

## PASSIONE SOTTOZERO

CHE SIA PRESENTE CON UN BANCO DEDICATO O ANCHE SOLO CON UN PICCOLO CARRETTO ALL'ESTERNO DEL NEGOZIO, IL GELATO È UN PRODOTTO CHE NELLA STAGIONE ESTIVA VIENE GUSTATO ANCHE IN TANTE PASTICCERIE. DALLA SEMPLICE COPPETTA A PIÙ RAFFINATE PROPOSTE DA ASPORTO COME I SEMIFREDDI E GLI STECCHI GELATO, È SEMPRE L'ALTA QUALITÀ LA FIRMA DEL GELATO PRODOTTO DA UN PASTICCERE. ABBIAMO RACCOLTO IL PUNTO DI VISTA DI GALILEO REPOSO DI PECK E DEL CAMPIONE DEL MONDO DI GELATERIA ROBERTO RINALDINI



«C'è sempre più richiesta da parte della clientela che entra in pasticceria di poter avere, e quindi scegliere, prodotti diversi. Per noi pasticceri non è mai cosa semplice gestire questa richiesta, ma è altamente stimolante. E nella bella stagione la richiesta riguarda appunto il gelato» racconta **Galileo Reposo**, executive pastry chef della gastronomia milanese Peck. «Il pasticcere moderno deve avere una competenza a 360°, su tutta la pasticceria, non solo sui classici dolci da forno, quindi anche il gelato è un prodotto da pasticcere. Per arrivare a farlo bene bisogna però studiare tanto la materia e avere le dovute accortezze».

Che differenza c'è tra un pasticcere e un gelatiere? Molti ritengono che siano due mondi completamente opposti: rette parallele che non si incontreranno mai, pur viaggiando nella stessa galassia di zuccheri, frutta, cioccolato. Non è di questo parere **Roberto Rinaldini**,



GALILEO REPOSO



“TROVO FANTASTICO POTER VARIEGARE I GELATI. LE VARIEGATURE PERMETTONO DI GIOCARE TANTISSIMO E DANNO UNA SPINTA DI GUSTO E UN TOCCO IN PIÙ AL GELATO”

che ha capito per tempo la necessità di evolversi per non farsi travolgere. Da qui la scelta di impostare sempre i suoi locali in modo trasversale e con prodotti stagionali che piacciono al mercato. «Il gelato è la pasticceria estiva che si declina in tantissimi prodotti: dalle torte ai mignon, passando per i semifreddi e le granite e addirittura i cioccolatini a base di gelato», spiega Rinaldini, che nel 2008 ha vinto il Campionato Mondiale di Gelateria a Rimini.

## Gelato in pasticceria

### IL GELATO DA PECK

Nell'angolo pasticceria del negozio di via Spadari 9, a Milano, è presente un banco a pozzetti da 12 carapine (a due zone e due temperature diverse, una per le creme e una per i sorbetti) in cui si alternano circa 24 gusti. Il gelato è venduto tutto l'anno. In inverno si trovano sempre almeno 12 gusti, tra cui alcuni "storici" di Peck. Saperi molto raffinati, per intenditori: Marron glacé, Prugne con Armagnac, Pistacchio, Nocciola, Caffè, Crema, Fior di latte e il nuovo classico Stracciatella di mandorla, cioccolato bianco e limone candito. In estate l'offerta raddoppia e si arricchisce di almeno 4 o 6 sorbetti di frutta (come ananas, pesche, fichi d'india) realizzati in base alla migliore frutta fresca quotidianamente disponibile. Di frutta anche i ghiaccioli dai gusti ricercati come mela&zenzero, mirtillo&ginopro. Il gelato viene valorizzato proponendolo in un cono arrotolato, ad alto spessore, dal gusto deciso. Non sono previsti topping ma si può arricchire con un macaron.

Infine, un prodotto cult: la tradizionale Cassata Peck, che si può degustare anche nei ristoranti Al Peck e Peck Italian Bar & Restaurant e che viene realizzata nei laboratori interni secondo una ricetta che prevede l'utilizzo di gelato alla crema e al cioccolato e di un delicato parfait arricchito da canditi siciliani.

**Gelato da asporto: 30,00 €/kg**

**Cono/coppetta piccola 2 gusti: 3,50 €**

**Cono/coppetta grande 3 gusti: 6,00 €**

**Opzionale l'aggiunta di un macaron (cono piccolo con macaron 5,00 €)**

**Peckarello (pistacchio, cioccolato fondente e fragoline di bosco): 3,90 €**

**Ghiaccioli di frutta: 2,00 €**

**Cassata: 11,00 € al pezzo**

[www.peck.it](http://www.peck.it)



«Il mio gelato è un prodotto per tutti e per tutte le età, perché abbiamo sempre in negozio un'ampia offerta. Per me è un prodotto straordinario, fuori dal comune, in cui evito la standardizzazione. Punto sempre a vestirlo come merita, con classe e stile italiano».

#### Una differenza c'è

Il gelato di un pasticcere è diverso da quello di un gelatiere artigianale? «Nella sostanza no perché è fatto con le stesse materie prime e gli stessi metodi produttivi. Quello che è diverso è il maggior bagaglio di esperienza che noi pasticceri abbiamo rispetto ai gelatieri puri» spiega Reposo. «Più una persona ha competenze diversificate più riesce a fare proprie le cose. Io, per esempio, ho anche un trascorso come pastry chef e mi sono accorto che posso contare su una gamma di conoscenza dei prodotti e delle tecniche molto più ampia rispetto alle persone che hanno lavorato solo in laboratorio di gelateria. È forse questa la grande differenza: più hai cultura delle cose più sei in grado di trasferirle e hai quindi maggiori possibilità di personalizzare il tuo gelato».

Anche Rinaldini concorda che è soprattutto la formazione a fare la differenza, ma con un distinguo. «Sul gelato sfuso in vaschetta non ci sono troppe diversità. Se il gelatiere artigianale è un professionista che ricerca le migliori materie prime sul mercato, il risultato è analogo. Il gelato di un pasticcere si distingue nella presentazione, nelle finiture e nei decori sui prodotti come semifreddi, torte e mignon, perché c'è una formazione differente alla base».

Essere pasticceri porta ad avere il vantaggio di poter produrre in laboratori di pasticceria molto attrezzati, dove il mantecatore è solo una delle tecnologie a disposizione. Si possono quindi sfruttare le sinergie con altre lavorazioni e realizzare gelati e semifreddi molto gourmet.

Da Peck il gelato è prodotto nel laboratorio di cioccolateria tramite un mantecatore orizzontale "Labotronic" di Carpigiani, un pastorizzatore e un maturatore. Circa 200 kg è la produzione settimanale di gelato in estate, mentre in inverno si attesta intorno a 50 kg. «Ricerco il massimo della qualità nell'ingrediente caratterizzante e intorno ad esso sviluppo il gelato, anche dopo vari tentativi e prove con il

mio team, che è sempre il primo degustatore di quello faccio. Preparo quindi delle basi diversificate in base al gusto da produrre» spiega Reposo «Ne ho una bianca povera di grassi con cui realizzo i gusti a base di frutta secca o fortemente caratterizzati; una bianca ricca di grassi perché la ottengo impiegando un latte fresco intero molto gustoso; una base crema con uova e una base crema molto "carica" di vaniglia. Per il latte mi rifornisco da un piccolo allevamento nel cremonese. Le paste di frutta secca (nocciola, mandorle, pistacchio) non sono autoprodotte, ma le acquisto da un primario fornitore selezionato. Uso come stabilizzante la farina di carrube, mentre per quanto riguarda gli zuccheri adopero quelli classici. Il gelato così prodotto è destinato al banco vendita, al ristorante e alla banchettistica».

«Ogni ricetta che creo viene pensata sempre con il fine di regalare emozioni al cliente. Per questo deve sollecitare tutti i cinque sensi e creare stimolazioni al palato attraverso l'acidità, la sapidità, il caldo e il freddo» aggiunge Rinaldini. «Essere un punto di riferimento per

pastry

# Lab

collegi e clienti è una grande responsabilità, ma sono fermamente convinto che oggi la sfida più importante nel nostro settore sia quella di saper emozionare, cercando di fare vivere un'esperienza unica». La produzione di Rinaldini avviene nel nuovissimo laboratorio di Cerasuolo di Coriano, che è stato suddiviso in vari reparti in cui ogni brigata ha tutto l'occorrenza, dalla più piccola spatola alla macchina più innovativa per realizzare i prodotti di com-



ROBERTO RINALDINI



petenza. Per il gelato si è investito in due mantecatori HBX 1000 di Staff Ice System con cui si producono le basi gelato che, confezionate in buste flessibili e refrigerate, vengono poi spedite ai singoli negozi per essere mantecate quotidianamente. All'interno del laboratorio avviene anche la produzione dei semilavorati previa selezione delle migliori materie prime in commercio, anche di ultimissima scoperta». Nei negozi Rinaldini il gelato è sicuramente una parte importante delle vendite e, con ogni picchi da marzo a ottobre, è continuamente proposto anche durante i mesi freddi, cambiando l'offerta in vetrina: gusti più invernali, come i diversi tipi di cioccolati aromatizzati e i semifreddi in vaschetta.

### Qualcosa di nuovo

In fatto di gusti, è doppia la nuova proposta per l'estate 2019 in casa Peck. La prima è il gusto Bacio: gelato alla nocciola e cioccolato al latte, con variegatura al caramello e profumo di caffè. Il caffè è inserito come ingrediente nella base del gelato e nel caramello usato per variegare. «La seconda idea

### LA COMUNICAZIONE

Per valorizzare al meglio il gelato in pasticceria è fondamentale creare specifiche campagne pubblicitarie all'interno dello shop con cartelli, video, brochure da posizionare in punti vendita visibili.

In estate, per esempio, una delle quattro grandi vetrine su strada di Peck viene sempre allestita a tema gelato. Quest'anno si è scelto di comunicare il prodotto esponendo riproduzioni di coni, coppette e vaschette su grandi cubi ricoperti di muschio verde. I Peckarelli su stecco sono comunicati con flyer diffusi in vari punti del negozio, mentre l'angolo gelato si trova di fronte alla caffetteria e gode del passaggio degli avventori che entrano anche solo per un caffè.

Per Rinaldini la comunicazione è sempre molto importante e avviene sia direttamente all'interno dello store, tramite video emozionali sugli schermi, sia esternamente con vetrofanie accattivanti in cui si valorizza la vera artigianalità del gelato. La comunicazione viaggia anche sui social network, costantemente, anche grazie all'aiuto dei clienti e dei follower che condividono le foto dei gelati scattate in tutte le città.

mi è venuta in mente dopo aver assaggiato il nuovo cioccolato monorigine Tulakulum di Valrhona, poco amaro, dalle decise note di frutta matura. È potente e speciale: ho quindi deciso di esaltarlo proponendolo come sorbetto al cioccolato» prosegue Reposo. Poi, sempre in tema di sorbetto, c'è il ritorno di due gusti che hanno riscosso molto successo l'estate scorsa: lampone&rosa e ciliegie&zenzero. E cosa pensa Reposo del gelato salato? «Personalmente mi incuriosisce come prodotto ma ne conosco i limiti. Le persone si aspettano di trovare prodotti tradizionali in un banco gelato, quindi se lo faccio è perché è destinato alla nostra ristorazione. Per esempio, lo scorso anno ho fatto un gelato al gusto fragola e pomodoro che ha riscosso successo. Fare gelato gastrono-

### IL GELATO SECONDO RINALDINI

Il corner dedicato al gelato è presente in tutte le boutique Rinaldini: Rimini, Milano, Firenze e Roma Stazione Termini. Sono 16 i gusti gelato proposti, di cui 6 vegani e altri 8 classici con abbinamenti non convenzionali come Crema vaniglia&fragoline di bosco, Zabaione&Sbrisolona di mandorle oppure Mandorla di Avola variegata al mandarino tardivo di Ciaculli.

Per chi ama il semifreddo, la grande novità è il Rinaldini Boom Boom, semifreddo su stecco ricoperto di cioccolato e disponibile in tre diverse varianti: Ambra, Pamela e per i più dark, il misterioso Mark. Altro prodotto molto originale è Affresco, una granita da passeggio che viene servita in un tubo squeezeablee in omaggio al celebre ghiacciolo Calippo.

Gelato da asporto: 24,00 €/kg (in tutti gli store)

Cono/coppetta piccola: 2,60 €

Cono/coppetta media: 3,20 €

Cono/coppetta grande: 3,80 €

Torte gelato: 30-35,00 €/kg

Affresco: 2,50 €

Rinaldini Boom Boom: 4,0 €

www.rinaldini pastry.com

**“IN OGNI RICETTA CHE CREO, IL MIO PENSIERO HA SEMPRE IL FINE DI REGALARE EMOZIONI AL CLIENTE”**