



di Marina Caccialanza

CONPAIT GELATO

UN GELATO PER TUTTI A TUTTE LE ORE



È sempre l'ora giusta per gustare un buon gelato. Ascoltare il cliente e capire ciò che vuole significa aprirsi nuove strade e scoprire opportunità di crescita professionale. Alcune riflessioni da parte di Ida Di Biaggio, delegata nazionale Conpait Gelato

Per gestire un'attività di gelateria non basta saper fare un buon gelato artigianale. Occorre osservare il mondo dalla propria vetrina e prestare la massima attenzione a tutte le variazioni nei gusti della gente, del mercato, delle tendenze alimentari ed essere in grado di interpretare e adeguarsi subito al cambiamento. Uscire in esplorazione dal proprio laboratorio e negozio serve a coltivare questa consapevolezza e imparare i segreti dell'evoluzione. Uno dei ruoli di Conpait Gelato, e della sua delegata nazionale Ida Di Biaggio, consiste proprio in questo: offrire ai gelatieri e a tutti coloro che gravitano intorno all'universo del gelato una visione completa delle varie sfaccettature del mestiere con dimostrazioni, incontri e partecipazione ai numerosi eventi che si svolgono lungo la penisola, fornendo in tal modo la capacità di analizzare il proprio ambito, adattandolo alle esigenze del mercato. Questo significa restare al passo con il cambiamento e aiutare la propria attività a prosperare. «Mi sono resa conto dell'importanza di ascoltare le esigenze dei clienti», ha dichiarato Ida. «Questo è quello che consiglio di fare a tutti i colleghi. Sono loro che ci portano a rivedere le nostre proposte, è un'attività indispensabile per alzare lo scontrino medio». Con questa intenzione ben chiara nella mente - dare voce ai de-



sideri della clientela - Conpait Gelato invita al confronto. E quale occasione migliore di una manifestazione come Host a Milano, lo scorso ottobre, quando Ida Di Biaggio, dal palco virtuale di Italian Gelato allestito in fiera da Italian Gourmet, ha parlato dell'evoluzione del gelato dalla colazione all'aperitivo. «In quest'occasione - ha spiegato Ida Di Biaggio - ho voluto dimostrare come il gelato, alimento ad alto contenuto di felicità, possa essere assunto anche a colazione per i suoi valori nutritivi elevati, perché è ricco di

proteine, grassi e zuccheri pronti all'uso, per esempio accompagnato da yogurt fresco arricchito da muesli croccante e frutta secca o fresca». Il gelato a ogni ora del giorno, perché afferma Ida: «Tutto si può trasformare in gelato. A pranzo il gelato gastronomico può diventare un ottimo sostituto del pasto, per esempio, sotto forma di piatto composto da una brioche, un po' di gelato e frutta fresca; oppure una porzione di macedonia con gelato servito su waffle. In inverno, una fetta di panettone grigliata accompagna



Ida Di Biaggio con alcuni colleghi durante una recente manifestazione di Conpait Gelato. Da sinistra: Pasquale Monteleone, Gaetano Vincenzi, Francesco Dioletta, Guido Zandonà, Davide De Stefano

Ida Di Biaggio ospite all'evento Italian Gelato a HostMilano

il gelato per una merenda completa. La sera il gelato gastronomico diventa un aperitivo sfizioso, accompagnato da un drink alcolico a base di granita».

Sono molti gli aspetti importanti che Ida Di Biaggio, dalla sua gelateria Novecento di Pescara o dai numerosi eventi popolari ai quali Conpait prende parte, ha potuto osservare. Fra le scelte alimentari personali che ogni consumatore effettua, consapevolmente o meno, una emerge indiscriminatamente, in tutta Italia: la gente è molto attenta alla linea e poiché il gelato

resta legato all'immaginario come cibo calorico, e quindi ingrassante, il gelatiere deve tenerne conto. «Il nostro compito è ridurre le porzioni per accontentare anche i più attenti alla linea - spiega Ida - ma senza farli rinunciare al piacere del gelato. Così le nuove proposte diventano, per esempio, mini affogati al caffè espresso italiano, il classico affogato come tradizione vuole ma in versione ridotta; oppure una sinergia creata con il mondo della mixology. Questa è una frontiera innovativa per il gelato, perché il suo ruolo all'inter-

no della preparazione di un cocktail offre la possibilità di aprirsi a collaborazioni nuove, creative e accattivanti, così come vuole il settore. In questo caso il ghiaccio tritato può essere sostituito dalla granita, un sorbetto al frutto della passione e zenzero può essere miscelato con della vodka, un gelato alla panna può sostituire la panna nell'Irish coffee».

IDEE GLUTEN FREE

Anche il gemellaggio, del resto naturale, con la pasticceria svolge un ruolo fondamentale nello sviluppo di nuove tecniche e nell'evoluzione dei gusti: Conpait affronterà questo tema in maniera approfondita alla MIG di Longarone. Allo stesso modo non trascura l'importante tema legato a intolleranze e allergie. Conpait Gelato è stata presente al Gluten Free di Rimini dal 18 al 21 novembre con diversi appuntamenti legati al gelato senza glutine e alla pasticceria senza glutine: «Il Gelato senza glutine: segreti, novità e l'importanza di comunicarlo» e «Il gelato in un piatto», idee nuove per proporre un menu senza glutine dove il gelato è protagonista. Inoltre ha proposto «La colazione: un lievitato da re» e «Il Panettone, simbolo del Natale, perché rinunciarci?».

CONPAIT GELATO ALLA MIG2017

Il 5 dicembre Conpait Gelato sarà presente alla fiera MIG di Longarone con un workshop dal titolo «Ritorno al futuro». Il programma prevede di affrontare due grandi tematiche:

- Le tecniche per incentivare l'uso della massa di cacao, materia prima, in gelateria.
- Il laboratorio propedeutico, dal frutto del cacao al cioccolato all'italiana con approfondimento sulla lavorazione tradizionale a pietra, senza concaggio né tempera.

Al laboratorio, a ingresso libero, parteciperanno Andrea Mecozzi, co-fondatore di Fermento Cacao (www.fermentocacao.it), esperto selezionatore, e Ida Di Biaggio, gelatiere e Presidente Conpait Gelato.

Partendo dal frutto del cacao il laboratorio spiegherà come realizzare un gelato di massa, i segreti, gli approfondimenti e le tecniche nuove per riscoprire un'antica arte: il cioccolataro.