

Censiti quasi 130 laboratori

I nuovi maestri del gelato tra artigianato e moda

«Sapere, qualità e km zero: ora la sfida è al femminile»

La ricerca di prodotti di qualità. L'invenzione di gusti sfiziosi. Un'offerta completata da sorbetti, frullati, centrifughe. Le gelaterie guadagnano terreno e si moltiplicano in città e ancor di più nell'*hinterland*. In base alla fotografia scattata dall'Unione degli artigiani il settore è in fermento. Nell'area metropolitana i punti vendita sono cresciuti del 9 per cento in dodici mesi, con 82 imprese individuali (la metà di donne), 69 società e 12 imprenditori stranieri.

In città le gelaterie artigianali sono 129. Tra queste «Gusto 17» in via Savona e da un mese anche in via Cagnola. È nata dall'unione delle forze di tre soci, Stefania Urso, Vincenzo Fiorillo e Rossella De Vita. «Ci siamo detti: facciamo solo il gelato che vorremo mangiare — racconta De Vita — e in 40 giorni dalla scelta del locale abbiamo iniziato a vendere». Fiorillo ha rispolverato i trucchi del mestiere del nonno, mastro gelataio, mentre le due colleghe contribuiscono nella ricerca delle materie prime e nelle nuove idee: ogni dettaglio fa parte di un più ampio progetto. Prima di tutto, il nome. «Gusto 17 tante quante le creme e i sorbetti che il cliente trova ogni giorno — continua De Vita —. La frutta raramente arriva dall'estero ed è rigorosamente di stagione. Dal 20 giugno, ad esempio, non è più disponibile la fragola». Rigida selezione anche per i prodotti italiani. «Il nostro limone è fatto con agrumi di Sorrento. Una volta il fornitore li aveva finiti e ci ha proposto quelli di Amalfi, ma abbiamo rifiutato. Non vogliamo

prendere in giro i consumatori». Una scelta che all'inizio provoca mugugni e lascia insoddisfatti i clienti, i quali però «apprezzano quando spieghiamo i motivi».

Secondo l'indagine dell'Unione artigiani, i gelatai sempre più si sbizzarriscono in abbinamenti e ingredienti particolari. C'è chi usa il sesamo nero («Enrico Rizzi» in Cesare Correnti), chi trasforma in crema fredda il panetone e il tè («Gelato giusto», via San Gregorio), chi punta su specialità vegane per andare incontro ai golosi esigenti. Da «Gusto 17» si lavora con la fantasia di chi ogni giorno compra un cono o una coppetta. «La 17esima specialità è il "Gusto dei desideri" — spiega la titolare — Chiediamo a tutti di suggerirci un nuovo sapore che prende il nome dell'inventore». Così, per un compleanno, è nato il «Rossella» con croccantino, amarena brusca di Modena Igp e cioccolato fondente. L'iniziativa è sempre valida e viaggia veloce anche grazie alla campagna pubblicitaria sui *social network*.

Il difficile compito di tradurre i desideri in realtà spetta a Fiorillo, che a volte si scontra con difficoltà tecniche. «Per la Settimana della moda gli abbiamo chiesto il Rosso Valentino, da riprodurre con alimenti naturali, niente polveri o addensanti». In occasione dei mondiali, due proposte a tema: la *tarte tatin* per la nazionale francese e la *Kremsnita* (una sorta di millefoglie) per i croati. Ma gli esperti dicono che i fiori sono l'ultima tendenza.

S. Bet.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

