

Cosa sapere, Techno Food Forniture con te

## CHE TIPO DI LOCALE

Gelaterie: cosa c'è da sapere  
Se vuoi intraprendere l'attività di gelateria è importante considerare molteplici aspetti professionali e determinare una strategia operativa che va dalla produzione del gelato alla tipologia del locale e delle relative attrezzature. Inoltre è necessario conoscere il mercato di settore: una stima effettuata da Aiipa (Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari) attesta la presenza in Italia di circa 29.000 gelaterie, di cui solo 9.000 si dedicano esclusivamente al gelato artigianale, mentre le restanti 20.000 sono anche bar e pasticcerie.

In Italia si consumano ogni anno oltre 360.000 tonnellate di gelato artigianale, quasi 6 kg a testa per un giro d'affari di 2,5 miliardi di euro, che arrivano a 3,5 miliardi se consideriamo anche il settore delle macchine, delle attrezzature e degli ingredienti.

Con le moderne tecnologie, è possibile scegliere un format dedicato a:

Gelateria artigianale

Gelateria soft

Bar gelateria

Per tutte queste tipologie Techno Food Forniture ha la soluzione d'arredo e delle attrezzature, selezionate nel corso di anni di storia e di analisi dei casi di successo.

## Gelateria artigianale

Un laboratorio artigianale richiede un investimento iniziale meno oneroso: spazi ridotti per il locale, meno spese per il personale, acquisto di macchinari specifici solo per gelato, granite, frozen yogurt, ecc. Inoltre il costo degli ingredienti per il gelato artigianale si aggira intorno al 12% del prezzo finale (circa il 20% se si considerano anche latte, panna e uova) garantendo quindi un buon margine di guadagno su ogni cono o coppetta vendute. D'altra parte, un laboratorio artigianale risente molto della stagione: è difficile riuscire a essere aperti per più di 7/8 mesi all'anno.

## Gelateria soft

Una gelateria soft offre la grande opportunità di poter commercializzare il gelato in una forma ancora più economica, considerando che le attrezzature ed i macchinari di produzione non necessitano di un laboratorio, ma della disponibilità di uno spazio dove poter sistemare le macchine di produzione, che possono anche essere

utilizzate in modalità self service dal Cliente, approntando un percorso di miscita e di guarnizione.

## Bar gelateria

I vantaggi del bar gelateria sono invece rappresentati soprattutto dalla possibilità di offrire un servizio dove la varietà dei prodotti, inserisce il gelato in un contesto più ampio dove poter garantire un servizio più ampio. E' ovvio che per questa tipologia, oltre ad una diversa configurazione relativa alla licenza amministrativa (artigianale/commerciale), si rendono necessari spazi più ampi e personale di servizio più formato per diverse funzioni, anche una eventuale disponibilità legata al banco bar, a tavoli e sedie. Il tutto elaborando un progetto che dia anche un'anima ed una personalità all'ambiente di vendita e servizio.

## La location

C'è un ultimo aspetto da considerare e che accumuna le tipologie di locale: il geomarketing, cioè la scelta della zona in cui aprire l'attività sulla base dell'analisi delle attività commerciali già presenti nell'area presa in esame. Quali sono i locali con cui ci si dovrà confrontare? Quali sono i loro punti di forza? Come si potrà competere con loro? E poi ancora, all'interno di una città, bisogna valutare se scegliere una zona centrale, dove i costi di affitto o acquisto sono mediamente più alti - ma che permettono di alzare leggermente sopra le media anche il prezzo di vendita dei propri prodotti, o una zona periferica tradizionalmente più a buon prezzo. Particolarmente ambite per aprire una gelateria artigianale sono le zone pedonali, molto frequentate dai potenziali clienti

## La consulenza

Techno Food Forniture Per tutte le tipologie di opzioni da considerare, Techno Food Forniture offre tutte le necessarie consulenze per analizzare ad una ad una le valutazioni necessarie. Non solo per l'arredo e le attrezzature, dove Techno Food Forniture è in grado di elaborare progetti dedicati ed in grado di preventivare gratuitamente investimenti, immagine del negozio e organizzazione della produzione e del servizio, ma è anche in grado di consigliare anche i partner per la fornitura delle materie prime, corsi di qualifica professionale e fornitori di accessori e prodotti integrati, lasciando al Cliente la massima libertà di scelta.

## LE FASI DI LAVORAZIONE

La preparazione del gelato artigianale prevede diverse fasi di lavorazione che vanno dalla pastorizzazione all'omogeneizzazione e dalla maturazione alla mantecazione. Queste possono essere eseguite sia con lavorazione a caldo sia con lavorazione a freddo.

## Lavorazione a freddo degli ingredienti per gelato artigianale

Semplice miscelazione degli ingredienti, breve riposo e successivo raffreddamento della miscela ottenuta, detta "mantecazione". Questo metodo rapido, generalmente utilizzato per i gelati di frutta, i sorbetti e le granite può essere impiegato però anche per i gelati al latte e richiede una pulizia attenta in ogni fase della lavorazione per evitare di trasmettere carica batterica durante la manipolazione degli ingredienti.

## Lavorazione a caldo degli ingredienti per gelato artigianale

Si ha quando si attua la pastorizzazione di tutti gli ingredienti. La lavorazione a caldo della miscela base è consigliata quando si producono grandi quantità di gelato artigianale. Questa base verrà adoperata in piccole frazioni, dilazionata nel tempo (entro 72 ore), aggiungendo poi in una seconda manipolazione la pasta aromatica, prima della mantecazione.

## La pastorizzazione del gelato artigianale

Per abbattere la carica batterica, la miscela da gelato artigianale è sottoposta a pastorizzazione. Pastorizzare un liquido vuol dire riscaldarlo a una temperatura compresa fra +65°C e +85°C, farlo sostare a quella temperatura per tempi proporzionati alla temperatura stessa (più alta è la temperatura, più breve è la sosta) e quindi raffreddarlo velocemente fino alla temperatura media di conservazione 4°C/5°C, all'interno del pastorizzatore. L'intero processo di pastorizzazione deve durare meno di due ore. Ma è importantissimo che la fase di raffreddamento si compia in meno di un'ora. Parallelamente a questa fase, si svolge la fase di omogeneizzazione, che serve a rendere uniforme la miscela. Durante il ciclo di pastorizzazione infatti le sostanze grasse presenti nel composto, notoriamente meno idrosolubili, vengono spezzettate ed amalgamate nella miscela in modo da renderla omogenea.

## La maturazione del gelato artigianale

Questa fase serve a far sì che i diversi ingredienti che compongono la miscela si amalgamino perfettamente, assorbendo così la parte liquida aggiunta (acqua e/o latte). La maturazione deve durare da 4 a 6 ore. La temperatura di maturazione sta attorno ai 4°C, cioè quella di un normale frigorifero a temperatura positiva.

## La mantecazione del gelato artigianale

Il processo di gelatura è senza dubbio l'operazione più importante nella produzione del gelato artigianale, poiché da essa dipendono per buona parte la qualità e la resa del prodotto. Il processo di gelatura si può suddividere in due operazioni ben diverse:

congelamento, nel quale la miscela da gelare è congelata sotto agitazione e in presenza d'aria;

indurimento, nel quale il gelato artigianale subisce un ulteriore congelamento, senza agitazione e interventi di elementi esterni.

La composizione degli ingredienti di una miscela influisce sul corpo del gelato artigianale, mentre il congelamento influisce sulla struttura.

## CONSERVAZIONE ED ESPOSIZIONE

Una volta realizzato, il gelato artigianale deve essere conservato in appositi frigoriferi. Questi si dividono in armadi e banchi (di cui fanno parte pozzetti e vetrine) e che, oltre al mantecatore e al pastorizzatore, costituiscono l'attrezzatura di base di cui un gelatiere deve dotarsi nel momento in cui decide di aprire una gelateria artigianale.

Vetrina gelateria tonda Gli armadi frigo possono essere collocati sia nel laboratorio sia nel punto vendita e si dividono in quelli a temperatura positiva e quelli a temperatura negativa. I primi servono per la conservazione delle materie prime (quali latte, uova, frutta, ecc.), i secondi mantengono le vaschette di gelato artigianale mantecato, a una temperatura che oscilla tra i -15 e i -25 gradi. Gli armadi frigorifero posti all'interno del punto vendita sono invece preposti alla conservazione di torte gelato e semifreddi.

I banchi, indispensabili in una gelateria artigianale, possono essere di diversi tipi: pozzetti a glicole, pozzetti ventilati, vetrine, con raffreddamento a liquido o con raffreddamento a secco, ventilati e non.

### Pozzetti a glicole

Così chiamati poiché il sistema di raffreddamento è dato da una miscela di glicole etilenico inibito in cui i pozzetti con dentro il gelato artigianale vengono immersi. I pozzetti a glicole rappresentano il metodo più tradizionale per la conservazione del gelato artigianale. Questi hanno però diversi svantaggi tra cui quello di non poter presentare il gelato al cliente (a differenza delle vetrine di cui ci occuperemo dopo). Inoltre prevedono alti costi di avviamento e un complicato sistema di smaltimento rifiuti. Di conseguenza, i pozzetti vengono spenti solo a fine stagione rendendo dunque difficile la fase di pulitura.

### Pozzetti ventilati

Alternativa ai precedenti, i pozzetti ventilati presentano diversi vantaggi. Sono innanzitutto più leggeri poiché la refrigerazione avviene tramite una ventola e non con l'utilizzo di liquido. La fase di pulitura è più agevole grazie alla conformazione delle vaschette e la temperatura di esercizio, rispetto ai pozzetti a glicole, viene raggiunta in minor tempo (circa 10 minuti rispetto alle diverse ore di quelli a glicole). Lo smaltimento dei rifiuti si presenta più semplice e i costi di avviamento sono decisamente inferiori. Anche in questo caso lo svantaggio è rappresentato dalla non visibilità del gelato artigianale da parte del cliente.

## Vetrine

Costituiscono la parte superiore del banco e presentano una superficie inclinata che permette al cliente una migliore visibilità delle vaschette di gelato artigianale. I vetri sono per lo più temperati e si aprono dall'alto verso il basso, così come quelli laterali in modo da rendere più agevole la pulizia da effettuarsi con cadenza giornaliera. La vasca di base delle vetrine ha un isolamento in poliuretano e un castello vetri in alluminio. All'interno della vasca sono collocate dalle 12 alle 24 vaschette di gelato. Generalmente in acciaio, ultimamente se ne realizzano modelli in vetro per dare al cliente anche una visione laterale del gelato artigianale. Il raffreddamento è ottenuto tramite ventole mentre del gas caldo ne favorisce lo sbrinamento. Sicuramente uno dei metodi di presentazione e conservazione di gelato artigianale più diffuso al giorno d'oggi, le vetrine hanno il notevole vantaggio di appagare anche il senso della vista.