Cremeria Opera: il gelato artigianale è patrimonio italiano

cremeriaopera-staff-d34f5330

«L’Italia? È una grande famiglia di artigiani, la cui esperienza costituisce un patrimonio da raccontare e valorizzare». A sostenerlo è il Maestro Gelatiere Mirko Tognetti, toscano doc e titolare dal 2013 dei rinomati locali Cremeria Opera di Viale Luporini e di Via Sant’Alessio a Lucca, che Gambero Rosso ha più volte segnalato e inserito anche nella Guida Bar d’Italia 2016.

Nel 2009 Tognetti rimane senza lavoro e decide di esplorare letteralmente il mondo del gelato nel Bel Paese, rimanendone affascinato e ricavandone la propria idea imprenditoriale. *«Dopo aver visitato le prime fiere di settore, ne rimasi deluso, notando quanto l’industria dei produttori di semilavorati stesse soppiantando il sapere artigianale. Ho iniziato così un lungo viaggio di formazione, non in aula, ma attraversando in camper l’Italia per incontrare i più grandi Maestri, farmi raccontare le loro storie, catturare i segreti dell’eccellenza. Dalle creazioni di Arnaldo Conforto, di Corrado Sanelli, di Santo Musumeci, di Leonardo Di Carlo ho scoperto quanto il gelato artigianale italiano sia ricco di passione, tecnica e sapere. Ho visto chi bilanciava le ricette assaggiandole e chi invece lavorava le materie prime con la stessa precisione di un chimico. Da qui l’idea di sperimentare quanto visto, creando un gelato naturale nel gusto, senza preparati industriali. Nel mio laboratorio lavoriamo a vista, così il cliente può seguire e verificare tutte le fasi di lavorazione con la massima trasparenza. Ogni giorno cerchiamo di recuperare la genuinità della tradizione, utilizzando però tecniche innovative, mentre grazie alle attrezzature e all’organizzazione delle funzioni di laboratorio guadagniamo tempo e rendiamo più efficiente il lavoro».*

Anche sul rapporto tra arte del dolce e arte del gelato **Mirko Tognetti** ha le idee ben chiare. *«La pasticceria è un campo vastissimo, in cui conta molto di più l’esperienza. Lo dimostra ad esempio un processo di creazione complesso come quello dei lievitati. Noi gelatieri possiamo invece definirci dei “matematici della pasticceria”, con più conoscenze ad esempio sull’utilizzo degli zuccheri. Ma proprio per queste differenze possono nascere contaminazioni interessanti tra i due settori e c’è ancora tanto*

da ricercare e scoprire. Io stesso sto entrando nel mondo della pasticceria “in punta di piedi”, grazie soprattutto agli insegnamenti di Leonardo Di Carlo».

cremeriaopera_gelato_cioccolatodeldottore_nonnalinaDa Cremeria Opera non c’è da stupirsi quindi se, accanto alla specialità tradizionale “Nonna Lina”, un gelato con ricotta di pecora, miele millefiori e mandorle, si trova un moderno tortino al cuore morbido senza glutine. Anche per la parte caffetteria Tognetti ha fatto la sua scelta: da domenica 13 novembre Cremeria Opera è diventata ufficialmente la prima Gelateria e Pasticceria artigianale toscana a proporre le pregiate miscele del marchio gourmet Torrefazione Dubbini (Diemme). «*Come la pizza e la pasta, anche il gelato e l’espresso sono parole internazionali, parole che indicano i nostri fiori all’occhiello. Spesso li sottovalutiamo perché ne abbiamo sempre a portata di mano, ma anche in Italia finalmente il livello di attenzione alla qualità del marchio si sta alzando. Torrefazione Dubbini per me rispecchia esattamente lo spirito di ricerca della qualità del caffè italiano».*

www.cremeriaopera.it

[gallery columns="2" ids="114282,114281,114284,114286"]