

I nuovi gusti del gelato? Eccoli: ortica, funghi, ceci, spinaci, fagioli



di LUCA RIGHETTI

Tra chi appoggia un cambiamento radicale nel settore della gelateria a livello nazionale c'è anche il riminese **Maurizio Alessi (foto)**. Una rivoluzione? Sì, perchè se chiediamo ai nostri figli qual è l'alimento che preferiscono, c'è da scommettere che, nella quasi totalità dei casi, sul podio ci sia anche il gelato. E, a dire il vero, lo stesso farebbero verosimilmente molti di noi. Il gelato, una delle delizie per cui il Bel Paese è famoso nel mondo intero. Una prelibatezza capace di rendere meno uggiose le fredde giornate invernali e di rinfrescare quelle estive.

Come testimoniato dalla 36ª edizione di Sigep, il Salone

Internazionale gelateria, pasticceria e panificazione artigianali che si è di recente svolto a Rimini Fiera, è il caso di dirlo: dimentichiamoci i classici cioccolato, crema e nocciola. I gusti in voga oggi sono i più svariati e fanno di mozzarella di bufala, ortica, piadina, fagioli, spinaci, funghi, e addirittura cannabis. Ma non è solo una questione di gusto, di porgere al palato nuove sensazioni. Al Sigep l'Associazione dei Maestri della Gelateria Italiana ha presentato alcuni di questi gusti con una novità assoluta: si tratta di gelato a **carico glicemico ridotto**, una novità che potrebbe segnare una vera rivoluzione nel settore.

A guidare l'associazione dei Maestri della Gelateria Italiana troviamo **Ruben Pili**, gelatiere di San Sperate (CA), che in qualità di presidente a RiminiFiera ha presentato insieme ad Arnaldo Conforto, responsabile ricerca e sviluppo, e a Paolo Bettelli, direttore della Scuola Italiana di Gelateria, la significativa realtà associativa cui appartengono, i suoi obiettivi, i nuovi programmi formativi e gli eventi a cui prenderà parte. Con un ampio e dettagliato intervento, la novità del gelato a carico glicemico ridotto di almeno il 20% rispetto a quello dei gelati classici, è stato affrontato dalla dottoressa **Roberta De Sanctis**, biologa nutrizionista, che collabora con l'associazione e di cui è consulente scientifico per questo progetto con la quale ci proponiamo di approfondire ulteriormente il tema.

Ce ne occupiamo anche perchè uno dei Maestri dell'Associazione è, come scriviamo all'inizio, il riminese **Maurizio Alessi**. Molto incuriositi da questa vicenda, lo abbiamo voluto incontrare per farci spiegare cosa sta succedendo, e perchè questa novità cambia, se non il modo di mangiare il gelato che rimane immutato, l'approccio a questo alimento così tanto amato. Alessi, che è il titolare della gelateria La Piazzetta

di via Saffi (zona piazza Mazzini, centro storico), gestisce questa attività da 25 anni con i collaboratori Silvio, Sonia e Saby.

Maurizio, come è nata la tua passione per il mondo della gelateria?

Da buon giovane riminese anche io d'estate lavoravo come tutti i miei coetanei nei bar e nelle gelaterie della riviera, facendo la classica stagione. Piano piano il settore della gelateria ha iniziato ad incuriosirmi e ho deciso negli anni di mettermi in proprio. All'inizio sono partito un po' a tentoni dopo di che, tra un corso di specializzazione e un altro, sono entrato nell'Accademia della Gelateria Italiana e da lì si è poi avviato il percorso con i Maestri dell'Associazione. Era l'anno 2000.

Di cosa si occupa l'associazione e quali sono le sue finalità?

L'obiettivo dell'Associazione dei Maestri della Gelateria Italiana, nata nel 2007, è quello di promuovere il gelato artigianale, facendolo conoscere in un settore in cui è molto forte la concorrenza del gelato industriale. Per fare questo prestiamo una grande attenzione alle materie prime che devono essere prima di tutto buone e di elevata qualità, attraverso una ricerca e uno sviluppo costante del prodotto. L'Associazione ha sede a Perugia dove si trova anche la nostra scuola rivolta alle giovani promesse della gelateria italiana, di cui anche io sono un insegnante, che rilascia, a seguito delle frequenze di corsi tecnico-pratici di centosessanta ore, un attestato di qualifica professionale riconosciuto dal ministero della Pubblica Istruzione.

All'ultimo Sigep avete presentato il primo gelato a basso carico glicemico. Quali sono le sue caratteristiche?

Il nostro è un percorso che è iniziato un anno fa con il progetto "La salute vien mangiando...gelati" attraverso la creazione di gelati salutistici. Abbiamo cominciato con sorbetti a base d'acqua utilizzando gli ingredienti che si trovano in natura. Sono gelati a basso tenore glicemico (con una riduzione di almeno il 20% rispetto alle ricette tradizionali) in cui non andiamo ad utilizzare gli zuccheri edulcoranti ma zuccheri senza il fruttosio, che pure è stato dimostrato che in quantità eccessive sia dannoso per l'organismo, riducendone la quantità ed alimentandoli con fibre vegetali, come i legumi, gli spinaci, le lenticchie e i fagioli cannellini. Ci si è prefissi questo scopo perché la letteratura scientifica dimostra che gli sbalzi glicemici favoriscono l'insorgere di diabete di tipo 2 e di sovrappeso, e alti livelli di glicemia predispongono a patologie cardiovascolari a causa della diminuzione del colesterolo HDL (quello "buono", ndr) e di un aumento dei trigliceridi. Il risultato finale è quello di un prodotto dolciario particolarmente adatto per l'alimentazione, abbinando in alcuni casi i legumi con vitamine, come per esempio spinaci e kiwi. Il prossimo anno stiamo studiando un procedimento nuovo per produrre gelati su base latte. Questo progetto è costantemente supervisionato dalla collaborazione con la dottoressa **Roberta De Sanctis**, biologa nutrizionista, che avvalora la nostra esperienza tecnica con competenze di tipo scientifico.

C'è differenza nel gusto tra un gelato classico e il gelato preparato con i legumi?

Non c'è nessuna differenza nel gusto. Abbiamo testato infatti che il consumatore finale non la percepisce. La proposta dei legumi, pur determinando stupore, è stata valutata

positivamente, soprattutto dopo aver constatato la gradevolezza dei gusti ottenuti. E' importante anche per questo far conoscere il prodotto e comunicarne adeguatamente le caratteristiche. E' fondamentale infatti sapere quello che si mangia.

L'utilizzo di fibre vegetali e legumi nella preparazione del gelato immaginiamo strizzi l'occhio al popolo dei vegani e sia particolarmente adatto a chi soffre di diabete...

Il nostro gelato si rivolge in realtà ad entrambe le categorie e comunque a tutti i consumatori senza distinzione. Le caratteristiche tecniche del gelato e la riduzione degli zuccheri utilizzati lo rendono perfetto per chi ha problemi di diabete. In questa veste il gelato potrà sempre più connotarsi come un alimento integrante della dieta piuttosto che un alimento voluttuario, avvicinarsi a un target più sensibile alla salute e favorire la destagionalizzazione delle vendite.

Avete già testato il gelato ai legumi sul pubblico dei consumatori? Come è stato accolto?

Il gelato è stato presentato la prima volta in anteprima all'ultimo Sigep. Ogni membro dell'Associazione nei prossimi mesi proporrà qualche gusto a base legumi. Stiamo preparando del materiale informativo per illustrare al consumatore finale le caratteristiche del prodotto e ciò che andrà effettivamente ad assaggiare.

Nell'attesa di testare anche noi questa nuova varietà di gelato, immortaliamo Maurizio al lavoro, con qualcosa di veramente classico, la preparazione di un ottimo gelato al fiordilatte.

