



mentazioni che stanno facendo i miei amici gelatieri che sempre più sono dei veri e propri barman alle prese con le loro ricette come se fossero cocktail.

Dalla nostra analisi, che evidenzia un interesse sempre maggiore per il mondo dei dolci tradizionali, emerge che la parte di prodotti speziati attrae in minore misura.

Passando poi ai fiori e alle erbe aromatiche, mentre il gelato alla rosa funziona ancora altri tipi di fiori non sono molto apprezzati.

In conclusione, direi che di fronte alle cose troppo particolari si mostra ancora una certa perplessità, mentre il classico è decisamente preferito sia dagli italiani che dai turisti stranieri.

#### PRIMA DI TUTTO, LA BONTÀ

**F.C.:** La mia esperienza deriva dalla pasticceria, ho quindi bene impresso ciò che dichiara sempre il Presidente onorario dell'Ampi (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) Iginio Massari: la prima cosa è la bontà, poi viene il lato estetico. In base a questo presupposto credo che alcuni esponenti del settore gelateria nel dovere per forza proporre novità stiano eccedendo, trascurando l'equilibrio dei sapori.

Ma i consumatori cosa si aspettano? Sicuramente i gusti classici vanno sempre bene e sono richiesti, ma sono altrettanto apprezzate le novità, sicuramente per curiosità e ultimamente anche per motivi salutistici.

Dal mio punto di vista, da anni ho incominciato a proporre una linea di gusti legati al territorio, iniziando dal gelato al pecorino abruzzese e il gusto confetto di Sulmona, oppure allo zafferano aquilano o alla liquirizia teramana, al bocconotto frentano e via dicendo, ma anche il sorbetto al cioccolato per gli intolleranti al lattosio oppure una linea dedicata e separata per i celiaci; il riscontro è stato positivo, specialmente nel periodo estivo, quando vengono i turisti a

scoprire questi gusti tipici, ma anche per la clientela abituale che già a maggio mi chiede quale sarà la novità dell'anno.

#### L'IMPORTANZA DELLA RICERCA

**D.F.:** Il mio orto botanico è in continua evoluzione (al momento della stesura dell'articolo comprende 380 tipi di spezie ed erbe aromatiche, ndr); tutti i miei amici mi portano novità dai loro viaggi in giro per il mondo, e me ne sono appena arrivate per esempio una decina dalla Giordania. Nonostante tutto ne faccio un utilizzo molto marginale, soprattutto abbinato al cioccolato; in minore misura faccio sperimentazioni anche con il gelato.

In questo momento a mio avviso le spezie nel gelato sono particolarmente "modaiole", si nota una certa tendenza a stupire attraverso di esse, a volere determinare un indiscutibile effetto sul pubblico offrendo qualcosa che non si conosce o si conosce poco: gusti esotici, fava tonka, tè matcha; in questo periodo, dopo una grande colonizzazione delle spezie orientali si stanno sperimentando quelle sudamericane: per fare un solo esempio, la muira puama (detta albero della potenza, un piccolo albero dell'Amazzonia brasiliana, ndr).

Si punta sul fatto che si dice siano energizzanti o afrodisiache, anche se sappiamo benissimo che inserite nel gelato non funzionano, ma al cliente fa piacere sapere o immaginare certe cose, e risulta sempre più importante la spettacolarizzazione del cibo.

Insomma, in vetrina ci deve essere qualcosa di particolare, gusti destinati a soddisfare la curiosità di una nicchia di consumatori. Ma, alla fine, tra le spezie quelle che vanno per la maggiore sono cannella e anice stellato, ossia le più affermate e ormai divenute tradizionali. Ultimamente, si stanno facendo abbinamenti che trovo

molto interessanti e originali e che posso donare una seconda vita a tali spezie, per esempio limone e cannella o nocciola e cannella.

In questo senso, un connubio azzeccato è anche quello tra la fava tonka e il cioccolato bianco, per mitigare la dolcezza di quest'ultimo: sono infatti convinto che un'utile ricerca deve essere fatta proprio sul fronte degli abbinamenti.

Per quanto riguarda le erbe aromatiche,



*Mai trascurare l'equilibrio dei sapori per forzare la novità*

*Fabrizio Camplone*