

UN GELATO
CAPUT MUNDI

LA

testo di
Vittoria Mussini



Grazie al costante flusso turistico la città di Roma è una piazza appetibile per i gelatieri. Purtroppo i costi alti dei locali costringono a contenere le metrature. Chi ha l'attività in provincia soffre di un'alternanza dei consumi, ma di una maggiore fidelizzazione. In comune la promozione della cultura del gelato e la valorizzazione della sua identità artigianale

ZIO

Non tutte le strade portano a Roma. Se si vuole mangiare un buon gelato esistono realtà d'eccellenza anche fuori dal distretto della Capitale.

L'itinerario che abbiamo seguito a Roma ci ha fatto scoprire maestri gelatieri con filosofie molto diverse. Qualcuno valorizza di più l'aspetto salutistico-funzionale del gelato, andando a conquistarsi quella fetta di clienti sempre più attenti alla propria alimentazione. Altri intendono la degustazione del gelato come parte di un'esperienza sensoriale olistica, altri ancora si dichiarano fedeli alla tradizione.

Analizzando il settore gelatiere del Lazio un dato emerge con chiarezza: è sicuramente a Roma che si concentra la maggior parte delle imprese legate alla produzione di gelato; ma non è tutto oro quello che luccica. Se è vero che i gelatieri romani godono di flussi turistici tutto l'anno, è anche vero che devono affrontare spese di affitto molto elevate per spazi spesso limitati. Il traffico e le difficoltà di parcheggio dei clienti poi sono ulteriori ostacoli non trascurabili segnalati da molti gelatieri metropolitani. La consegna a domicilio esiste, ma è ancora un servizio ristretto rispetto al numero ingente di gelaterie. Del resto lo sconforto per il declino e il caos della propria città è pressoché generalizzato.

Un altro aspetto interessante è che Roma ha accolto molti gelatieri provenienti da altre regioni che hanno scelto la capitale per la propria attività e offrono un gelato che porta il segno delle proprie origini, con gusti che richiamano la tradizione enogastronomica dei luoghi di provenienza.

Per contro, in altre città della regione la penuria di turisti in alcuni mesi dell'anno incide sul bilancio di molte attività che sono da sempre a conduzione familiare. Tuttavia chi lavora in provincia gode di una clientela più fedele e spesso propositiva che chiede gelati "su misura" o che sprona a sperimentare nuovi gusti e nuove ricette. Tra i due fronti comunque esiste un elemento comune: gli artigiani metropolitani e quelli fuori Roma sono concordi nella promozione della cultura del gelato e nella valorizzazione della sua identità artigianale. ●





HINTERLAND BAR

> FRASCATI (RM), VIA DEI QUINTILI, 24

È possibile mangiare un buon gelato anche fuori Roma! A Frascati per esempio c'è l'Hinterland bar di Roberto Troiani, maestro gelatiere molto noto perché trasforma i vini del territorio, le grappe e anche il mosto in deliziosi gusti. Mele, pistacchi e malvasia puntinata è fra i must. L'attività, a conduzione familiare, è aperta dal 1989; alla vendita c'è la moglie di Roberto e altri due dipendenti. Roberto Troiani sostiene che avere una gelateria fuori Roma è in fin dei conti un'opportunità: «Nella capitale è facile lavorare perché non mancano mai i clienti ma noi che siamo fuori dai circuiti turistici ci dobbiamo ingegnare di più e alzare il livello della qualità del prodotto. Da Roma arrivano le novità, ma noi artigiani di provincia le nobilitiamo».



Il laboratorio è un locale separato dalla vendita solo in apparenza perché una finestra permette di vedere cosa succede al di là del vetro: «È stata un'intuizione nata ventisette anni fa quando ho aperto il locale. Allora la volevo per una questione estetica, ma ho percorso il tempo, visto che oggi è molto di moda fare il laboratorio completamente trasparente». Dal punto di vista della comunicazione Troiani confida molto nel passaparola e, nonostante la crisi, stila un bilancio in crescita. Da quando poi, l'Hinterland bar ha aperto le porte del laboratorio ai clienti si è confermato l'entusiasmo per il suo prodotto. Roberto tiene dei mini corsi a chi vuole cimentarsi nella preparazione del gelato. Queste lezioni sono un'occasione per mostrare la qualità degli ingredienti e per far capire ai clienti che se si vogliono ottenere gusti davvero artigianali bastano poche materie prime d'eccellenza. Per Troiani insegnare non è una novità: da sette anni è docente dell'ANPA, l'Accademia nazionale professione alberghiera. «I futuri maestri gelatieri - racconta - sono curiosi ed esigenti. Vogliono mettere a punto ricette personalizzate perché hanno capito che per emergere in questo settore si devono proporre gusti al passo con i tempi, ma senza mai dimenticare la tradizione».

foto: Silvia Ciampolillo



PUNTO GELATO

> ROMA, VIA DEI PETTINARI 43
> ROMA, PIAZZA SANT'EUSTACHIO 47

Altoatesino, trapiantato a Roma per amore, Gunther Rohregger punta sul benessere. Maestro gelatiere di Punto Gelato, convinto che la salute sia il bene più prezioso, Rohregger ha fatto della ricerca in questa direzione il punto focale della propria professione. La sua filosofia parte dall'assunto che il gelato può far parte di una dieta equilibrata e corretta. Ecco perché Gunther ha scelto di utilizzare l'acqua più pura d'Europa - la Plose - per i propri gelati: «È un'acqua che non intacca il sapore delle altre materie prime perché è priva di sodio. È quella che bevevo da bambino in Alto Adige e quando ho iniziato a fare questo lavoro e a selezionare le materie prime ho scoperto che era la migliore...una bella sorpresa che mi ha riempito di orgoglio. Nelle mie ricette non trovate aromi, né conservanti, né grassi aggiunti o idrogenati. Ho bandito grassi raffinati e anche gli stabilizzanti mono e digliceridi degli acidi grassi». Oltre ad aver abbassato la percentuale di zuccheri nelle proprie ricette, Gunther sta inserendo la stevia (soprattutto nelle granite) e utilizza zucchero di canna e sciroppo d'agave. Per gli intolleranti al lattosio ci sono sempre in vetrina almeno tre gusti e la maggior parte dei prodotti non contengono glutine (anche i cono che sono prodotti in laboratorio). Rohregger trentacinquenne con un passato da maestro di sci e un'esperienza anche nel campo della ristorazione, ha aperto Punto Gelato solo quattro anni fa ma i risultati non hanno tardato ad arrivare, tanto che è riuscito ad aprire un secondo locale - sono entrambi nel centro di Roma -

www.hinterlandbar.com



troiani gelato



PUNTI VENDITA: Via dei Quintili, 24 - Frascati (RM)



SUPERFICIE: 33 mq



NUMERO DIPENDENTI: 2



PRODOTTI E SERVIZI PRINCIPALI: bar-gelateria



PREZZI: 2,00€ il cono piccolo, da asporto a peso 22,00 €/kg



SCONTRINO MEDIO: 5 €



PUNTI DI FORZA: gelati artigianali e selezione grappe



PUNTI DI DEBOLEZZA: selezione cocktail per le esigenze in voga non supportate dall'ampiezza del locale



CELIACHIA/INTOLLERANZE: i gelati non contengono glutine



FORNITORI: Aziende agricole locali, Coni Norge, Domori, nocciola Relanghe di Alba, miele Api & Api di Colferro, latte della fattoria Frisona di Segni



www.puntogelato.info



punto gelato



PUNTI VENDITA: 2, Via dei Pettinari 43, Roma e Piazza Sant'Eustachio 47



SUPERFICIE: 20 e 25 mq



NUMERO DIPENDENTI: 7 d'inverno, 9 nel periodo estivo



PRODOTTI E SERVIZI PRINCIPALI: gelateria e granite



PREZZI: coni e coppette a partire da 2,5 fino a 6€, da asporto a peso 25/kg



SCONTRINO MEDIO: 3,5 €



PUNTI DI FORZA: posizione nel centro storico e alta qualità del prodotto



PUNTI DI DEBOLEZZA: porzioni piccole

CELIACHIA/INTOLLERANZE: coni senza glutine

FORNITORI: Acqua Plose, Domori, èpiùLatte, Essenzialmenta, Agrimontana



che costituiscono una bella attrazione, tanto che l'attività d'estate conta nove dipendenti. L'appoggio della fidanzata è fondamentale: lei proviene da una famiglia di pasticceri e gelatieri di Lecce e aiuta Gunther per l'aspetto amministrativo. Entrambi i locali hanno in comune lo stile: il bianco e il marrone come colori predominanti e il laboratorio a vista. Sul

fronte della comunicazione il titolare ha sentito l'esigenza di implementare la pagina facebook e il sito internet ma anche di organizzare eventi che possano animare le due gelaterie. Il gelato al gusto di pino mugò è uno di quelli che caratterizza la produzione di Gunther e tra le novità c'è quello al latte di bufala con pepe rosa del Madagascar.

CHALET DEL PINCIO DI GABRIELE E BIO CHALET

> CIVITAVECCHIA (RM), VIA BUONARROTI 3 E VIA BUONARROTI 20



1933 Gabriele inizia la storia dello Chalet del Pincio

La storia inizia nel 1933 quando Gabriele Di Pomponio vendeva gelati per le strade di Civitavecchia con un carrettino. Nel 1949 abbandonato il carrettino, Gabriele compra il chioschetto "La Conca d'oro" che decide di ristrutturare e ribattezzare Chalet del Pincio di Gabriele nel '54. Oggi sono i nipoti a gestire il chiosco che - decisamente ampliato rispetto all'originale - ormai è uno dei monumenti enogastronomici della città. La terza generazione di gelatieri e pasticceri tiene alto il nome di famiglia e fa della propria storia un vanto. Luca di Pomponio, nipote del fondatore, spiega

«Siamo un'istituzione qui in città ma io e i miei cugini (i figli della figlia di Gabriele e che di cognome fanno Peroni), non ci siamo seduti sugli allori. Dobbiamo misurarci con i cambiamenti, con l'apertura di altre gelaterie, con i gusti e le necessità dei consumatori. Abbiamo aperto Bio Chalet per dare alla clientela con celiachia o problemi di intolleranze e allergie una risposta alle loro necessità, e predisposto un laboratorio dove vengono prodotti gusti non contaminati da altre sostanze, gelati con la stevia per i diabetici o senza lattosio per chi ha problemi di digeribilità del latte vaccino». Anche se dal 1996 ha lasciato il laboratorio per dedicarsi alla vendita, Luca racconta che tutti seguono corsi di aggiornamento perché sarebbe un grosso errore fossilizzarsi sui soliti gusti, anche se la produzione della famiglia Di Pomponio-Peroni punta molto sulla tradizione, ovvero cioccolato, nocciola, crema e variegato alla Nutella, che sono i più richiesti. La vera "star" dello Chalet del Pincio è però la panna: «Sono famosi i nostri maritazzi, vengono da fuori Civitavecchia per gustare la nostra panna. A chi invece la vuole sul gelato, noi l'aggiungiamo senza farla pagare - spiega Luca - è sempre stato così e sempre lo sarà, anche se alcuni colleghi criticano questa scelta». Non trovate il sito della gelateria, ma una pagina facebook aggiornata con le foto anche delle torte, opere del fratello Di Pomponio che segue la linea di pasticceria.



FB: Chalet Del Pincio



PUNTI VENDITA: 2, Via Buonarroti 3, Civitavecchia e Bio Chalet via Buonarroti 20, Civitavecchia (RM)



SUPERFICIE: 150 mq e 50 mq



NUMERO DIPENDENTI: 14 tutto l'anno + gli occasionali nel periodo estivo



PRODOTTI E SERVIZI PRINCIPALI: gelateria, pasticceria, caffetteria



PREZZI: cono piccolo 2 €, medio 2,5 €, grande 3 €. Aggiunta di panna gratuita



SCONTRINO MEDIO: 3 €



PUNTI DI FORZA: posizione vicino a scuole, municipio e uffici, organizzazione di eventi



PUNTI DI DEBOLEZZA: poco spazio



CELIACHIA/INTOLLERANZE: punto vendita Bio Chalet



FORNITORI: Mec3, Montebianco, Ultragel, latte Granarolo, Panna Giglio e Torre In Pietra



LA GOURMANDISE – GELATERIA E ARTE DEL GUSTO

> MONTEVERDE VECCHIO (RM), VIA FELICE CAVALLOTTI 36B

Musica classica in filodiffusione e ambiente rococò... Benvenuti a La Gourmandise, Gelateria e Arte del Gusto, celebrata dal Gambero Rosso come bottega dell'anno 2015. Gustare il gelato di Dario Benelli è un'esperienza che coinvolge non solo il gusto ma anche l'udito e la vista: le creazioni appagano l'occhio e solleticano il palato mentre la musica di sottofondo accompagna i clienti comodamente seduti nelle poltroncine del piccolo locale.

Marchigiano, trentaseienne, con un passato nel settore della pasticceria, Benelli ha aperto l'attività cinque anni fa. La produzione de La Gourmandise è il frutto della sua personale ricerca storica sull'evoluzione del gusto e dell'utilizzo dei dolci nel passato: «La storia ha tanto da raccontarci, è una fonte d'ispirazione. Nel '500 i dessert erano un intermezzo tra una portata e l'altra e servivano per pulire il palato dei commensali dai sapo-

ri forti delle pietanze. C'era una logica nell'accostamento dei sapori e nell'utilizzo delle spezie e delle erbe aromatiche che anche io impiego molto, per esempio ho creato il gusto crema timo e limone e quello zenzero e vaniglia. Oltre ai gusti ho fatto ricerca anche sulla tipologia di dessert. Ecco perché da me trovate i parfait, semifreddi la cui origine risale probabilmente alla Francia del 1800 e il cui nome significa perfetto».

Altro elemento che caratterizza curiosamente La Gourmandise è l'assenza dei con: «Non li uso perché i miei gelati sono dessert e meritano di essere serviti in una coppetta - spiega - e a chi prende la vaschetta consiglio di mettere pochi gusti per evitare sovrapposizioni di sapori. Ho le mie idee, lo ammetto, capisco di essere un po' fuori dal coro, ma non voglio rinunciare all'identità che ho scelto per il mio lavoro. Il latte che uso è di capra - più digeribile - e la panna è sempre montata a mano».

La vetrina è a vista e sull'etichetta di ogni gusto compare in primo piano l'elenco degli ingredienti. Questo permette la massima trasparenza nei confronti della clientela. Il gusto zafferano e croccante di noci è quello a cui Dario è più affezionato perché lo zafferano - che suo padre aveva iniziato a coltivare per hobby - viene direttamente dalle sue proprietà: «Anche questo - conclude - è un omaggio al passato. Nelle Marche del '500, esistevano numerosi piantagioni di zafferano che era utilizzato per tingere i tessuti».



IL CAPRICCIO DI CARLA

> ROMA, PIAZZALE PRENESTINO 30/31

Abruzzese di nascita e romana d'adozione, Carla D'Ambrosio ha iniziato la sua attività nel 2009. «Ho sempre fatto i dolci e amato il gelato. Facevo tutto in casa - racconta - poi un giorno mi sono detta che era tempo di trasformare la mia passione in un lavoro. Dalla mia terra, l'Abruzzo, porto alcune materie prime come la frutta e in particolare d'estate le pesche e i fichi. Anche l'olio extra vergine d'oliva con cui faccio il gusto di gelato arriva da lì... da Pianella dove si trova

l'azienda agricola di famiglia. Sono molto attenta alla scelta delle materie prime degli ingredienti che utilizzo: non uso paste, preparati, conservanti né coloranti. Una volta ho voluto provare a fare il gusto Nutella un po' come provocazione, ma non sono riuscita ad apprezzarlo e l'ho eliminato subito dalla vetrina... È più forte di me. Non posso mettere nei gelati cose che io stessa non mangerei! Per il gusto allo zabaione uso il marsala Florio». L'energia non manca a questa artigiana del gelato famosa in città anche per il suo tiramisù: «Vengono molti clienti che non sono della zona per assicurarsi questo semifreddo. Ogni volta è un piacere sentire che un cliente è tornato per farti i complimenti».



www.ilcapricciodicarla.it



Gelateria "Il Capriccio di Carla"



PUNTI VENDITA: Piazzale Prenestino, 30/31 - 00176 Roma



SUPERFICIE: 30 mq



NUMERO DIPENDENTI: 2 stagionali



PRODOTTI E SERVIZI PRINCIPALI: gelateria e pasticceria gelata



PREZZI: da 2 € (con tre gusti) a 4 €, da asporto a peso 19€/kg



SCONTRINO MEDIO: 2 €



PUNTI DI FORZA: qualità del gelato e costante confronto con i clienti



PUNTI DI DEBOLEZZA: contesto del quartiere



CELIACHIA/INTOLLERANZE: con senza glutine e lattosio, gusti tutti gluten free tranne cheesecake

FORNITORI: Pistacchio di Bronte Evergreen, canditi Agrimontana, cioccolato Valhrona





www.lagourmandise.it

FB: La Gourmandise - Gelateria e arte del gusto

PUNTI VENDITA: 1, Via Felice Cavallotti, 36B – 00152 Roma – Monteverde Vecchio

SUPERFICIE: 30 mq

NUMERO DIPENDENTI: 2

PRODOTTI E SERVIZI PRINCIPALI: gelateria e pasticceria gelata

PREZZI: 2,5 euro, 3,5 euro, 4 euro, da asporto a peso 25 euro/kg

SCONTRINO MEDIO: 15 euro

PUNTI DI FORZA: ricercatezza del prodotto

PUNTI DI DEBOLEZZA: posizione

CELIACHIA/INTOLLERANZE: gelati sono gluten free, solo farina di semi di carruba come addensante

FORNITORI: Valrhona, Agrimontana, Emporio delle spezie, latte di capra proviene dall'azienda agricola Tinte Rosse

ti. Io passo in laboratorio tantissimo tempo, sottraendone parecchio alla mia vita privata, ma il contatto con i clienti, le loro richieste, i suggerimenti e gli apprezzamenti mi danno energia, sono un incentivo a sperimentare nuove ricette». Tra i gusti che caratterizzano la vetrina de Il Capriccio ci sono il pistacchio (Carla realizza da sola la sua personale pasta) e ricotta e pera. «All'inizio mi sono concentrata sui gusti tradizionali - continua - poi ho iniziato a sperimentare di più e a portare la pasticceria nei miei gusti...Così sono nati il gelato al babà, (anche questo fatto da me) e il parrozzo d'Abruzzo che richiama il dolce abruzzese a base di mandorle».

Il locale è stato rinnovato di recente, Carla ama dare sempre un tocco di novità al suo negozio quindi ogni anno apporta piccole o grandi modifiche: «È una strategia positiva anche dal punto di vista della comunicazione perché i clienti notano tutto e si sorprendono dei miglioramenti», conclude con soddisfazione Carla D'Ambrosio. Oltre a facebook il Capriccio di Carla ha un account di Instagram...«è un social che mi piace, le foto riscuotono sempre un bel successo!».

COME IL LATTE

> ROMA, VIA SILVIO SPAVENTA 24/26

«Quando ho deciso di mollare il lavoro da scenografa per diventare maestra gelatiera, molti pensavano che fosse un azzardo, ma io ero determinata a rincorrere il mio sogno. Quella vita non mi soddisfaceva più mentre fare dolci e creare buoni gelati mi dava energia. Non è stato facile ricominciare da zero ma adesso mi alzo sempre con il buonumore». Nicoletta Chiacchieri, braccio e mente di "Come il latte", racconta così gli inizi e i primi passi nella nuova professione. Il locale realizzato da Marco Calzavara, quotato scenografo televisivo nonché compagno di Nicoletta, è luminoso e dallo stile francese che sconfinava nel nordico: i colori che prevalgono sono il bianco e il nero, dietro al bancone spicca una lavagna enorme dove vengono elencati i gusti e gli ingredienti usati. A ribadire l'identità della gelateria alcune pareti sono ricoperte di bottiglie piene di latte e infine sono ben visibili i rubinetti da cui sgorgano liquidi il cioccolato bianco e quello nero. «Ho impiegato sei anni per completare la mia formazione - spiega Nicoletta - ho lavorato in altre gelaterie, ho seguito numerosi corsi e mi sono avvalsa della consulenza del maestro gelatiere Angelo Grasso quando ho aperto l'attività». Una volontà di ferro l'ha portata a essere tra le gelaterie più promettenti della città. I suoi Gentilini ripieni di gelato e ricoperti di cioccolato sono ormai famosi nella Capitale e i gusti con il formaggio erborinato sono davvero ricercati. Nicoletta vorrebbe ampliare l'attività aggiungendo il servizio di caffetteria ma gli spazi a Roma sono un problema e non è facile allargarsi. Il suo sguardo al futuro l'ha portata a utilizzare anche latte di soia, di riso e di pecora per soddisfare le esigenze della sempre più frequente clientela vegana o con problemi di allergie e intolleranze: «Noi gelatieri dobbiamo andare incontro a questo tipo di richiesta. È necessario evolvere e creare gelati gustosi che non mortifichino il palato dei clienti. I gelati vegani possono essere buoni. E per tutti. Ascoltare i clienti ha il doppio vantaggio di tenerci aggiornati e di renderli fedeli!».



www.comeillatte.it

PUNTI VENDITA: 1, Via Silvio Spaventa, 24/26 - Roma

SUPERFICIE: 50 mq

NUMERO DIPENDENTI: 5

PRODOTTI E SERVIZI PRINCIPALI: gelateria

PREZZI: 2,20 € il cono (ogni cono è ricoperto internamente di cioccolato), cialdona da 5 €, da asporto a peso 25€/kg

SCONTRINO MEDIO: 2,20 €

PUNTI DI FORZA: stile e arredamento

PUNTI DI DEBOLEZZA: locale piccolo e senza posti a sedere

FORNITORI: frutta fresca azienda De Marchi, AEG, cioccolato Valrhona, Gentilini



ENOTECA E GELATERIA SANTA CRISTINA

> BOLSENA (VT), CORSO DELLA REPUBBLICA 8

La gelateria "Santa Cristina" è aperta a Bolsena dal 1998. Giulio Casasoli e la moglie Anna Cristina producono un gelato pluripremiato, come testimoniano alcune coppe in bella vista. Giulio è maestro gelatiere di prima generazione e da anni è riconosciuto come uno degli artigiani più accreditati nel Lazio e non solo. Lui è il re del laboratorio e Anna Cristina sta al bancone. Nell'alta stagione, da marzo a ottobre, hanno bisogno di tre aiutanti a cui chiedono estrema cortesia con i clienti. Caratteristica principale del locale è l'unione della parte enoteca - con l'offerta di vini, liquori, distillati, ma anche olio, miele, salse e marmellate in prevalenza locali - e della parte gelateria. Non ci sono tavolini, la produzione è solo da asporto. Giulio non crede nel Km 0 e si rifornisce di materie prime che non sono necessariamente del suo territorio: «La nostra filosofia aziendale di scelta delle materie prime è strettamente basata sulla buona/ottima qualità. Non siamo per il Km 0 a prescindere. Il latte è toscano, la ricotta è viterbese, la nocciola è del Piemonte igp, il pistacchio di Bronte, i limoni di Sorrento». Anche se Bolsena è una meta turistica - una trentina di chilometri da Viterbo - l'attività deve fare i conti con la differenza tra alta e bassa stagione. «Per sentire meno la crisi - afferma il patron dell'enoteca-gelateria - usiamo degli ottimi prodotti, e li bilanciamo nel modo migliore. Ogni anno rinnovo l'offerta. La vetrina contiene 18 vaschette, 8 sono gusti

www.gelateria-bolsena.it



ENOTECA GELATERIA "SANTA CRISTINA"



PUNTI VENDITA: Corso della Repubblica, 8 - Bolsena (RM)



SUPERFICIE: 60 mq (30 laboratorio + 30 vendita)



NUMERO DIPENDENTI: con i proprietari 5



PRODOTTI E SERVIZI PRINCIPALI: enoteca e gelateria



PREZZI: il cono 2,00€, da asporto a peso 20€/kg



PUNTI DI FORZA: qualità del prodotto e cortesia



INTOLLERENZE/GLUTEN FREE: fiordilatte, nocciola, pistacchio, cioccolato senza glutine; senza latte tutta la frutta e il cioccolato fondente



FORNITORI: latte cooperativa latte maremma Grosseto, ricotta caseificio Primavalle Acquapendente, la nocciola Gruppo Fontana, il pistacchio Bronte, limoni Az. agr. Il Convento Napoli

fissi e per gli altri c'è rotazione per un totale di 70 gusti». Un approccio pragmatico che affida la chiave del successo alle ricette: «Puntiamo sia sui gusti tradizionali che sulla sperimentazione. Fin dagli inizi ho provato a inventare ricette nuove. Il gusto ricotta con zucchero e cannella, che richiama la tradizione gastronomia nella nostra zona,

GELATERIA TONKA

> APRILIA (LT), VIA UGO FOSCOLO 15/17

La Gelateria Tonka si trova in una posizione strategica: Aprilia è a pochi chilometri dal mare su una delle strade che porta i romani dal litorale. Valerio Esposito ha deciso appena maggiorenne di fare il gelatiere. Nel 2010, neodiplomato alla scuola alberghiera, ha convinto il padre, pasticciere con trentennale esperienza, ad aiutarlo per l'apertura dell'attività. La gelateria ha uno stile moderno con luci e colori molto caldi. Il laboratorio è a vista; ci sono molti posti a sedere all'esterno ma non si effettua servizio al tavolo. Oltre alla produzione

del gelato Valerio propone torte gelato, praline e gelati su stecco. La filosofia aziendale integra l'impiego di prodotti del territorio con materie prime di terre lontane. Ecco quindi la frutta proveniente da aziende agricole locali, la ricotta dell'Az. De Luca di Campoverde, a pochi km dalla gelateria, e la cannella del Madagascar, la vaniglia d i Tahiti e la fava di Tonka del Venezuela. Durante l'estate i gusti della vetrina arrivano a una trentina. Da assaggiare la crema fava di Tonka arricchita con scorzetta di arancia, mentre tra i sorbetti spicca Lampone divino, un lampone aromatizzato con un vino rosé del territorio. I gusti tradizionali sono d'obbligo, ma sperimentazione e innovazione sono un punto d'orgoglio per Valerio



FB: [Tonka il gelato che volevi](#)



PUNTI VENDITA: Via Ugo Foscolo 15/17 - Aprilia (LT)



SUPERFICIE: 40 mq



NUMERO DIPENDENTI: 3/4



PRODOTTI E SERVIZI PRINCIPALI: gelato, frozen yogurt e pasticceria fredda



PREZZI: coni e coppette 2,00/2,50/3,00/4,00€, da asporto a peso 17€/kg, pasticceria fredda 22€/kg



SCONTRINO MEDIO: 7 €



PUNTI DI FORZA: qualità e innovazione



PUNTI DI DEBOLEZZA: poco spazio del locale



CELIACHIA/INTOLLERANZE: alcuni gusti per celiaci o intolleranti



FORNITORI: ricotta dall' Az. "De Luca" di Campoverde, cannella del Madagascar, vaniglia di Tahiti, la fava di Tonka del Venezuela sono Eurovanille, nocciola "Tempo di nocciole", miele azienda L'ape d'oro di Aprilia





è un must che ha Premio Slow Food Lazio nel 2003». Un servizio interessante rende molto "contemporanea" questa gelateria a conduzione familiare: consultando il sito si possono verificare i gusti disponibili aggiornati in tempo reale, così chi ha fretta telefona per effettuare la prenotazione e passa a ritirare le vaschette quando vuole.



che non perde occasione per aggiornarsi, convinto che il confronto con altri maestri gelatieri sia sempre utile per evolvere e per crescere. «Io ho imparato tanto da Antonio Mezzalana - racconta - uno dei più titolati maestri gelatieri italiani, ma anche da altri colleghi; è prezioso avere uno scamb-

bio. Con questo spirito ho deciso di associarmi a Conpait Gelato, la nuova sezione dedicata alla gelateria della Confederazione Pasticceri Italiani. Partecipare agli eventi che organizzano non solo fa crescere ciascuno di noi ma lo scambio reciproco nobilita la professione del gelatiere in generale». Lo studio costante ha avvicinato Valerio al gelato gastronomico. «Un dolce che può diventare un contorno e accompagnare le portate principali - dice - dimostra la flessibilità e la grandezza del gelato. Dall'anno scorso ogni settimana in gelateria c'è il Simposium, uno showcooking in cui uno chef del territorio presenta un piatto a cui io associo un gelato. I miei clienti sono invitati e così hanno la possibilità di assaggiare». L'iniziativa ha avuto successo e ha aperto collaborazioni con un paio di ristoranti del luogo: l'Enosteria di Aprilia e il Ristorante Elisio di Nettuno.

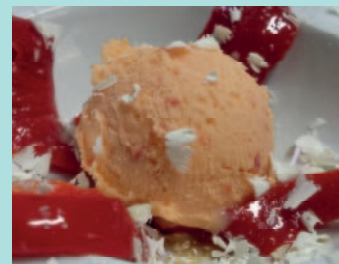


GELATERIA GREED

> LABICO (RM), VIALE EUROPA

«La mia passione per il gelato è nata tanto tempo fa, grazie a una gelatiera casalinga. Avevo 12 anni e usavo ingredienti naturali come latte, uova, frutta di stagione, zucchero». Dario Rossi, patron di Gelateria

Greed racconta come ha trasformato in professione la propria passione per il gelato: «Da consumatore ho sempre cercato un gelato che fosse il più possibile simile a quello che facevo in casa, ma rimanevo sempre deluso. Così quando ho pensato di aprire un'attività ho scelto la gelateria. Lì avrei potuto esprimere tutto me stesso!». Dopo una parentesi iniziale a Roma, Dario si è spostato a Labico. Qui è riuscito a sviluppare il suo personale progetto: mettere la propria arte al servizio del territorio. Nei mercati contadini ha trovato molti fornitori e selezionato materie prime biologiche, molte con certificazioni biodinamiche. Il lavoro è stato impegnativo ma proficuo visto che nel 2016 il gelato di Dario avrà la certificazione di gelato biologico. «Sarebbe più semplice utilizzare semilavorati e anche più remunerativo ma rinuncierei all'aspetto più bello del mio lavoro: la sperimentazione. I prodotti che uso li ho selezionati negli anni e continuo a farlo perché è stimolante. In futuro spero di collaborare con l'Università di Tor Vergata, che ha l'orto botanico più grande d'Europa». Dario ha una visione contemporanea e proiettata sul futuro: è stato tra i primi ad avere la certificazione dell'Associazione Italiana Celiachia e oggi è tra i precursori del gelato-benessere con un apporto glicemico basso grazie all'utilizzo di fibre naturali. Inoltre l'introduzione dell'olio di lino, l'impiego della stevia o delle proteine vegetali, lo aiutano a creare gusti funzionali per qualsiasi tipo di regime alimentare, diabetici compresi. Oggi Dario è in cerca di una location nuova a Roma o sui colli romani ma ovunque andrà sarà fedele ai propri principi: trasparenza (laboratorio a vista ed elenco degli ingredienti esposto ben in vista), legame con il territorio e soprattutto stagionalità... «Da me - conclude Rossi - la fragola si trova da maggio alla prima settimana di agosto. Poi la surgelo per soddisfare i bambini ma quando le fragole finiscono anche loro devono mettersi il cuore in pace!».



www.gelateriagreed.com



Gelateria Greed



PUNTI VENDITA: 1, Viale Europa Labico (RM)



SUPERFICIE: 60 mq



NUMERO DIPENDENTI: 3



PRODOTTI E SERVIZI PRINCIPALI: gelato artigianale, semifreddi



PREZZI: coppette e coni a partire da 2 €, da asporto a peso 22€/kg



SCONTRINO MEDIO: 5 €



PUNTI DI FORZA: gelato biologico, a Km0, per celiaci, per vegani



PUNTI DI DEBOLEZZA: margine di guadagno minore, per i costi di ricerca, acquisto e lavorazione



CELIACHIA/INTOLLERANZE: gelateria informata A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia)



FORNITORI: Azienda Biodinamica Carlo Noro, Agricoltura Capodarco Cooperativa Sociale, Azienda agricola Giovanni Valente, Consorzio Tutela Denominazione Vini Frascati DOC DOCG, Azienda Agricola Poggio Le Volpi