

Storia di Roberto Troiani e delle sue creazioni



4 Febbraio Riapertura Stagionale

POST VOLUTAMENTE LUNGO. Chi ci segue e ci ama, leggerà fino in fondo...

In questi giorni di pausa, una manna per ricaricare le batterie, soprattutto nel corso delle belle giornate, qualcuna davvero calda e soleggiata, quasi fuori stagione... ci siete mancati molto, e qualcuno, forse spinto proprio dal meteo favorevole ci ha scritto in privato per sapere se avremmo anticipato la riapertura, che rimane confermata per venerdì 4 febbraio.

Approfittiamo dell'occasione per soddisfare la curiosità di coloro che non conoscono la nostra storia, lasciando la parola al nostro Roberto, primo artefice e pioniere di questo lungo viaggio.

"Posso dire di aver fatto un solo mestiere nella vita... questo, da quando ero poco più che un ragazzino, un 14enne di altri tempi (mamma mia! ... ad oggi sono circa 49 anni di professione)

Iniziai facendo il ragazzo di bottega, cioè pulizie, commissioni e tutte le attività più umili, poi l'aiuto-commesso di banco, sempre qualche mansione in più, ma bruciavo le tappe perché 'sto mestiere già mi piaceva, me lo sentivo nel sangue, e così dopo poco tempo ero autonomo nel servizio al banco! Cosa non facile per un banconista di gelateria, perché se vedi che a servirti è un ragazzino, potresti approfittare del servizio, ma tutto mi è servito! E oggi, a molti anni di distanza, quando ricordo quei tempi, lo faccio con orgoglio, per averne superate tante!

Dopo il periodo di gavetta/iniziazione, iniziai a lavorare nelle gelaterie locali, ma, molto attratto da Roma, appena possibile visitavo le gelaterie della capitale, curiosavo, assaggiavo e chiedevo... facevo domande su

tutto, e come una spugna mettevo via informazioni, nella speranza di avere prima o poi un'occasione per poter provare a preparare un gelato tutto mio...

Finalmente, intorno ai 22 anni, trovai il modo per poter fare un gelato. Ora vi invito a riflettere: ...come si può vedere ho fatto quasi 10 anni di gavetta prima di poter agire in prima persona, solo dopo aver appreso il mestiere. Oggi, se lo proponi ad un ragazzo ti ride in faccia!

Per una decina di anni andai avanti senza grandi stimoli o particolari pulsioni... mi accontentavo di vivere senza grosse emozioni... conoscendomi, l'avreste mai detto?

Sono stato sempre convinto che quegli anni "persi", lasciati scorrere così, mi siano costati molto.

Quando ad un certo punto ebbi la reazione giusta, quel moto interiore che mi ha portato a fare i gelati al vino, ad un certo punto capii che ero senza volto, non avevo un'identità, chi veniva a contatto con me aveva la stessa sensazione di una bevuta d'acqua, allora dissi no, volevo dimostrare per primo a me stesso che avevo qualcosa da dire!

In quel momento avevo anche smesso di praticare ad un certo livello l'altra mia grande passione, la musica, e probabilmente avevo bisogno di un nuovo palcoscenico.

Iniziai così a progettare nuovi gelati, ma non li volevo confondibili con gli altri, volevo essere trasversale, quasi provocatorio, passavo i miei pomeriggi a pensare, provare, e pagavo pegno per il tempo perso, quando pensavo qualcosa... subito dopo mi accorgevo che non era una novità.

La luce mi si accese un novembre di un anno qualunque, quando come di consueto in quel periodo andavo da mio fratello in Veneto, e nelle mie escursioni con le guide di gelaterie in mano sperimentavo le gelaterie più apprezzate della zona: a Montebelluna ne trovai una che produceva il gelato al prosecco, pluripremiata,

la trovai chiusa per ferie!

Andando via mi ripetevo "se lo fanno qui lo posso fare anch'io".

Poi era il periodo di "romano infame", "Roma ladrona", ovunque mi girassi in quelle zone, vedevo manifesti con il Colosseo in fiamme, e la presi come una sfida per noi romani.

Da quel punto in poi, tutto il mio "tempo libero" lo trascorrevi davanti alle macchine mantecatrici a studiare i processi di cristallizzazione delle miscele, a capire, a verificare per eliminare i difetti, 5 grammi in più o 5 grammi in meno, un ingrediente piuttosto che un altro, poi il vino... "ma questi come fanno a far quadrare il tutto...!?", e dai e dai e dai, finalmente cominciavo a vedere la luce.

Ora che presentazione gli do'? Non volevo copiare nessuno, non è mai stato nel mio stile, allora pensai una formula fatta di tre momenti.

IL VINO di ogni genere, bianco, rosso, dolce, secco, frizzante.

FRUTTA FRESCA O A GUSCIO pesche, albicocche, frutti rossi, noci, mandorle, pinoli ecc.

MARMELLATE O GELATINE O MIELE di tutti i tipi.

Usavo la tecnica dei sommelier ma al contrario, il sommelier cerca l'aroma nel vino, io assaporavo un vino e poi trasportato dal gusto, pensavo a cosa mi sarebbe piaciuto mangiarci insieme.

Così sono nate le mie ricette, comprese le più riuscite.

1. *io ero/sono astemio... lo capite da soli che dopo quelle sessioni di laboratorio... qualche sera vedevo il mondo a fiori! E mi piaceva!*

Tutto il resto... è storia contemporanea, l'unione con Luisa, preziosa compagna e complice, il bar, poi le scelte più recenti...

Posso/possiamo solo ringraziare tutti voi, per i continui riscontri, i complimenti e in qualche caso anche le critiche, che fanno sempre bene e fanno crescere, ricordando da dove eravamo partiti!