

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

# INGREDIENTI ALIMENTARI

Luglio/Agosto 2017  
anno 16 - numero 93

**ABS<sup>®</sup>  
FOOD**

**ABS**olutely  
Genuine **Food**

[www.absfood.com](http://www.absfood.com)

**NON OGM**  
ONLY NATURAL

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 MBPA NORD OVEST - n. 4/2017 - IP - ISSN 1594-0543



10064 PINEROLO - ITALIA - Tel. 0121393127 - Fax 0121794480  
info@chiriottieditori.it

CHIRIOTTI  EDITORI



## FOOD DESIGN

A cura di  
Paolo Barichella  
food designer

# Dal Buontalenti al gelato in pastiglia

Per scrutare il mondo del Food Design è possibile anche approfondire la conoscenza di personaggi appartenenti alla storia del Rinascimento Italiano, i quali hanno affrontato il tema della ricerca e sviluppo in ambito alimentare applicando il metodo scientifico, magari attraverso il punto di vista dell'architetto per via della professione che svolgevano.

Una leggenda narra infatti che tale Bernardo Timante Buonacorsi, detto Buontalenti, architetto al servizio della corte Medicea di Firenze impegnato a progettare palazzi Fiorentini, nonché la grotta e le ghiacciaie nel Giardino di Boboli a Palazzo Pitti, abbia tra i vari meriti anche quello di aver creato il primo gelato mantecato della storia.

Correva l'anno 1559 quando, in occasione dell'evento realizzato per il banchetto inaugurale della Fortezza del Belvedere, fece il suo debutto una crema dal gusto particolare che conquistò tutti i commensali: era la crema preparata dal Buontalenti, poi ribattezzata e conosciuta fino ai giorni nostri come "crema Fiorentina" o "gelato Buontalenti".

E ciò avvenne proprio grazie all'esperienza maturata nella conservazione del ghiaccio, e la pratica a Firenze di conservare

la neve in cantine è testimoniata dalla toponomastica: vicino alla Fortezza da Basso si trova infatti via delle Ghiacciaie, con le sue cantine foderate in sughero, legno e canne.

Sembra che il Buontalenti abbia anche costruito una speciale macchina per realizzare il gelato con delle pale fatte ruotare da una manovella che mantecavano il composto inserito in un cilindro immerso in un contenitore realizzato con materiali isolanti e riempito di ghiaccio e sale.

Con la gelatiera da lui ideata, preparò una crema al profumo di bergamotto, limoni e arance, rinfrescata con il primo ghiaccio artificiale, frutto dell'intuizione di unire latte, miele, tuorlo d'uovo, ai quali aggiunse anche il Vin Santo.

Utilizzò poi le sue conoscenze chimiche per realizzare una miscela fredda che migliorasse la refrigerazione durante la preparazione dei gelati. I suoi "favolosi dolci ghiacciati" erano ancora morbidi, ma ottennero lo stesso un grande successo. Soprattutto aveva cambiato radicalmente la "struttura" stessa del gelato introducendovi materie grasse come il latte e le uova. Fino ad allora infatti nessuno aveva pensato a refrigerare crema all'uovo e zabaione.



Il gelato mantecato nasce quindi in Italia, ma è proprio in Italia che la gelateria si è nei secoli involuta in un prodotto street food e ha perso la connotazione del prodotto elaborato che in origine era.

La causa è da ricercare nel feno-

servizi igienici per i clienti, generano grande redditività grazie alle poche spese, ma soffrono di forte stagionalità, che pesa insieme agli investimenti di laboratorio sul conto economico. Si lavora di fatto solo quando è caldo e bel tempo, a differenza di quello che poteva essere l'evoluzione della

sapori mischiati il modo più adatto per poter godere appieno delle sensazioni che un grande gelato può esprimere.

Il modo di consumare gelato oggi è: a) gelato industriale pronto (da tavolo o da passeggio); b) gelato artigianale mantecato, abbattuto e conservato al banco.



Per valutare l'impatto del mondo del gelato in ristorazione è necessaria una breve analisi del modello e di come si sia sviluppato nel tempo. Il modello ristorativo moderno internazionale si basa su un concetto di brigata imposto dalla cucina Francese nel settore Ho.Re.Ca. strutturato da una equipe di professionisti altamente specializzati diretti da uno Chef. Si va dal *maitre souceier*, al *Patissier*, ma è importante notare che da quando esiste la figura del gelatiere, per vari motivi che andremo più avanti ad analizzare, non è mai entrato come *maitre sorbetiere* all'interno di una brigata. Il gelato è infatti affidato al *maitre patissier*, il quale crea un dessert gelato al piatto.

meno delle catene di gelaterie, che hanno preferito eliminare sedie, tavoli e obblighi di avere servizi, per approfittare di ubicazioni in piazze e parchi dove già ci sono panchine e sedute, per proporre un prodotto da banco *take away*, trasformando di fatto la Gelateria Italiana da consumo al tavolo in Street Food con solo coni e coppette.

Questi format, eliminando servizio al tavolo, aree con sedute e

classica gelateria-bar-pasticceria degli anni '80, con sedie e tavoli e proposte in coppa o piatti come spaghetti gelato e banana split.

Inoltre, dal punto di vista sensoriale e di *experience* si sa che per godersi la qualità di un prodotto è necessaria una predisposizione che solo seduti in un ambiente privo di rumori e distrazioni può determinarsi. Non sono di certo la coppetta o il cono da passeggio dai

Tuttavia, a fine pasto il dessert sotto forma di coppa gelato, torta gelato, tronchetto, viennetta e altri formati è sempre stato proposto sotto l'occhio vigile del *maitre patissier*.

Da evidenziare che per produrre un gelato col metodo convenzionale è necessario disporre di un intero laboratorio, o quantomeno un mantecatore in cucina, il che, oltre a essere poco produttivo, risulterebbe anche decisamente complicato per spazi, tempi produttivi e quantità di prodotto.

È per questo e altri motivi che la gelateria ha preso una connotazione molto distante dalla gastronomia nei ristoranti.

In un ristorante però è palese che non ci si possa permettere investimenti per un mantecatore, pertanto il gelato entra come pacojet, o come coppa da prodotto pronto o come torta gelato e semifreddo.

La stagionalità e il fatto che le gelaterie siano passate dall'ambito

è tuttavia sufficiente a interpretare il modello di ciò che il gelato in termini di potenzialità e valori potrebbe davvero ancora esprimere.

Il concetto di rigenerazione (capacità di riportare un prodotto conservato al meglio delle sue caratteristiche originarie) è in grado di creare la massima redditività con il minor sforzo e, allo stesso tempo, diminuire lo spreco di

riavvicinandolo alla ristorazione gourmet.

Il sistema si basa su una pastiglia cilindrica conservata a -18°C che al momento della richiesta è inserita in un apposito bicchiere e fresata attraverso un macchinario in circa un minuto, ottenendo una crema di gelato dalle caratteristiche sorprendentemente superiori a un classico gelato.

Questo sistema proietta di fatto il gelato a un livello di evoluzione in grado di riportarlo allo scopo per il quale era stato creato all'epoca dal Buontalenti, generando un'innovativa ristorazione a base di proposte fredde, fresche e crude con prodotto mantecato all'istante.

Ecco quindi che *Coolella System* con il suo sistema di gelato in pastiglia monouso, confezionato in singole monoporzioni flow pack da 85 g da fresare al momento crea di fatto un terzo nuovo modo di consumare e approcciare il gelato: la crema di gelato mantecata al momento e conservata in capsula.

Tornando al Buontalenti, è curioso pensare a chi, da architetto, ha inventato lo zuccotto e il gelato mantecato, prodotti che lo inseriscono oggi quale uno dei primi Food Designer della storia.

Un vero precursore, un architetto designer che inventa un nuovo modo d'interpretare un modello alimentare oggi tra i più diffusi al mondo. Un vero Food Designer di altri tempi, perché il food design si occupa di sistemi e soluzioni alimentari utilizzando la tecnologia come strumento in grado di dare forma a un'idea.



della pasticceria seduta allo street food ha variato definitivamente il gelato, portandolo sempre più distante dalla ristorazione. Va ricordato, inoltre, che esiste una precisa legislazione in Italia in tema di gelato artigianale (per poterne mantenere la denominazione) che ne delinea di fatto le procedure di produzione, nonché i passaggi e macchinari necessari.

Il contesto di proposizione del gelato da parte delle gelaterie non

prodotto, aumentando la qualità. È pertanto qui che c'è ampio margine di manovra. Il Gelato in pastiglia consente di far evolvere alcuni momenti della ristorazione moderna, come, ad esempio, l'apericena o le proposte esperienziali di un piatto che creano «mood».

*Coolella System* è un rivoluzionario sistema in grado di riportare il mondo della gelateria alla gloria che avrebbe meritato da tempo,