

8 agosto 2011 12:13

Gelati artigianali. Consigli

di [Primo Mastrantoni](#)



Sono circa 36mila le gelaterie in Italia con un bilancio annuo di circa 2 miliardi di euro e un costo medio per cono di 2 euro. Ma cosa c'è nel gelato artigianale e cosa lo differenzia da quello industriale? Intanto diciamo che il gelato artigianale ha circa il 30% di aria mentre quello industriale ne ha, minimo, il 70%, il che, però, non incide sul prezzo perché il prodotto si vende a peso e non a volume. L'aria serve a rendere l'impasto più soffice e leggero. Occorre, però, sapere quanto gelato artigianale viene messo sul cono, che può variare da gelateria a gelateria ma, per avere una idea del prezzo, basta chiedere quanto costa al kg. Sostanzialmente il gelato è una schiuma i cui componenti essenziali sono latte e uova ai quali si possono aggiungere altri prodotti alimentari e additivi. Ci sono gelaterie che producono il gelato partendo dalle materie prime e altre che utilizzano semilavorati industriali; per saperlo si può sempre chiedere anche se chi prepara il tutto da sé tende a pubblicizzarlo. Viste le materie utilizzate l'importante è che le condizioni igieniche siano assicurate: spatole diverse per i vari gusti, copricapo e grembiuli immacolati, temperatura del bancone tra -14 e -16 esposizione del certificato Haccp (sistema di autocontrollo igienico). Per i gusti, ovviamente, ognuno fa per sé!