

LA MIA GELATERIA

BASTA UN POCO DI... SALE
«LA GENTE NON SI FIDA DEL
GELATO SALATO: È BELLO
FARGLI CAMBIARE IDEA»

IL SUCCESSO
«IL BESTSELLER ASSOLUTO?
SICURAMENTE IL GUSTO
GORGONZOLA E NOCI»

Dal portatile al cono per passione

Alla Cremeria Scirocco l'ingrediente segreto è la fantasia. E un mago del pc

di DANIELE PASSERI

PUÒ un gelato, essere la sintesi di un lavoro scientifico? E può, un consumatore avvertito, capirlo a fondo, così da vivere un'esperienza di sapore che non sia «solo dolce, fresca e 'distratta'»? Un 'sì' cristallino filtra dalle parole di un signore che nella vita precedente faceva il responsabile di progetto in una ditta informatica, e un bel giorno del 2005 ha deciso di diventare un (il) mago della gelateria sotto le Due Torri. Si chiama Andrea Bandiera, la sua bottega delle magie è la Cremeria Scirocco di via Barelli, una zona al bordo delle Roveri che non lascia alternative: «Stare qui, in periferia, significa che per far venire la gente devi fare un prodotto di altissima qualità».

Il presente di Scirocco è tutto nella forza del passaparola. «La nostra pubblicità sono i clienti», direbbe uno slogan consumato da televendita; il sospetto che talvolta sia vero ti viene osservando quella porta a vetri riempirsi di gente. Vogliono «sentire il gorgonzola con le noci», oppure chiedono: «Ce l'avete ancora tonno e cipolla?». Esattamente, tonno e cipolla. Beninteso, ci sono anche i sapori dolci, a decine e tutti pregiatissimi.

«**QUANDO** ho cominciato ero allo sbaraglio — racconta il gelatiere —, non ne sapevo niente, avevo solo voglia di mollare tutto e fare il gelato. I primi risultati erano buoni, ma 'normali'. Poi ho abbandonato i semilavorati, mi sono messo a studiare e col tempo gradualmente ho iniziato a sperimentare. Del gelato con ingredienti salati, per



esempio, la gente non si fida: quant'è bello fargli cambiare idea». Bandiera è uno dei più grandi regali che l'informatica ha fatto alla gastronomia. Ciascuno dei componenti che usa, «tutti totalmente e rigidamente naturali», lui lo ha codificato in valori, cifre che messe insieme al computer «danno un risultato sicuro al 99,9 per cento». No,

GUSTO HI-TECH

Il titolare, Andrea Bandiera, era responsabile di progetto in una ditta informatica

in realtà non può essere tutto qui. È il suo palato straordinario la vera ragione del suo successo? «Ho solo imparato ad usarlo e cerco di insegnarlo a tutti», afferma sicuro.

UNA cucchiata di gorgonzola e noci (il *bestseller*), con lui è un racconto scandito con il cronometro alla mano: «Lascia che si riscaldi e l'aroma salga al naso. Sentirai tra

un secondo la nota di formaggio, poi tra sei secondi arriverà il sentore oleoso di noce». Così guida per mano i clienti alla degustazione, «e poi saranno loro a riconoscere ovunque la qualità»: marketing indiretto da dieci e lode. Ecco perché, caso più unico che raro, dice di regalare volentieri le sue ricette. «È solo palato e fantasia — ripete —, se copi sei limitato».

ESPERIMENTO

Andrea Bandiera, titolare della Cremeria Scirocco di via Barelli, in zona Roveri: «Per attirare clienti in periferia bisogna puntare sulla qualità»

➔ Cacao e lamponi a chilometro zero

Chiusi, sigillati: i contenitori refrigerati preservano il sapore e non creano micro traumi di temperatura. In breve, gelato chiuso uguale maggior qualità. Da Bandiera si impara molto, anche quando prepara «il gusto che mangerei io», tra le varie leccornie fatte con il latte della fattoria a due passi: «Cioccolato e sorbetto ai lamponi di Castenaso». Più a chilometro zero di così...

