

FLAVOURLAND

FINALMENTE È ARRIVATA L'ESTATE. PER CONTRASTARE IL CALDO NON C'È NIENTE DI MEGLIO CHE RISTORARSI CON UN FRESCO GELATO. ECCO UN BREVE VIAGGIO NELLO STRABILIANTE MONDO DEL GUSTO, ALLA SCOPERTA DI COME NASCONO GLI AROMI.

DI ELIANA ALBANO



Sotto il caldo cocente della città o seduti in riva al mare, spesso il miglior compagno per rinfrescarsi e saziarsi senza appesantirsi è un fresco e **gustoso gelato**. Che si preferiscano i più leggeri gusti frutta o le creme golose, tutti sono d'accordo nell'incoronare il gelato uno dei capisaldi indiscussi del nostro **patrimonio gastronomico**. La freschezza e la dolcezza che lo caratterizzano rendono questo alimento piacevole da consumare a qualsiasi ora della giornata. Inoltre, come viene spiegato dall'Istituto del gelato italiano (istitutodelgelato.it), la sensazione di sazietà che deriva dal suo consumo è nettamente superiore al suo potere calorico. Gli alimenti dolci come il gelato, infatti, sono in grado di diminuire la successiva assunzione di cibo rispetto ad alimenti liquidi con le stesse caratteristiche

nutrizionali. È indiscutibile, poi, che il piacere di consumare questo alimento deriva soprattutto dal suo sapore particolare. Già, il sapore. Ma da dove nasce? Come è possibile garantire la qualità di un aroma nel tempo? *“Da diciassette anni ci occupiamo di dare gusto ai cibi. In particolare, nei nostri laboratori vengono prodotti degli alimenti che aggiunti al complesso di ingredienti di un determinato prodotto ne determinano il gusto”*. Daniela Formiggini è la responsabile marketing di **FlavourLand** (flavourland.com), un'azienda a gestione familiare alle porte di Milano, che da molti anni si occupa di produrre aromi per alcune tra le più importanti aziende produttrici di alimenti del nostro Paese e non solo. Perché molti produttori di gelato, ad esempio, decidono di utilizzare gli aromi. *“Il successo di un prodotto è determinato dalla fidelizzazione del consumatore. Riuscire a garantire la costanza di un determinato sapore nel tempo è la nostra prerogativa. Decidere di utilizzare, ad esempio, l'aroma fragola piuttosto che le fragole è quasi un'esigenza. Innanzitutto perché le fragole non avranno mai lo stesso gusto costante nel tempo, l'aroma invece sì. Inoltre, i nostri prodotti, ricostruiti in laboratorio, sono costantemente sottoposti a controlli e rispettano tutte le norme internazionali sull'aroma in tema di sicurezza e qualità. Al contrario, la frutta è sempre più spesso coltivata con l'aggiunta di fertilizzanti e pesticidi che se ingeriti sono fortemente dannosi per la salute dell'uomo. Al contrario dei nostri prodotti che, infatti, vengono addirittura utilizzati in campo farmaceutico”*. Siamo stati abituati a credere che tutte le gelaterie “di produzione propria” utilizzino solo prodotti freschi. *“In Italia, non è chiaro cosa sia da considerarsi artigianale e cosa no. Stesso discorso vale per l'aroma”* - continua la signora Formiggini - *“Credo sia necessario fare un po' di chiarezza: l'aroma fragola è tale solo se soddisfa determinati requisiti, cioè contiene sostanze, a livello*

NELLA PAGINA A FIANCO
© RNL - FOTOLIA.COM

IN QUESTA PAGINA
VISTA DI UN MANTECATORE NELLA
GELATERIA DI ALBERTO MARCHETTI



“I PRODOTTI INDUSTRIALI HANNO L'OBBLIGO DI ELENCARE GLI INGREDIENTI, TRA CUI GLI AROMI, LE FAMOSE GELATERIE ARTIGIANALI NO”

chimico, identiche a quelle naturali, ma riprodotte in laboratorio e non estratte direttamente dalla fragola. Inoltre, chiariamo che non ha nulla a che fare con i coloranti, quelli sono tutto un altro discorso e che non ci riguarda”. Quindi molte gelaterie utilizzano gli aromi da anni per rendere i propri prodotti gustosi e soddisfare così le esigenze dei clienti. *“I prodotti industriali hanno l'obbligo di elencare gli ingredienti, tra cui gli aromi, le famose gelaterie artigianali no. Le garantisco che molte utilizzano i nostri prodotti, consapevoli che sono di qualità e non dannosi, ma semplicemente non lo dichiarano. Questo perché nel nostro Paese c'è molta confusione e le persone sono state abituate a credere, sbagliando, che ciò che viene prodotto in laboratorio non sia buono. Siamo ancorati al concetto di naturale ignorando il vero significato di questa parola”*.

Riuscire a mantenere costante nel tempo il gusto di un gelato senza utilizzare l'aggiunta di aromi è davvero complesso. Ne sa qualcosa **Alberto Marchetti**, famoso gelataio di Torino, che ha fatto della freschezza dei suoi ingredienti una sorta di creazione d'autore. Per cercare di garantire la qualità delle sue produzioni in termini di sapore, infatti, prepara i gusti freschi in giornata: nel suo laboratorio tutte le mattine. Alberto miscela e pastorizza gli ingredienti freschi che arrivano dai fornitori che lui stesso seleziona in base a criteri di rigorosa qualità. Ogni gusto è

miscelato entro le 24 ore, mantecato al massimo ogni 3 ore, per offrire ai clienti sempre e solo gelato fresco. La sua sembra un'impresa titanica. *“Siamo arrivati al punto che alcuni utilizzano addirittura miscele a lunga conservazione. Nella mia gelateria ci sono telecamere puntate direttamente sui mantecatori. I miei clienti vedono con i loro stessi occhi quali ingredienti utilizzo. Tutto il mio lavoro si basa sulla freschezza, garantendo la qualità e la bontà dei miei gelati”*. Ovviamente questo tipo di produzione ha costi superiori che non tutti sono disposti a sostenere. *“Sicuramente si sente l'esigenza di una regolamentazione più attenta. Ma le garantisco che se assaggiassi i miei gelati, la differenza la sentirebbe eccome. È vero che con questo tipo di produzione non è possibile garantire al cliente che troverà tutti i giorni gli stessi gusti. Quello che però garantisco io è la freschezza e la genuinità”*.

Il gelato è un alimento antico ma anche innovativo, perché consente abbinamenti azzardati. La sua dolcezza e il suo aroma è in grado di influenzare le nostre scelte alimentari iniziali e successive, sia attraverso le risposte legate al gusto sia attraverso meccanismi psicologici edonistici. Insomma, dimmi che gelato mangi e ti dirò chi sei.