School www.gelatomasterschool.com

Mette a disposizione del gelatiere un corpo docenti qualificato e oltre quarant'anni di esperienza in materia di gelateria e pasticceria artigianale per insegnare le migliori tecniche in gelateria, da quelle basilari alle più avanzate, per utilizzare i prodotti Leagel e fare del lavoro in gelateria una vera e propria arte.

Training Lab - Città del Gelato www.cittadelgelato.it/training

Si tratta di un "centro di formazione specializzato" che ha l'obiettivo di favorire e sostenere lo sviluppo della cultura del gelato ovunque, guidando le persone alla riscoperta del piacere di gustare un gelato non solo buono ma anche genuino.

MATERIE PRIME E INGREDIENTI

LA SCELTA DEGLI INGREDIENTI

Per ottenere un buon prodotto è necessario che, sia le materie prime (latte, uova, zucchero, frutta), sia gli ingredienti composti o semilavorati specifici per gelateria vengano scelti e acquistati con la massima attenzione. Il mercato ormai offre molti prodotti specifici per gelateria, nati per rispondere ad alcune necessità pratiche dei gelatieri: conservare al meglio le materie prime, ridurre i tempi di preparazione, avere garanzie igieniche e sfruttare la loro funzione di leganti per il mantenimento della struttura ideale.

Gli ingredienti composti di buona qualità hanno un bilanciamento ottimale dei componenti, che assicura a un prodotto finito la giusta consistenza, un sapore gustoso, sano e sicuro dal punto di vista igienico.

Perché il gelato possa mantecare alla perfezione, ovvero mescolarsi, raffreddarsi e inglobare aria per raggiungere la struttura desiderata, infatti è necessario che le parti solide e quelle liquide siano miscelate il più possibile tra loro, in modo che le particelle d'acqua congelino finemente e che sia inglobata un'adeguata quantità d'aria.

Nei moderni laboratori di gelateria questo avviene tramite l'utilizzo di ingredienti composti bilanciati e selezionati: neutri, basi più o meno complete in grado di stabilizzare la miscela del gelato senza alterare le caratteristiche organolettiche e garantendo cremosità e spatolabilità al prodotto finito. A seconda delle proprie esigenze, della stagionalità e delle preferenze del proprio pubblico, è possibile avvalersi di ingredienti e semilavorati adatti a scopi differenti.

Vediamo allora quali sono le tipologie di prodotti per gelato.



GLI INGREDIENTI DEL GELATO DI PRODUZIONE PROPRIA

Per produrre un gelato tradizionale italiano, 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, gli zuccheri, l'acqua, la panna, le uova, il latte in polvere e la frutta.

Altri ingredienti sono meno conosciuti dal consumatore perché sono specifici per il gelato e si chiamano ingredienti composti per gelateria. Questi ingredienti sono destinati agli utilizzatori professionali per la produzione di un gelato di qualità. Gli ingredienti composti possono essere classificati come segue, in ragione della funzione che ciascuno di essi è destinato a svolgere e in relazione alle diverse modalità di preparazione del gelato da parte dell'utilizzatore:

Ingredienti in polvere per miscele base

Rientrano in questa categoria tutte le miscele di materie prime in polvere che hanno la funzione di stabilizzare e integrare la miscela base per gelato. A loro volta si possono suddividere in:

- 1) **Neutri:** miscela di ingredienti con funzione stabilizzante ed emulsionante. Fanno parte di questa famiglia gli addensanti, come per esempio la farina di semi di carruba, la gomma di guar o di tara e gli emulsionanti come le lecitine e i mono e digliceridi degli acidi grassi. Generalmente questi prodotti hanno un dosaggio sul gelato di 5-10 g/Kg.
- 2) **Basi per gelato:** le basi in polvere per gelato variano in funzione del dosaggio e degli ingredienti che sono presenti. Generalmente sono costituite da un nucleo di stabilizzanti ed emulsionanti e da altri ingredienti come latte in polvere, proteine del latte, zuccheri e derivati, fibre e proteine vegetali che hanno la funzione di migliorare le caratteristiche del gelato. Generalmente questi prodotti hanno un dosaggio che può variare tra 30 e 150 g/Kg.

Ingredienti composti caratterizzanti per miscele base

Sono delle preparazioni alimentari tipiche della tradizione italiana che hanno la funzione di dare sapore e caratterizzare il singolo gusto di gelato. Si possono suddividere in:

- 1) **ingredienti composti caratterizzanti in polvere:** possono venire addizionati alle miscele base, prima o dopo il trattamento di pastorizzazione, in concentrazione variabile a seconda del grado d'intensità di aromatizzazione richiesto sul prodotto finito (gelato). Rientrano in questa categoria preparazioni a base di cacao in polvere, caffè liofilizzato, liquirizia in polvere, yogurt in polvere, formaggi.
- 2) **ingredienti composti caratterizzanti in pasta:** possono essere aggiunti alle miscele base prima o dopo il trattamento di pastorizzazione, in concentrazione variabile, a seconda del grado d'intensità dell'aromatizzazione voluto nel gelato. Possono essere suddivisi in tre categorie principali, in base alla loro composizione:
 - **Paste grasse:** paste a base grassa ottenute dalla tostatura e raffinazione della frutta secca, con eventuale aggiunta di zuccheri e altri ingredienti (tra i quali oli e grassi vegetali, cacao, coloranti, aromi). Per esempio: pasta di nocciola, pistacchio, mandorla, gianduia, cioccolato.
 - **Paste zuccherine:** a base di sciroppi zuccherini, combinano uova, caffè, mascarpone, latte concentrato, tuorlo d'uovo, vini e altre sostanze alcoliche, aromi e coloranti;
 - **Paste di frutta:** a base di frutta e zuccheri, acido citrico, pectina, aromi e coloranti. In aggiunta alla frutta fresca vengono utilizzate nel gelato per integrare e stabilizzare il gusto in tutte le stagioni.

Ingredienti composti pronti per l'uso

Preparati in polvere, in pasta o liquidi, dalla composizione completa (con tutti gli ingredienti di base, prodotti strutturanti e ingredienti caratterizzanti) in grado di consentire la preparazione in tempi rapidi di gelati alle creme o alla frutta, senza altre aggiunte se non quelle di acqua e/o latte, secondo le rispettive ricette. Senza bisogno di pastorizzatore.

Ingredienti composti per la variegatura e la decorazione

Rientra in questa categoria un'ampia serie di preparati da utilizzare tali e quali per la guarnizione dei gelati. Siano essi a base di sciroppi zuccherini o miele, cioccolato o cacao, caffè o infusi, frutta secca, conserve e preparazioni di frutti e ortaggi, succhi e polpa di frutta, frutta candita o sciroppata, prodotti alcolici, eventualmente integrati con coloranti e aromi.

ATTREZZATURE, MACCHINARI, ARREDAMENTO

Per preparare il gelato di tradizione italiana servono numerose e specifiche attrezzature. L'elenco seguente descrive sinteticamente le principali macchine per la produzione del gelato, ma è importante ricordare che il prezzo di questi macchinari varia a seconda delle esigenze produttive, della tipologia e del modello, e sarà il gelatiere, insieme alle aziende produttrici, a scegliere la soluzione più adatta.

L'Italia è il principale fornitore di attrezzature e macchinari per la gelateria, sia per gli esercizi commerciali italiani sia per quelli esteri. Questo perché, grazie a una consolidata tradizione nella lavorazione del gelato, il nostro Paese viene considerato il migliore per quanto riguarda la realizzazione di macchine con elevato standard di qualità e sicurezza.

Le aziende italiane garantiscono massimi risultati sia in termini di performance sia di risparmio energetico e di acqua, grazie a prodotti costruiti con materiali di elevata qualità. **ACOMAG** è l'Associazione Nazionale Costruttori Macchine, Arredamenti e Attrezzature per Gelato e persegue la finalità di rappresentare e tutelare gli interessi della categoria e delle imprese aderenti nei confronti delle istituzioni e amministrazioni pubbliche, nonché delle organizzazioni economiche, politiche, sociali e culturali, sia in Italia che all'Estero. Un gruppo che riunisce non solo le migliori aziende produttrici di macchinari ma che fornisce anche una costante assistenza tecnica e di supporto per il mantenimento di queste strutture.

CONSERVAZIONE ED ESPOSIZIONE DEL GELATO

Per la conservazione e la somministrazione del gelato sono diffusi due sistemi: " Le vetrine espositive refrigerate ed i banchi a pozzetti ". Le vetrine espositive consentono un'attraente esposizione del prodotto che permette al cliente di valutare meglio le proposte della gelateria. Richiedono però una cura costante e l'esposizione all'esterno può influire sulla qualità del prodotto. Il banco a pozzetti, che può essere sia statico in bagno di glicole che ventilato consente una migliore conservazione del gelato e non essendo visibile al cliente non necessita di curare particolarmente l'aspetto estetico. L'estrazione del gelato è meno agevole per l'operatore e si perde molta della comunicazione visuale. I consumi di un banco a pozzetti sono più bassi, ma richiede molto tempo per tornare a regime dopo uno spegnimento. In generale il banco a pozzetti può essere indicato dove si ha una clientela abituale, mentre nei punti con forte transito di persone la comunicazione visuale immediata è fondamentale



PASTORIZZATORE

Il pastorizzatore è una macchina che scalda le materie prime e i semilavorati freschi a una temperatura tale da ridurre notevolmente la carica batterica, conservando tuttavia le proprietà nutritive degli alimenti (a differenza della sterilizzazione). Il riscaldamento serve al tempo stesso da solubilizzante e miscelatore dei diversi ingredienti del gelato tradizionale italiano di produzione propria.

Al riscaldamento segue un raffreddamento fino alla temperatura di conservazione ed eventuale maturazione della miscela a 4 °C. Tale raffreddamento deve essere sufficientemente rapido in modo da non aumentare la carica batterica abbassata dalla fase di riscaldamento. I pastorizzatori più diffusi sono o in bagno di glicole o a secco con dispositivi che consentono il movimento della miscela.

I pastorizzatori sono programmabili secondo vari cicli con riscaldamento compreso tra 85 °C (alta pastorizzazione) e 65 °C (bassa pastorizzazione). Nella bassa pastorizzazione la temperatura inferiore va compensata con una sosta fino a 30 minuti per i 65 °C.

Quali sono i vantaggi dell'uno e dell'altro ciclo? Il ciclo a bassa pastorizzazione rispetta maggiormente i sapori, evitando di imprimere il gusto di cotto laddove snaturante per gli ingredienti. D'altro canto, il ciclo ad alta pastorizzazione garantisce un migliore scioglimento degli ingredienti, che si amalgamano più facilmente.

Dopo la fase di pastorizzazione può essere utile lasciare riposare la miscela a 4 °C per una durata variabile dalle 4 alle 12 ore non superando in ogni caso le 72 ore. Questa fase consentirà una migliore resa delle sostanze aromatiche, un'emulsione finale più stabile, una maggiore capacità di inglobare aria, un gelato finito più cremoso, una migliore conservazione in vetrina ed uno sgocciolamento inferiore. La maturazione può essere effettuata direttamente nel pastorizzatore o in appositi tini dotati di capacità frigorifera sufficiente per la sola conservazione della bassa temperatura e movimentazione minima sufficiente ad ottenere una temperatura omogenea nella vasca.

MANTECATORE

La mantecazione è la fase fondamentale nella quale la miscela ancora liquida passa allo stato solido. Il mantecatore mescola e congela la miscela facendo entrare aria nell'impasto rendendo così il gelato uniforme e cremoso.

Mantecare deriva infatti dallo spagnolo "manteca", ovvero burro, ed è il termine che si usa in cucina come in gelateria per indicare il processo di lavorazione degli ingredienti allo scopo di formare un composto amalgamato e cremoso.

La mantecatura avviene per l'azione di tre elementi: l'agitazione del composto, il suo raffreddamento da 4-6°C a circa -15° e l'immissione d'aria al suo interno, catturata dalle molecole di grasso e proteine.

La repentina e brusca diminuzione della temperatura è legata alla necessità di evitare la formazione di cristalli troppo grossi, per avere un composto più liscio e meno scaglioso. L'agitazione della miscela, invece, serve a favorire l'inglobamento dell'aria per aumentare il volume del composto (in gergo si parla di "overrun") e ammorbidirlo.

Esistono sul mercato 4 tipi di mantecatore:

- Verticale tradizionale
- Verticale con estrazione automatica
- Orizzontale
- Orizzontale con cilindro separato per il riscaldamento della miscela

I mantecatori verticali sono i primi arrivati nel mercato del gelato e risalgono al 1927. Con loro è nata la moderna gelateria, perché prima i gelatieri dovevano armarsi di una lunga spatola di legno e tanta pazienza per staccare e spalmare il composto in via di gelatura, che altrimenti sarebbe rimasto completamente solido.

Nei mantecatori verticali una lama a giro continuo oppure una pala di forma elicoidale, a seconda dei modelli, tira via il gelato dalle pareti del vaso di mantecazione e lo mescola.

Esistono anche mantecatori ad asse verticale dove, contrariamente ai mantecatori tradizionali, il cilindro è statico mentre un agitatore ruota all'interno del cilindro raschiando le pareti. La struttura del gelato che si ottiene è significativamente diversa da quella dei mantecatori tradizionali, ma c'è il vantaggio di poter disporre di un portello di estrazione che consente di rimuovere il gelato senza intervento manuale.

Il vaso è posizionato in verticale sopra il terreno e il gelatiere può osservare l'intero processo, eventualmente intervenendo con modifiche e aggiunte.

I mantecatori più diffusi negli ultimi tempi sono però quelli ad asse orizzontale dove il vaso di mantecazione è ruotato di 90° e si trova chiuso all'interno del macchinario, per cui non è visibile mentre lavora. La mantecazione in questo caso avviene tramite pale che agiscono da frullatori a forza centrifuga, con un inglobamento di aria superiore rispetto ai mantecatori verticali. Per questo motivo, alcuni gelatieri preferiscono utilizzare i mantecatori tradizionali per

sorbetti e gelati di frutta, più compatti, e i mantecatori orizzontali per le creme, che grazie a più generosi quantitativi di grassi e proteine presenti nelle miscele possono incorporare più aria.

Un altro caso in cui è preferibile usare i mantecatori tradizionali è quando si desidera aggiungere al gelato pezzi di biscotti, scaglie di cioccolato, scorze di arancia e quant'altro sarebbe frantumato dalle pale ad alta velocità di un mantecatore orizzontale.

Si sono diffusi anche mantecatori dove il cilindro di mantecazione orizzontale è sormontato da un altro cilindro dove avviene la fase di riscaldamento della miscela. E' quindi possibile utilizzare questa macchina anche come pastorizzatore in quanto la fase di raffreddamento della miscela avviene nel cilindro di mantecazione. Tra i vantaggi di questa soluzione possiamo elencare un minor costo di investimento rispetto a mantecatore e pastorizzatore, un minore ingombro e la possibilità di ricettare con maggiore precisione sui singoli gusti. Per contro questo sistema implica la necessità di pesare e ricettare su ogni singola mantecata nonché l'esigenza, se si vogliono ottimizzare tempi e consumi, di essere molto pronti nell'estrarre e ricaricare la macchina. Con questo sistema risulta anche impossibile effettuare la maturazione.

ABBATTITORE

Al processo di mantecazione segue quello delicato dell'abbattimento di temperatura che, congelando rapidamente una parte di acqua, procura stabilità al prodotto. L'abbattitore può aiutare il lavoro del gelatiere

a preservare la struttura del gelato più a lungo senza dover ricorrere a stabilizzanti e additivi.

L'abbattitore è come un potentissimo frigorifero che lavora a basse temperature e con aria ventilata da potenti ventole che eliminano la condensa formata dagli alimenti. Può portare il cuore del prodotto da +90 a +3 °C (abbattimento rapido positivo) in meno di 90 minuti, mentre l'abbattimento rapido negativo (detto anche surgelazione rapida) arriva fino a -18°C al cuore del prodotto in 4 ore. Questo è possibile solo con l'abbattitore, il quale, lavorando a temperature di circa -40°C a ventilazione forzata, sottraendo calore ai prodotti, consente un rapido surgelamento evitando la formazione di macrocristalli di ghiaccio. I vantaggi dell'abbattitore rapido di temperatura sono molti e coinvolgono settori diversi fra loro come la panificazione,

la pasticceria e la gelateria.

Per quanto riguarda il settore gelatiero, l'impiego dell'abbattitore porta evidenti vantaggi. Come tutti sappiamo, la presenza di micro-bollicine di aria e micro-cristalli di ghiaccio sono alcuni dei fattori della cremosità del gelato. La formazione di macro-cristalli e la separazione di acqua, zucchero e grassi nel tempo,

d'altro canto, sono le pecche che caratterizzano il gelato "invecchiato".

Analizzando una miscela per gelati alla crema si vedrà che essa contiene mediamente dal 60 al 62% di acqua, mentre in un gelato o sorbetto alla frutta si sale al 66-68%. L'acqua è presente nella miscela che poi si trasformerà in gelato fresco, o aggiunta dal gelatiere in fase di formulazione. Nel corso della mantecazione, l'acqua contenuta nella miscela, congelandosi, passa dallo stato liquido allo stato solido sotto forma di cristalli. Il gelato esce ad una temperatura effettiva che oscilla tra i -5 °C e i -8 °C.

Gli abbattitori sono usati nei laboratori di gelateria soprattutto per produrre pasticceria fredda e gelato in grandi quantità. Può anche essere usato per surgelare la frutta scelta di stagione, matura al punto giusto e al tempo stesso meno cara, da usare poi tutto l'anno per gelati e sorbetti.

ARMADIO FRIGORIFERO A TEMPERATURA POSITIVA E NEGATIVA

Un ruolo fondamentale di conservazione del gelato e delle materie prime utilizzate in gelateria viene svolto dai frigoriferi.

I frigoriferi per la conservazione del gelato si dividono in armadi e banchi.

Gli armadi frigo sono sempre presenti in un laboratorio di una gelateria, e si dividono in due grandi categorie

- frigoriferi a temperatura positiva
- frigoriferi a temperatura negativa

I primi lavorano a una temperatura compresa tra 1° e 7°C e servono alla conservazione degli ingredienti freschi per la produzione del gelato, come latte, panna, frutta ma anche ingredienti composti che vanno conservati al fresco. I secondi mantengono a una temperatura tra -15° e -25°C le vaschette di gelato mantecato, in attesa di posizionarle nelle apposite vetrine oppure per conservarle fuori dagli orari di apertura.

Le aziende italiane, raggruppate nell'associazione ACOMAG, detengono il primato a livello mondiale, nella produzione di frigoriferi per gelaterie.

Tale primato è legato al rispetto delle normative vigenti, in merito al risparmio energetico e all'utilizzo di materiali di elevata qualità. In particolare, i materiali di qualità sono un elemento discriminante nella scelta del modello di frigorifero che, per la sua stessa funzione, dovendo essere quasi sempre acceso, è sottoposto a uno stress lavorativo prolungato. Vi sono, infine, armadi frigo anche nella zona di vendita. Qui essi hanno una funzione sia conservativa, sia espositiva, per semifreddi e torte gelato. Esternamente presentano un

unico sportello di vetro, mentre al loro interno lo spazio è diviso da griglie di appoggio. Sono costruiti in acciaio e hanno un sistema per regolare sia la temperatura che l'umidità. Oltre alle caratteristiche di consumo, è naturale che per l'acquisto venga valutato anche il design, essendo sempre esposti al pubblico.



CURA DEL PUNTO VENDITA: ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE

La cura dei particolari è importante soprattutto quando il punto vendita è stato appena inaugurato, e non può contare ancora sul passaparola o sulla tradizione.

Offrire un gelato di qualità significa partire anche dalla sua presentazione, quindi non va trascurato l'aspetto estetico, l'artigiano gelatiere deve ricordarsi che il "piacere" dell'occhio viene ancora prima di quello del palato.

CREARE ATMOSFERA

Quando il (potenziale) cliente entra nella gelateria è importante che percepisca fin da subito che nulla è lasciato al caso: arredamento, colori, luci devono essere coerenti e armonici. Entrando in un ambiente nuovo tutti i cinque sensi vengono stimolati: buona musica e un'atmosfera piacevole, personale sorridente spingeranno i clienti a tornare spesso e acquistare di più. I colori dell'arredamento, la disposizione dei prodotti e la pulizia delle vetrine sono fondamentali. La trascuratezza del locale trasmetterà un senso di scarsa qualità anche del prodotto.

L'IMPORTANZA DI "FARE MARKETING"

Oggi il cliente, messo di fronte alla numerosa offerta, tende ad avere un atteggiamento di scelta frammentato e discontinuo, per questo, per un gelatiere, creare fidelizzazione è sicuramente un'impresa ardua, persino a prescindere dalla qualità del prodotto. Diventa quindi fondamentale comunicare la propria offerta e i suoi pregi.

APRIRE UNA GELATERIA: IL RUOLO DELLA COMUNICAZIONE

Una volta definito il business plan, è necessario dedicarsi anche alla definizione di una buona strategia di comunicazione, necessaria per ottenere un'ottima visibilità e successo tra i clienti.

La comunicazione e il corretto posizionamento del marchio hanno quindi sempre più importanza, e per questo è necessario comprendere alcune dinamiche di base:

- scoprire quali sono i bisogni e i desideri del consumatore;
- realizzare un prodotto e un servizio grado di soddisfare tali bisogni e desideri;
- promuovere e distribuire il prodotto o il servizio in questione.

Promuovere il proprio locale richiede impegno e bisogna saper utilizzare nel modo più corretto e appropriato tutti i social media a disposizione, elaborare un logo e un claim accattivanti, sviluppare una comunicazione sui canali online (socialmedia) e offline (pubblicità su giornali, volantaggio, personalizzazione grafica di sacchetti, coppette, tovagliolini etc.).

Il lavoro d'équipe con grafici ed esperti di comunicazione può essere la soluzione migliore per definire un efficace piano di comunicazione.



IL BUSINESS PLAN DI UNA GELATERIA TRADIZIONALE ITALIANA

Una volta certi di avere acquisito un solido bagaglio di conoscenze e competenze in merito al settore, certi di voler diventare imprenditori del gelato, è consigliabile preparare un business plan: un documento nel quale progettare i passi da compiere verso l'apertura del punto vendita e definire le principali caratteristiche dell'attività.

Attraverso il business plan sarà più chiaro l'investimento economico richiesto: è necessario includere i costi di affitto o acquisto delle mura del negozio e dei macchinari, le vetrine, gli ingredienti, le attrezzature in generale, il costo della manodopera e della lavorazione eseguita da terzi fino ai costi industriali, per esempio l'energia elettrica. Realizzare un business plan esaustivo, che include le voci di spesa principali, è anche di aiuto quando si richiede alla propria banca un finanziamento per avviare la nuova attività imprenditoriale.

Il gelato ha un costo abbastanza contenuto: rispetto al prezzo finale, la materia prima si aggira intorno al 12% (se comprendiamo per materia prima anche latte, panna, ecc., si può arrivare anche al 20%).

Non dimentichiamo, però, che se da una parte il food cost del gelato fornisce ampi margini di guadagno, il suo prezzo è relativamente basso, per cui i volumi di vendita e la tipologia di offerta giocano un ruolo fondamentale.

Quanto ai costi del locale da affittare o acquistare, teniamo presente che per avere uno spazio dedicato al laboratorio e uno alla vendita avremo bisogno di almeno 40 metri quadri calpestabili. Se aggiungiamo i tavolini, circa 100 mq.

La spesa più consistente è costituita però da macchinari, attrezzature, arredamento: vetrine e vaschette per conservare e presentare il gelato, pastorizzatore, mantecatore, armadi frigorifero a temperatura positiva e negativa. Non potranno mancare anche montapanna, mixer a immersione e planetaria da banco per realizzare e miscelare prodotti montati e piccoli impasti.

Da prevedere, infine, i coni, le coppette, le vaschette da asporto, sacchetti, tovagliolini, palette.

L'investimento complessivo necessario per aprire una gelateria da zero parte dai 100mila euro in su, comprensivi di arredi, ristrutturazione e messa a norma dei locali.

Ma la cifra è fortemente influenzata dalla posizione del locale, dal numero e costo di macchinari, dai banchi frigo e dalle vetrine.

Altri costi da tenere in considerazione sono, per esempio, l'elettricità, il commercialista, eventuali dipendenti, la comunicazione.

Il business plan di una gelateria aiuta a definire in anticipo un'idea di business, costi e possibili ricavi dell'impresa, riducendo il rischio di sgradevoli sorprese, una volta che si è avviato e investito il capitale.

INVESTIMENTO INIZIALE: UN ESEMPIO DI BUDGET

Per avere le idee più chiare, ecco una stima dell'investimento iniziale che deve sostenere chi vuole avviare un'attività di questo tipo.

Le cifre nel prospetto che segue si riferiscono a valori indicativi di mercato per una piccola gelateria e la stima relativa all'ammortamento è pensata su un'attività campione che lavora circa 280 giorni all'anno.

Investimenti	Importo euro	Durata ammort. (in anni)	Ammort. annuo (euro)
Formazione	2.000	5	400
Piano di fattibilità	2.500	5	500
Commercialista	1.000	5	200
Notaio	1.500	5	300
Iscrizione albo imprese artigiane	300	2	150
Altre spese per adempimenti burocratici	1.500	5	300
Allacciamento/subentro utenze	300	2	150
Marchio e immagine coordinata	1.500	5	300
Promozione di avvio	2.500	5	500
Investimenti materiali			
Opere murarie e sistemazione locali	25.000	10	2.500
Insegne/targhe	2.000	6	333
Illuminazione	2.000	8	250
Arredamento e attrezzature	85.000/110.000	10/13	8.500
Vaschette, coni, coppette	2.000	1	2.000
Attrezzature pulizia locali	1.500	6	250
Altre attrezzature	5.000	5	1.000
Ingredienti	10.000	1	10.000
TOTALE INVESTIMENTI	145.600/170.600		
TOTALE AMMORT. ANNUI			17.133

ASPETTI BUROCRATICI

Avvio di un'impresa

Una gelateria con laboratorio, dove si prepara e si vende il gelato, ma in cui i clienti non possono consumarlo da seduti, rientra nella categoria delle attività artigianali di produzione e non è considerata attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (come sono, per esempio, bar, caffetterie e ristoranti).

La legge prevede che i locali adibiti a laboratorio abbiano alcune caratteristiche strutturali e rispondano alle norme igieniche. Per l'attività di produzione gelati si fa riferimento alla Legge n. 443/85, meglio conosciuta come Legge quadro sull' artigianato.

Si può aprire una gelateria se:

- si sono compiuti i 18 anni;
- si è frequentata la scuola dai 6 ai 16 anni (scuola dell'obbligo);
- non si è dichiarato fallimento;
- non si sono avuti problemi con la legge.

Il divieto di apertura cessa se la posizione fallimentare è stata regolarizzata (e si sono pagati tutti i debiti) e – nel caso di reato – sono trascorsi cinque anni dalla data in cui la pena è stata espiata.

Tutti i requisiti vanno autocertificati. I moduli devono essere richiesti allo sportello unico delle imprese, presso la sede della Camera di Commercio, della Confcommercio o della Confesercenti più vicina.

Adempimenti

Si può avviare la nuova occupazione dopo trenta giorni dalla presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA). Si tratta di un documento che va richiesto al SUAP (Sportello Unico per le Attività Produttive) del Comune in cui verrà aperta la gelateria. Alcuni comuni offrono questo servizio anche online. Inoltre andranno compilati uno o più documenti (le pratiche amministrative in questo caso variano da Comune a Comune), nei quali verrà dichiarato se si tratta di un nuovo laboratorio o di un locale trasformato o di un subentro in un'attività già avviata.

Se si ha intenzione di vendere anche alimenti confezionati, non prodotti internamente, bisogna richiedere un'autorizzazione amministrativa, sempre al Comune. In questo caso l'attività rientrerebbe nel settore commerciale e il Decreto Legislativo di riferimento è il 114/98.

Se si decide di arredare con sedie e tavoli per la consumazione del gelato da seduti, all'interno o all'esterno della gelateria, l'attività non è più artigiana ma si definisce di somministrazione di alimenti e bevande e le pratiche burocratiche per aprirla cambiano. In questo caso, i requisiti necessari sono gli stessi che servono per aprire un bar.

Regole in materia di igiene

Conformemente all'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 853/2004 del 29 aprile 2004 tutti gli operatori del settore alimentare devono soddisfare i requisiti generali in materia di igiene stabiliti nell'allegato I (produzione primaria e operazioni associate) o II (altri operatori del settore alimentare) di tale regolamento. Inoltre l'articolo 5 prevede che gli operatori del settore alimentare, diversi dai produttori primari, debbano predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP).

Il Regolamento (CE) n. 853/2004 mira quindi ad assicurare l'igiene alimentare in tutte le fasi del processo di produzione, dalla produzione primaria fino alla vendita al consumatore finale. Il responsabile dell'industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione e la vendita dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

La A.S.L. potrebbe fare un sopralluogo per verificare le condizioni igieniche dei locali ma non è tenuta a effettuare un controllo ogni volta che apre un nuovo esercizio. Ciò ovviamente è in relazione alle disposizioni delle singole Regioni.

Il Decreto Legislativo 193/07(*) definisce inoltre le misure necessarie ad assicurare i controlli da parte dell'Autorità sanitarie per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, stabilendo fra l'altro, il quadro sanzionatorio da applicare in caso di violazioni della normativa.

Il 12 giugno è stata pubblicata la [COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE](#) che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari (2020/C).

Tali orientamenti mirano a facilitare e armonizzare l'attuazione dei requisiti UE per un FSMS (sistema integrato di gestione per la sicurezza alimentare (Food Safety Management System, FSMS) avente un ruolo centrale nell'analisi dei pericoli per i seguenti venditori/rivendite al dettaglio: macellerie, negozi di generi alimentari, panetterie, pescherie e gelaterie, centri di distribuzione, supermercati, ristoranti, servizi di ristorazione collettiva e pub. La presente comunicazione fornisce pertanto orientamenti su come tali venditori/rivendite al dettaglio possono attuare nel contesto della loro attività il regolamento (CE) n. 853/2004, in particolare l'articolo 4 e l'allegato II per quanto concerne i requisiti generali in materia di igiene e l'articolo 5 per quanto riguarda le procedure basate sui principi HACCP.

Le raccomandazioni contenute nella Comunicazione europea non sono vincolanti. I venditori al dettaglio possono applicare l'«approccio semplificato» alla gestione della sicurezza alimentare come descritto nella presente comunicazione («FSMS semplificato»). Tuttavia, se il diagramma di flusso che mostra le loro attività in dettaglio non corrisponde a quelle illustrate nella comunicazione europea, è importante che i singoli esercizi di commercio al dettaglio adattino il proprio FSMS in maniera chiara e di facile utilizzo sulla base degli altri processi specifici e dei prodotti pertinenti per la propria attività.

Le indicazioni UE possono essere integrate o sostituite da orientamenti a livello nazionale, al fine di tenere in considerazione specifiche realtà locali o nazionali.

(*)Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

SIGEP: LA FIERA LEADER AL MONDO PARLA ITALIANO

Sigep è la fiera **leader al mondo per il dolciario**, dedicata esclusivamente ai professionisti, anticipa ogni anno le tendenze e le innovazioni delle 5 filiere rappresentate: **gelato, pasticceria, panificazioni artigianali, cioccolato e caffè**.

Il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, ormai proiettato alla 42-esima edizione (Fiera di Rimini, 16-20 gennaio 2021), nasce nel 1979 e unisce la migliore offerta internazionale in ambito di materie prime, ingredienti, tecnologie e attrezzature, arredamento e servizi.

È uno show che premia le **eccellenze mondiali**, sviluppa il networking globale e **fa crescere il business** di imprese e professionisti. La fiera è leader indiscussa nel lancio di tendenze, format di locali, eventi e competizioni all'insegna dell'eccellenza mondiale. È l'appuntamento irrinunciabile per la presentazione dei nuovi prodotti e delle innovazioni tecnologiche, essendo il fulcro degli incontri di tutti i componenti delle filiere: esercenti, catena distributiva, aziende produttrici, associazioni di categoria, media e per finire va sottolineato come questa fiera internazionale sia il tramite privilegiato dalle aziende del settore per comunicare tutto l'anno con il proprio mercato.

Segno distintivo di Sigep è da sempre anche il ricco panorama di **eventi**, parte integrante dell'offerta fieristica, che va dai convegni della **Vision Plaza** – novità della scorsa edizione, con una nuova area dove discutere sulle evoluzioni dei gusti e le ultime tendenze dell'Out of Home – a **Sigep Gelato d'Oro**, il grande evento propedeutico alla Coppa del Mondo di Gelateria 2022, la più importante competizione dedicata al gelato artigianale, fino agli appuntamenti della pasticceria e del caffè.

Partecipare a una fiera di portata internazionale come il Sigep è fondamentale per chi vuole intraprendere un percorso lavorativo nell'ambito della gelateria, conoscere professionisti, osservare le nuove tendenze, informarsi sulle nuove attrezzature, rappresenta un momento di formazione e crescita per tutti i professionisti del mondo della gelateria, pasticceria e della panificazione.

www.sigep.it

**Il Gelato
Artigianale
.info**

www.ilgelatoartigianale.info è un sito informativo interamente dedicato al gelato artigianale, realizzato con l'obiettivo di offrire, in un unico spazio, un'informazione completa e trasparente su come aprire e gestire una gelateria e sulle diverse tipologie di gelato. Nasce dalla collaborazione tra Sigep e il Gruppo Prodotti per Gelato di Unione Italiana Food. Aderiscono al Gruppo Prodotti per Gelato, i principali produttori italiani di ingredienti per gelato, che totalizzano nel loro insieme un fatturato di 800 milioni di euro, pari all'80 per cento dell'intero fatturato del settore degli ingredienti per gelato artigianale. Appartengono al Gruppo Prodotti per Gelato le aziende Agrimontana, Alvena, Bigatton, Città del Gelato, Comprital, Disaronno Ingredients (Anselmi, Montebianco, Prodotti Stella), Fabbri 1905, Fugar, GEI - Aromitalia, Geldue, Granulati Italia, Leagel, Linea Gel Italiana, Mane Italia, Meucci Igino, Nestlé Italiana, Casa Optima (Giuso, Mec3, Pernigotti), Rubicone, Torronalba, Unigel.

Sigep



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

Sigep, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali dal 1979 mantiene la sua leadership indiscussa di fiera più vasta e completa al mondo dedicata al gelato di tradizione italiana e al dolciario artigianale.

Il salone si rivolge agli operatori professionali dei cinque continenti e, da sempre, anticipa le nuove tendenze del mercato e valorizza l'eccellenza del made in Italy.

Per ulteriori informazioni su Sigep: www.sigep.it