

CHI SIAMO | REGISTRATI | LOGIN | SHOP |
ENGLISH VERSION   

GAMBERO ROSSO
FOOD

VAI

sito vini ristoranti Google

30 Marzo 2011

UN SOFTWARE PER IL GELATO



il pistacchio di Bronte

STAMPA | EMAIL | COMMENTI (0)

OkNO  

TAGS

gelato , bandiera , gelateria ,
informatica , bologna

la gelateria? Prima l'iPhone!

Fare un **gelato**? Come costruire un telefonino. Andrea Bandiera, 16 anni passati da programmatore progettista in un'industria elettronica, non ha dubbi: dal punto di vista progettuale, **assemblare chip o combinare zuccheri grassi e liquidi non fa differenza**. Tant'è che la sua esperienza in fatto di software l'ha messa al servizio della sua gelateria, la **Cremeria Scirocco** che oggi spopola a Bologna. Non che sia stato facile lasciare una professione e inventarsene un'altra. La lettera di dimissioni è arrivata sei anni fa a un incredulo amministratore delegato che non si capacitava di come una delle migliori risorse dell'azienda potesse abbandonare tutto per fare il gelataio.



Ignaro di tecniche gelatiere, Andrea (a destra nella foto con il collega Giacomo Galeazzi del **Cristy** di Anzola nell'Emilia) si affida all'inizio ai fornitori di macchinari e di semilavorati. «Furono loro a spiegarmi per primi come procedere, a darmi materie prime e formule. Se però mi veniva un'idea e cambiavo un ingrediente, eccomi lì a dover chiedere di nuovo istruzioni». La dipendenza dopo un po' pesa. Andrea è un creativo con un'idea nuova al giorno. **E una mentalità da gelatiere-cuoco. Ogni piatto nella sua testa prendeva la forma di un gelato, anche salato**. Una complessità che Andrea decide di governare con la mentalità del programmatore creando software per i gelati anziché per i cellulari.

il bilanciamento: scienza esatta

Ai manuali di informatica aggiunge i testi sacri del **gelato**. La sua Bibbia diventa Luca Caviezel, il gelatiere catanese docente di tecnica e tecnologia della gelateria, che per primo ha introdotto la tecnica del bilanciamento degli ingredienti nella formulazione delle ricette. «*Il buon risultato di un gelato – spiega infatti Andrea – dipende proprio dal bilanciamento, ovvero dalla relazione tra i diversi componenti e non solo dalla qualità della materia prima. Cambi un ingrediente? Allora devi riparametrare le altre variabili. Perché nel gelato gli equilibri sono difficili, instabili. È vero che lo zucchero (in virtù del suo potere anticongelante) ammorbidisce e scioglie, ma è vero anche che con troppo zucchero rischi la stucchevolezza. Al contrario liquidi e grassi congelando induriscono il gelato, vedi per esempio il burro. Una pasta di nocciole è grassa e può bastarne un cucchiaino in più per modificare la trama di una crema. Lo stesso se al posto di uno zucchero ne usi un altro: quella degli zuccheri è una vera e propria scienza*». Tutto ovviamente diventa più precario se decidi di non usare additivi come coloranti, conservanti, stabilizzanti, che sono la norma nei gelati industriali o pseudoartigianali.

I software di Andrea (ne ha cambiati cinque nel frattempo) consentono di arrivare al bilanciamento perfetto di

ingredienti solo naturali: «Quando mi viene l'ispirazione di un **gelato**, io formulo la ricetta nella mia testa, ne sento il gusto al palato. A quel punto la inserisco nel computer con le dosi che mi sembrano appropriate e il computer mi dice se il bilanciamento è buono o va corretto. Mi chiedono spesso quante volte provo una ricetta. I tentativi li faccio solo al computer. Quando per il computer è ok, va bene anche per me. Sono matematicamente sicuro del risultato».

Come riconoscere il buon gelato in un gesto

Nella sua gelateria Andrea spiega ai clienti come degustare il gelato. «I clienti hanno spesso un gusto poco educato e scambiano per difetto quello che magari è un pregio. È importante per esempio **trattenere il gelato in bocca qualche secondo** per dare tempo alle papille di superare lo shock termico, ovvero l'escursione tra la temperatura del palato a 36 gradi e quella del gelato a meno dodici o tredici. Solo in questo modo si avvertono le sfumature. Degustare attentamente un gelato dà grosse informazioni sulla qualità della materia prima, ti permette di apprezzare la persistenza. E quando questo succede, il cliente non si accontenterà più di un gelato qualsiasi».

una crepe alla **nutella** di Andrea...



menu al **gelato**

Alla Cremeria Scirocco Bandiera suggerisce anche gli abbinamenti per inserire un gelato nel menu: una pallina di gelato al peperone e carota può andare bene per esempio su un'insalata di valeriana, con qualche scaglia di Parmigiano, aceto balsamico e olive nere. Mentre su una crema di patate tiepida ci si potrebbe tuffare all'ultimo una pallina di gelato di zucca e pepe nero...

Gli ultimi gusti creati? Quello per i 125 anni del Resto del Carlino: pagina bianca e inchiostro nero, dunque un **gelato** al nero di seppia e panna. Un altro: un amalaga dei Caraibi fatto con zibibbo macerato nel rhum agricolo della Guadalupa e rhum cubano invecchiato. Ora sta studiando un gelato a base di olio di semi tostati di zucca del produttore sloveno Kocbeck, un aroma impareggiabile, anche con il cioccolato!



Cremeria Scirocco

via Barelli 1/C Bologna

tel.: 051 6010051

www.cremeriascirocco.it

Raffaella Prandi

18.06.2010

Copyright 2000-2011 Gambero Rosso Holding Spa
P.Iva 06051141007, Italy - All Rights Reserved