

Diego Celotto risponde a un Giornalista di un'ipotetica Rivista su 5 domande sul Gelato.

Buona lettura!

1) È possibile pensare al gelato in termini "salutistici", ovvero come prodotto che risponda alla tendenza attuale di venire incontro alle più diverse esigenze alimentari, per esempio legate al "senza" (o con un basso livello di) zuccheri, lattosio o grassi?

Il Gelato negli ultimi decenni ha subito diverse evoluzioni, sia in termini di prodotto che per il target di destinazione.

Mentre prima era destinato, principalmente, a un pubblico di bambini e adolescenti che vedevano nel Gelato una sorta di ricompensa o di refrigerio per le giornate di caldo, man mano il prodotto ha assunto sempre più un ruolo di "alimento" destinato anche a chi pone attenzione alla propria salute alimentare.

Quindi, tutta una serie di Gelati che coprono una vasta gamma di consumatori, dallo sportivo (gelato proteico) alla casalinga attenta alla linea (gelato con un limitato apporto di zuccheri e grassi) o per chi ha intolleranze al latte (gelato senza lattosio) o per iperglicemici (gelato con un basso indice glicemico).

Tutti questi gelati "funzionali" sono, però, semplici alimenti che supportano la nostra dieta quotidiana attraverso l'assunzione o l'eliminazione (completa o parziale) di sostanze nutritive.

Lo step fondamentale che la Gelateria italiana dovrà, invece, compiere nell'imminente futuro sarà quello del Gelato "nutracetico". Più simile a una preparazione farmaceutica che a un alimento, questo tipo di Gelato mirerà a prevenire e curare malattie, promuovendo il benessere umano, con l'aggiunta, agli ingredienti normalmente utilizzati in Gelateria, di: Pro e Pre-biotici, Omega 3, Bioflavonoidi, Vitamine, Sali minerali, e tanti altri.

La Gelateria italiana sarà pronta a raccogliere questa sfida?

## 2) Che ruolo giocano in particolare gli zuccheri nel gelato?

È possibile, o sensato, dal punto di vista nutrizionale diminuirne la presenza o anche sostituirli a quelli classici, sempre nell'ottica di ottenere un prodotto meno "nocivo" per la salute?

Il Gelato è ottenuto da una miscela pluricomponente il cui ingrediente principale è l'acqua.

Il processo di produzione prevede che, in un freezer, la miscela incorpora aria con un graduale abbassamento della temperatura fino all'estrusione del Gelato (a -6/-8°C), completando, poi, il congelamento in abbattitore e/o in vetrina raggiungendo i -10/-13°C.

A queste temperature l'acqua dovrebbe essere congelata totalmente, dando origine a un prodotto tipo ghiacciolo.

Per ottenere, invece, un Gelato con una "texture" di qualità, per consistenza e cremosità, e, soprattutto, spatolabilità, è necessario che alla temperatura di vetrina (mediamente sui -12/-13°C) nel Gelato sia presente sia il ghiaccio che l'acqua (allo stato liquido) in determinate quantità.

Sono, essenzialmente, gli Zuccheri gli artefici di questo incompleto" congelamento dell'acqua, per via di legami chimici che si instaurano tra uno Zucchero e le molecole d'acqua che lo circondano, impedendo a parte di esse di "passare" allo stato solido (ghiaccio). Ogni Zucchero (mono o disaccaride) utilizzato nel Gelato possiede la proprietà di "legare" l'acqua, in una misura più o meno rilevante, dipendenti delle qualità di ogni Zucchero considerato.

Quindi, produrre un Gelato senza Zuccheri è tecnicamente impossibile a meno che non si voglia ottenere un "pezzo di ghiaccio" come Gelato.

Quando, invece, leggiamo di Gelato "senza zuccheri" e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato o indurre il consumatore a pensare che si tratta di un prodotto senza alcun tipo di zucchero, si evidenzia che le stesse sono consentite solo "se l'alimento contiene non più di 0,5 g di zuccheri

(carboidrati) per 100 g o 100 ml" (Regolamento CE 1924/2006, Allegato, punto 9 "SENZA ZUCCHERI").

Possiamo, però, prevedere di utilizzare meno Zuccheri nel Gelato scegliendo Saccaridi, ad esempio il Destrosio, che possono circondarsi di molecole d'acqua in misura maggiore al Saccarosio, lo Zucchero per antonomasia, ottenendo, però, la stessa cremosità e consistenza del Gelato di riferimento ma con un senso di dolcezza leggermente inferiore.

Oppure, si va a diminuire il contenuto degli Zuccheri variando opportunamente la ricetta in base ad un'analisi predittiva del Gelato che sia da produrre, o intervenendo sull'acqua totale, o sull'aria incorporata o sull'aggiunta di altre materie prime.

**3) Per quanto riguarda invece il tema gluten free, è un "non problema"? Anche entrando nel dettaglio di addensanti e emulsionanti?**

Il Glutine, un complesso alimentare costituito principalmente da proteine e contenuto in diversi cereali, è considerato un "allergene" ai sensi del Regolamento UE N.1169 del 2011 (Allegato II, punto 1).

La stessa normativa stabilisce che se un prodotto alimentare contenga uno o più allergeni questi devono essere dichiarati in etichetta. Quando, invece, è evidente che un prodotto alimentare non contenga allergeni non è obbligatorio riportarlo (in etichetta). Il Gelato che, di norma, non contiene cereali non deve riportare alcuna avvertenza sull'incarto, se si tratta di un prodotto confezionato, né sul Libro degli Ingredienti, se parliamo di un Gelato artigianale.

Per quanto riguarda gli Addensanti ed Emulsionanti utilizzati nel Gelato, e ci si riferisce ad alginati, gomme, carruba, cmc, monodigliceridi, sucrosteri e tanti altri, sono senza glutine in modo

naturale.

Nel caso fosse presente, si deve supporre una loro aggiunta manuale.

Anche in questo caso: nessun obbligo legale di dichiarazione se non c'è presenza di allergeni.

L'obbligo sussiste, invece, nel caso vi sia la presenza di un allergene.

La dichiarazione "senza glutine" (o "senza allergeni") in bella mostra sull'etichetta di un Gelato, quando è ovvia la sua (o loro) assenza, potrebbe configurare, e bisogna fare attenzione, l'ipotesi di una "pubblicità ingannevole".

A titolo d'esempio si riporta che, tempo fa, alcune Aziende sono state sanzionate dalle Autorità perchè commercializzavano "acque minerali della salute" e acque minerali con straordinari "effetti diuretici", in quanto, come è ben risaputo, l'acqua non ha proprietà medicamentose e ha un effetto naturale di stimolo alla diuresi.

4) Un gelatiere che volesse proporre un prodotto inclusivo rispetto alle attuali esigenze e tendenze alimentari (free, from/rich ma anche vegan, per esempio), su quali aspetti potrebbe intervenire e come?

In questo senso sono necessari investimenti in macchinari, nel caso quali e perché?

Nel caso dell'introduzione di ingredienti "alternativi", questi sono presenti sul mercato?

In questo scenario, i costi di produzione aumentano?

E' fondamentale per il Gelatiere conoscere le "qualità scientifiche" del suo Prodotto. Non solo riguardanti l'aspetto nutrizionale del Gelato ma anche strutturale e sensoriale. Cose che al momento sono completamente sottovalutate dal Settore.

Solo forte di queste conoscenze il Gelatiere può prevedere l'inserimento di nuove materie prime, già presenti sul mercato, nel Gelato, a patto, quindi, di saper valutare le alterazioni di gusto e

struttura che, di logica, ci saranno, e a cui potrà porre rimedio per ottenere un Gelato così come è conosciuto e apprezzato in tutto il Mondo.

Non c'è bisogno di alcun investimento in macchine o strumentazioni o nuove tecnologie.

E' necessario solo una diffusione e allargamento del know-how, peraltro già a disposizione di tutti.

Di "nuovo" nel Gelato, in effetti, non c'è quasi più nulla da scoprire o proporre.

Si conosce perfettamente come si forma, quali fattori intervengono nella sua produzione, come incidono ghiaccio, overrun e gli altri componenti sulla sua struttura, quali sono le funzioni da valutare per un Gelato di qualità e i loro valori di riferimento, e, infine, come ottenere determinati e specifici prodotti tecnologici (Gelato cremoso e spatolabile a -20°C, a lento scongelamento, alcolico, ecc.).

I costi di produzione dipendono dai nuovi ingredienti inseriti. Che possono produrre sia un aumento ma anche una diminuzione del valore economico del singolo Gelato. Dipende dalle circostanze, dal target e dalla formulazione di ricette per dare origine a una determinata "texture". Sono, comunque, variabili vincolate all'andamento dei Mercati.

5) Dal punto di vista di una proposta non classica, quanto la gelateria italiana è al passo con i tempi?

C'è un interesse concreto in questo senso?

Potrebbe essere una strada da percorrere?

Guardi, gentile Dottore, la dimensione che ci indica se la Gelateria italiana sia o meno in tendenza rispetto al Mercato ci viene fornita dal numero delle ricerche e pubblicazioni scientifiche effettuate in Italia, recepite poi dalla Comunità Scientifica.

Bé questo numero è prossimo allo zero, o, comunque, non così

rilevante per il posto che occupa la Gelateria italiana nel Mondo. Gli interessi sono concentrati, forse oltremisura e in modo eccessivo, sul marketing e sulla vendita, ma non sulla Ricerca. Come in tutti gli altri Settori, però, devo ammettere. Bisognerebbe fermarsi un momento a osservare, e poi colmare, le grandi lacune che affliggono la maggior parte dei Gelatieri.

Perché, veda, è perfettamente inutile, in Gelateria, voler percorrere altre strade (come quella del "gelato nutraceutico", oltre al "gelato tecnologico" o "funzionale") se non si hanno strumenti, macchine, tecnologie e, aggiungerei, formazione e preparazione per poter competere ad alti livelli.

Mi auguro che i Gelatieri abbiano più consapevolezza di questa realtà, purtroppo disarmante, per poter incidere, in tempi stretti, sul loro futuro e su quello della Gelateria italiana.

Diego Celotto, 1 gennaio 2024