

## RASSEGNA STAMPA

# DOLCESALATO

LA PRIMA RIVISTA DELL'ECCELLENZA ARTIGIANALE E DEI PRODOTTI GOURMET

PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Mensile	Marzo 2009	74

SIGEP 2009

A cura di Maria Carmela Pecoraro

reportage

Le novità più interessanti "sbirciate" al Salone di Rimini

## Se io fossi... gelatiere

Il mio tour nei panni di un appassionato gelatiere parte dal padiglione C, quello che appunto ospita le aziende del nostro settore. Oltre che di tanta passione, ho dovuto armarmi di grande pazienza per schivare le sgomitare di certi curiosi che, soprattutto in alcuni stand, si accalcano ai banchi gelateria per assaggiare le novità dell'anno. Le proposte più interessanti in questo senso le ho trovate al settore C5. Ottimo il gelato fatto con la **Pasta Pistacchio Integrale Gold Bronte** di Giuso ([www.giuso.it](http://www.giuso.it)). La nuova pasta si differenzia

Il dolce tipico newyorchese in versione ice è stato protagonista anche negli stand di **Cresco** ([www.cresco.it](http://www.cresco.it)) e di **Fabbi** ([www.fabbi1905.com](http://www.fabbi1905.com)), che lo ha proposto nel tradizionale abbinamento con la fragola e con accostamenti più arditi come il variegato Amarena Light o il variegato Maracuja.

Allo stand di **Babbi** ([www.babbi.it](http://www.babbi.it)) mi soffermo a prendere appunti sulle idee che Gaetano Lattarulo, titolare della pasticceria/gelateria La Cremeria di Mottola (BA) e Claudia Pari, titolare della pasticceria/gelateria Caffè Matisse di Bellaria (RN) stanno dando al pubblico su come preparare facili monoporzioni e semifreddi per far decollare le vendite anche quando il freddo non invita a gustare un buon cono.

Qui scopro anche il gusto intenso del cioccolato fondente nella nuova proposta **Riso Natura Cioccolato Extra Dark**. Da tempo l'azienda di Bertinoro (FC) ha investito sul riso, sinonimo di leggerezza e benessere. Il nuovo gusto va ad arricchire la linea di prodotti 100% vegetali.

Prima di lasciare il padiglione C5, passo nel colorato stand di **Toschi** ([www.toschi.it](http://www.toschi.it)). Un agente ha la premura di informarmi che «l'azienda modenese guarda con sempre più interesse al mondo della gelateria artigianale». E infatti scopro che vuole consolidare la sua presenza nel settore attraverso una divisione dedicata, battezzata con il nome "Toschi La Gelateria", alla quale farà seguito la riorganizzazione della rete vendita e l'ampliamento dell'offerta di prodotti indirizzati ai maestri gelatieri. Lascio lo stand con sottobraccio il mio catalogo con evidenziate le novità dell'anno: fragole, mirtili e scorzette d'arancia in sciroppo leggero per variegare, le basi **Limone 50** e **Pronto Limone** per un buon gelato al limone con solo l'aggiunta



dalla **Pasta Pistacchio Gold Bronte** per una tostatura ancora più leggera e una raffinazione semi-grezza che restituisce un gelato nel gusto ancora più simile ai frutti e ricco di granella di pistacchio. Ma di novità qui ce n'erano altre, a cominciare da quello che si profila come il successo assoluto della prossima estate: il gusto cheesecake, un gelato che ricorda uno dei dolci più famosi della cucina americana, la torta al formaggio, appunto, servita, anche in questo caso come vuole la tradizione, con una salsa alla fragola. Si prepara con la **Cheesecake base**, realizzata con formaggio, senza grassi idrogenati, che conferisce al gelato un colore giallo tenue e un gusto di formaggio fresco molto delicato. Fondamentale in questa preparazione è la variegatura: grazie a **Variegato fragola** si ottiene una decorazione morbida e cremosa con tantissime fragole intere dal gusto fresco, che si abbinano perfettamente a questa gustosa novità.



## Segue

d'acqua e ancora le nuova pasta classica alla crema all'uovo e i neonati topping.

Dopo questa scorpacciata di calorie ci vuole qualcosa di sano che mi riconcili con i miei sensi di colpa. Allo stand della società agricola cooperativa F.A.R. le soluzioni per gelati e sorbetti sono 100% naturali. Le nuove puree di anguria e fico d'India, che distribuisce nel settore professionale con il marchio **Rogelfrut** ([www.rogelfrut.com](http://www.rogelfrut.com)), non contengono né aromi né coloranti e consentono un risparmio del 15-20% nei dosaggi abituali.

Mi sposto nel settore C1 dove, allo stand di **Alvena**, assaggio il gelato tutto vegetale. L'azienda milanese ha presentato qui la propria gamma di semilavorati per gelati alla soia, ricchi di omega 3, gelati di riso con calorie ridotte del 30% e yogurt fresco con fermenti lattici vivi.

Passando da un padiglione all'altro, al C3 riesco a carpire qualche battuta all'indaffarato direttore marketing di **Elenka** ([www.elenka.eu](http://www.elenka.eu)), che ci presenta le ultime novità. La società siciliana che quest'anno festeggia i primi 50 anni di attività ha presentato al Sigep il gusto che più di tutti ci ha incuriosito: **Pop Corn Rock**. «È una crema gelato con un marcato gusto di pop corn - spiega **Rocco Niro** - con incastonati tanti scoppiettanti chicchi di grano». Per il gelatiere che vuole proporre ogni anno qualcosa di nuovo Elenka propone anche i gusti: **Petali di rosa** con petali caramellati e croccante di menta; **Sole d'Oriente** realizzato con zafferano, pistilli e croccante di sesamo e **Maya** con miele, latte e croccante di pistacchio.

Pur non avendo ora la necessità di rinnovare il mio negozio faccio ugualmente una capatina al settore D che ospita i grandi stand delle aziende che progettano e realizzano arredamenti per locali. Passo davanti allo stand di **Ifi** ([www.ifi.it](http://www.ifi.it)) dove la fa

## ho visto anche...

### IL GELATO AL CIOCCOLATO TRA BELGIO E ITALIA

Dal talento dei maestri cioccolatieri belgi e dall'esperienza dei maestri gelatieri italiani nasce l'innovativa **linea di premix Callebaut** per preparare un vero gelato di cioccolato, nel pieno rispetto della tradizione. Disponibile in sei varianti, già bilanciato e velocissimo da preparare.

[www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)



### COCKTAIL GELATI

Caipiroska, Caipirinha, Spritz, Mohito, Bellini, Irish coffee e Spumante, oggi i cocktail più famosi si trovano al banco... della gelateria. Partendo dalla base pronta **Gelato Cockatil 150** e combinandola insieme ad altri semilavorati, Emanuele Saracino ha elaborato sette ricette per altrettanti alcolici gelati.

[www.saracinogelati.com](http://www.saracinogelati.com)



### UN PIZZICO DI SALE NEL DOLCE NON GUASTA

Dolcesalato, è proprio il caso di dirlo, il nuovo kit per preparare il gustoso quanto innovativo gelato proposto da Prodotti Stella al Sigep. La base **Fleur de Toffee** si abbina al variegato **Fleur de Sel** per un gusto che unisce al dolce sapore del mou il salato del pregiato caviale del sale.

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

### LATTE E LIMONE? QUI SI ABBINANO ALLA PERFEZIONE

Nasce in casa Meucci un nuovo gusto che sposa la tradizione con la creatività. Si tratta di **Briosa** un semilavorato dal gusto insolito e particolare che arricchirà la vetrina e incuriosirà i clienti. La preparazione è estremamente semplice: basta aggiungere 120/130 grammi di Briosa a un litro di miscela base per ottenere un gelato cremoso e denso, dal sapore nuovo e delicato, che ricorda quello del fior di latte arricchito con scorzette di limoni di Sorrento.

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



## Segue

### SIGEP 2009

La novità più interessante

da padrone ancora una volta la vetrina **Tonda** «che da oggi – mi spiega un affaccendato **Cesare Avanzi**, responsabile **comunicazione istituzionale e pr** – grazie a un semplice pulsante di commutazione, diventa alternativamente vetrina gelato con temperatura regolabile da -14° a -18°C o vetrina pasticceria-snack con temperatura regolabile da +2° a +8°C e umidità relativa di almeno il 70 per cento». L'innovazione si estende alle linee Aktiva, Cubika, Class e Special.

Nello stand di **Bocchini** ([www.bocchini.com](http://www.bocchini.com)), in un elegantissimo spazio dedicato, scopriamo la nuova vetrina **B45** che celebra i primi 45 anni di attività dell'azienda, disegnata in esclusiva da **Pininfarina**. B come Bocchini, 45 come, appunto, gli anni di attività e successi che l'azienda di Ancona ha compiuto nel 2008.

La nuova vetrina si caratterizza per il disegno di grande fascino, per l'eleganza delle forme e la pulizia delle linee che richiamano i canoni di bellezza che da sempre contraddistinguono i progetti dalla design house torinese. Un giro veloce merita



**Il Sigep è l'occasione per molte aziende per anticipare i gusti che faranno tendenza la prossima estate. Quest'anno c'è da scommettere sugli "energy ice cream" e su un classico della cucina americana, la cheesecake in versione gelato, variegata, come vuole la tradizione, con una cremosa salsa alle fragole**

anche il settore della pasticceria, negli anni ho imparato che non sempre e non tutto ciò che riguarda il nostro campo è concentrato in un'unica zona. E infatti qui trovo il banco con i pozzetti allestito all'ingresso dello stand da **Agrimontana** ([www.agrimontana.it](http://www.agrimontana.it)).

Assaggio i nuovi gusti al **cioccolato Domori** e il ritorno di un grande classico: il gelato di castagna fatto con i marron glacé Agrimontana...una vera leccornia!

La sosta diventa l'occasione per **Chiara Bardini**, ad **Agrimontana**, per presentare il progetto **Artisti del gelato**: «È un progetto innovativo che si propone di creare una rete di professionisti che, aderendo a un rigoroso disciplinare produttivo, diventino i punti di eccellenza del gelato italiano. Si tratta perciò di un marchio di qualità utile al consumatore finale che potrà scegliere tranquillamente quelle gelaterie che offrono solo gusti autentici e naturali, senza aggiunte di grassi vegetali non nobili, coloranti e aromi artificiali. Al tempo stesso sarà anche utile ai futuri Artisti del gelato poiché Agrimontana garantirà una serie di iniziative di comunicazione, formazione e supporto, come il sito internet e la guida dedicata, che assicurerà loro visibilità e riconoscimento sul territorio nazionale». A fine giornata faccio una pausa ricostituente allo stand di **Lippolis** ([www.lippolis.it](http://www.lippolis.it)) insieme al gelatiere giocoliere che per tutta la giornata ha animato la presentazione dei nuovi gusti tra i quali spicca per originalità l'**Energy cream gelato**, che ha il gusto delle più diffuse bevande energetiche e, come queste, contiene caffeina, taurina e tantissime vitamine.

Ma la novità più interessante è la linea **I sapori d'Italia**. Lippolis ha studiato una nuova base per gelato al latte, sostituendo il latte vaccino con altre tipologie di latte, più digeribili e adatte ad alcune intolleranze alimentari: latte di bufala dalla Campania, latte di capra dalla Sardegna, ricotta dal Lazio e mascarpone dalla Lombardia. Sono da diluire in acqua in preparazioni a freddo per un gelato che ricorda i prodotti caseari tipici di queste regioni.