Simone Bonini: gelato artigianale, ecco come riconoscerlo

c-sarahscaparone-3-0d70f8f2

Si chiama "**Il gelato a modo mio**" il libro scritto da **Simone Bonini** per spiegare come realizzare un gelato artigianale di qualità e come riconoscere i prodotti industriali, appena pubblicato da Giunti. “Non esiste un libro del genere in Italia. È un testo innovativo e completo perché miscela storia, ricette, ma anche informazioni sulle attrezzature e sui prodotti” chiosa Bonini. Fiorentino, classe 1965, dal 2008 è impegnato nel “progetto Carapina”, la sua gelateria dotata di laboratorio a vista con porta a vetri, banco a pozzetti, pavimento nero e coppette personalizzate, disponibili persino nella misura XL. Oggi le gelaterie Carapina sono tre, due a Firenze e una a Roma. E Simone Bonini si dice pronto per una nuova sfida: **aggiornare il listino prezzi adeguando il costo del gelato a quello dei suoi ingredienti**. “I sorbetti di frutta fresca potrebbero avere un prezzo mediamente più basso, visto che la frutta di stagione si può acquistare a buon prezzo, mentre le creme a base di frutta secca o liquori dovrebbero avere un prezzo diversificato”.

Il gelato a modo mio - cover copia**Che cosa caratterizza una gelateria artigianale di qualità?**
Intanto, materie prime e attrezzature eccezionali. Inoltre una buona gelateria artigianale offre un rapporto personale con il cliente, che deve essere guidato alla conoscenza dei gelati di stagione ed educato a un acquisto pienamente consapevole.

Come si riconosce un buon gelato artigianale?
Dalla leggerezza: gli ingredienti arrivano in punta di piedi. E poi, essendo privo di addensanti chimici, sappiate che se viene tenuto nel freezer di casa si indurisce molto.

Il laboratorio di una gelateria artigianale è simile alla cucina di un ristorante?
Sì perché, a parte l’assenza di fuochi a gas e di qualche altra attrezzatura specifica per la cottura dei cibi, gli attrezzi usati sono praticamente gli stessi. In questo senso si può dire che il laboratorio di una gelateria ricalca quasi fedelmente una vera cucina. Ovviamente poi gli ingredienti usati dagli chef sono più numerosi e di certo l’arte della cucina è più complessa.

Come vedi il futuro delle gelaterie artigianali?
Sono pessimista. Se lo scenario non cambia tra pochi anni le vere gelaterie artigianali saranno sempre meno. Chi si affaccia oggi sul mercato del gelato artigianale per avere successo deve avere una location eccellente a prezzi abbordabili -il che non è facile- oppure modificare il listino prezzi del gelato in base agli ingredienti usati. Diversamente è destinato ad avere margini di guadagno sempre più esigui. Di conseguenza temo che alla fine le grandi multinazionali diventeranno leader del mercato del gelato artigianale grazie ai loro laboratori in grado di rifornire tutte le insegne on demand.

[caption id="attachment_106646" align="alignleft" width="200"]Simone Bonini (foto Sarah Scaparone)
Simone Bonini (foto Sarah Scaparone)[/caption]

Solamente il settore della gelateria si ostina a non valorizzare le differenti produzioni messe in vendita con prezzi distinti.
Infatti. Mi chiedo perché le cose siano così differenti in altri settori. In pizzeria, per esempio, nessuno trova strano pagare un'extra per la mozzarella di bufala e il valore di ogni pizza varia a seconda degli ingredienti usati. La colpa maggiore credo sia di chi lavora nel settore: colleghi che temono la resistenza dei clienti nonché la minaccia di essere smascherati come "impostori del gusto".

Quando introdurrai il listino prezzi differenziato da Carapina?
Probabilmente l'anno prossimo, previo un periodo di chiusura e qualche rinnovamento. Non è possibile proporre da un giorno all'altro una rivoluzione del genere. Nei mesi di chiusura invernale cercherò di capire se il mercato è pronto o se sia meglio rinnovare il format Carapina nella sua essenza. Ma per ora non ho certezze in merito.

Il mercato del gelato divide il pubblico in due. Tu sei per il cono o per la coppetta?
Per degustare il sapore puro di ciascun gusto per me l'ideale è la coppetta mono gusto.

Simone Bonini, tu hai sempre dialogato più con gli chef che con i maestri gelatieri. Chiudiamo quindi con una curiosità: quali sono i tuoi ristoranti del cuore?
A Milano Il luogo di Aimo e Nadia; a Vico Equense il ristorante sul golfo Il bikini; a Firenze per una sosta veloce vado da Ino, la bottega di Alessandro Frassica dove si mangiano i migliori panini della città, per una pausa più lunga vado all'Ora d'Aria da Marco Stabile, a pochi passi dal Museo degli Uffizi.