

GLI USA AMANO IL GELATO ITALIANO. E NON CONFONDETELO CON L'ICE CREAM

Proprio per questo si può parlare di gelatomania, trend cavalcato dai maestri gelatieri che hanno colto il momento favorevole per esportare il dolce italiano per eccellenza, e in una città come New York City non si contano le realtà che sposano la filosofia del gelato creato "secondo la ricetta originale". Un esempio è la presenza, da pochi giorni, del marchio L'Arte del Gelato, azienda siciliana da anni in America, tra gli scaffali del colosso della grande distribuzione Whole foods market.

Proprio dalla patria del gelato viene Francesco Realmuto, che dal 2005 ha affermato il prodotto in Usa. Siciliano doc, di Baucina, a 19 anni volato a New York per lavorare nell'edilizia e successivamente specializzatosi nell'arte orafa di tagliatore di gemme. La mission è cominciata con l'idea di aprire una gelateria a New York, una delle prime in città: L'Arte del Gelato a Chelsea Market, nel Village. Francesco ha poi fondato una fabbrica di gelato artigianale a Long Island.

"Insieme a Luciano Boron, il nostro responsabile della produzione- ha spiegato Realmuto- e il suo team, abbiamo studiato una nuova etichetta "Clean Label" che certifica le caratteristiche dei nostri gelati e dei nostri sorbetti e riflette alcuni standard che noi seguiamo scrupolosamente. Clean Label per noi significa prodotti senza coloranti, conservanti, aromi, dolcificanti, ormoni artificiali, senza organismi geneticamente modificati e soprattutto senza mono e digliceridi degli acidi grassi. I nostri gelati sono gluten free, vegetariani e i sorbetti sono interamente vegani. Usiamo latte senza ormoni artificiali e la polpa dell'albero Baobab come addensante. È pressoché privo di grassi e, tra le altre cose, un ottimo antiossidante. L'idea di usarlo nasce dalla curiosità di trovare e provare a eliminare ogni additivo chimico (emulsionante, stabilizzante e addensante) sostituendoli con fibre e proteine naturali in grado di svolgere la stessa funzione, senza però trascurare le qualità organolettiche e la struttura del gelato naturale. Il risultato è un dolce molto digeribile, leggero, con ottima spatolabilità e più naturale".

Ma il gelato originale italiano non ha niente a che vedere con l'ice cream cos'è diffuso negli States. La differenza la spiega Stefano Versace, fondatore dell'omonima Gelateria Italiana & Gourmet, catena di gelaterie con una ventina di punti vendita in America: "L'ice cream è composto, fra le altre cose, da coloranti artificiali, aromi artificiali e conservanti. Il gelato invece ha ingredienti naturali e un sapore più delicato anche grazie alla differenza di temperatura (-20 per l'ice cream, -12 per il gelato). Altro punto è la quantità di grasso (fino al 30% nell'ice cream, solo il 7% nel gelato) e l'aria incorporata nel prodotto (50% nell'ice cream, solo il 10% nel gelato)".

Analizzando i trend di consumo del gelato italiano (e anche di ice cream) in giro per il mondo, emerge un dato su tutti: il gelato è indipendente dalla stagionalità e non viene influenzato dalle condizioni climatiche. Stando ai numeri, il consumo del dessert durante i mesi estivi è tipico dei Paesi dell'Europa del Sud. "Mentre in Italia il 70% del gelato viene consumato d'estate e il restante 30% nelle altre stagioni, negli Stati Uniti il 65% del gelato e dell'ice-cream si mangiano in stagioni diverse dall'estate" ha spiegato Versace.

"In Italia si pensa che il gelato sia un prodotto tipicamente estivo perché rinfresca quando in realtà è di facile consumo anche in inverno: si scioglie meno, non c'è tanta differenza di temperatura tra ambiente e gelato. Lo stesso accade col consumo di cioccolato: in Italia se ne fa un consumo invernale, ma i paesi del Caribe (con 12 mesi estivi all'anno) consumano cioccolato tutto l'anno" ha chiarito Versace, che ha aperto la prima gelateria della catena al Miami International Mall nel 2013. Dai dati emerge che chi ama il gelato è quasi raddoppiato ogni anno dal 2009 al 2014, per un totale di 214 milioni di dollari di prodotto venduto nel solo 2014. Il mercato americano è il più grande al mondo per consumo di gelato artigianale e ice cream (214 milioni di dollari di gelato venduti nel 2014,

contro i 6 miliardi dell'ice cream). Insomma, il gelato italiano piace davvero a tutti, a passeggio, da asporto e anche a casa e se garantito dalla genuinità delle materie prime è considerato un alimento healthy.