Gelato: artigianalità hi-tech, il non-contrasto vincente

gelati-hi-tech-evid-03905eb0

Le innovazioni in fatto di gelato non riguardano solo i gusti, ma anche i metodi di realizzazione. E dunque “ghiaccio bollente” non è solo una metafora, se è vero che tra i più avanguardisti spopola l’azoto liquido, che nell’ultimo anno ha visto in Italia l’apertura di due gelaterie, una a Roma e una a Bergamo, dedicate alla creazione di gelato artigianale con questo metodo hi-tech. Un esempio di come un altro pilastro del fermento di idee del settore sia l’innovazione tecnologica delle aziende produttrici di macchine e sistemi per questo comparto: un’altra leadership mondiale italiana che trova la sua massima espressione mondiale in HostMilano. “Innovazione significa migliorare un processo, un’attrezzatura o una macchina al fine di semplificare una lavorazione o un procedimento in senso di risparmio di tempo e di manodopera – spiega Vittorio Bartyan, Presidente di Telme –. Gelato hi tech Per Telme significa introdurre nel mercato macchine innovative che permettano produzioni prima impossibili: l’unica difesa italiana contro il dilagare del basso prezzo asiatico. Ed è molto importante coinvolgere chef, baristi, nutrizionisti, medici e altre figure professionali per illustrare caratteristiche, modalità di lavorazione, informazioni dei prodotti. Aggiunge Bartyan: “Telme ha il piacere di avere nell’organico dell’azienda un campione del mondo, Stefano Marinucci, che nel 2014 ha vinto alla Culinary World Cup la Categoria D1 di cucina artistica. È il nostro testimonial ed ambasciatore qualificato ad insegnare la parte di utilizzo gastronomica e di pasticceria della serie delle nostre macchine multifunzione RIBOT”. Trasversalità significa anche far parlare filiere differenti ma che possono scambiarsi reciproche suggestioni di business, com’è nella filosofia di HostMilano. Di notevole interesse per la filiera del gelato risulta infatti il ruolo dei bar. Secondo FIPE, gli oltre 130 mila bar esistenti in Italia (che salgono a 171 mila contando quelli all’interno di altre strutture; un record europeo) restano una delle tipologie di locali più apprezzate e frequentate dai consumatori: lentrano in un locale ogni giorno più di 20 milioni di persone, dando vita a 500 milioni di transazioni commerciali l’anno che generano 7 miliardi di euro di valore aggiunto e danno lavoro a 363 mila occupati. Nel complesso, dei 72 miliardi di euro l’anno dei consumi fuori casa il bar ne intercetta 18 miliardi. Hi-tech

che spazia dalle tecnologie per il freddo all'illuminotecnica per valorizzare il prodotto, come spiega Enzo Di Serafino, Sales Manager di Frigomeccanica, secondo cui la tendenza è verso "…impianti refrigeranti basati sul basso consumo, risparmio energetico e compatibilità ambientale superiori agli attuali standard di mercato; poi ancora tecniche di illuminazioni del prodotto più accattivanti unite ad un concept di arredo stilisticamente riconducibile all'Italian style. La nostra partecipazione ad Host2015 – prosegue – ha come obiettivo l'incremento della presenza sui mercati esteri, in particolare nei paesi delle Americhe poiché siamo dotati delle necessarie certificazioni; altri territori di nostro interesse sono gli stati africani più avanzati". Host2015 sarà dunque l'occasione per approfondire dati, tendenze, tecnologie e gusti che stanno spingendo il gelato italiano ancora più in alto nell'olimpo dei cibi icona per i gaudenti di tutto il mondo. E che supporta anche il sistema Paese.

Gelato italiano, ghiaccio bollente!

Gelato, tra gusti classici e di tendenza. L'analisi di Iginio Massari