



Logiche nutrizionali anche nella classificazione del gelato.

Fernando Gabriele Giorgio Tateo
Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari - UniMi

Monica Bononi
Professore Associato di Analisi Chimica degli Alimenti - UniMi

Fonti di informazione statistica diverse non consentono di accedere a dati di consumo e fatturato di settore che possano essere considerati realmente tali da fornire un quadro economico utile agli operatori. La “credibilità” dei dati di fatturato e di consumo è essenziale per considerazioni e decisioni commerciali di ordine vario, ma è tuttavia caratteristica di ben poche fonti.

In realtà la diversificazione di prodotto, nel mondo del gelato, non consente neanche una chiara classificazione dello stesso: in particolare, quanto alla distinzione “artigianale”/”industriale”, a tutt’oggi non si dispone di regole discriminatorie che siano atte a far statistica differenziata fra tipologie.

Ad incrementare la difficoltà di definire con tratti netti le quote di mercato che spettano a tipologie differenti di gelato v’è la grande proliferazione di centri di distribuzione degli ingredienti ed additivi che forniscono in modo indifferenziato il settore di produzione che fa capo sia a derivati “industriali” che a derivati “più o meno artigianali”. Ciò in quanto le quote di consumo si sovrappongono e le quantificazioni di consumo, attraverso i dati di fatturazione, divengono indistinguibili ed inaccessibili a chi tende a dati certi.

In prima analisi si può affermare che proprio **la distinzione fra artigianale ed industriale non ha concreta ragione di proporsi**, in primis perché criteri discriminatori non normati oggi non offrono concretezza classificatoria alcuna, ed in secondo luogo perché già negli anni ‘50 non era stato mai proposto da parte di alcuno, neanche da organi ufficiali, un benchè minimo criterio discriminatorio basato su considerazioni nutrizionali, tecnologiche o qualitative in termini di definizione di processo, né analitiche.

Se è vero che il gelato ebbe origine in Cina, è pur vero che quello soltanto poteva considerarsi un gelato artigianale, vista l’alta manualità dei “processi” e la presumibile assenza di additivi in sede di produzione; ma da quando è stata formalizzata la lista degli additivi consentiti da norme, è stato impossibile di fatto distinguere fra destinazione “artigianale” ed “industriale”,

*Food and Environment
Research Laboratories
D.S.A.A. UniMi*



proprio per uso indiscriminato degli additivi nei gelati delle due così dette “categorie”. Né peraltro sarebbe logico attribuire caratteri di “genuinità” preferibilmente alla categoria dei comunemente definiti “artigianali” anche qualora a questi soltanto spettasse in “realtà” la caratteristica dell’assenza di additivi.

L’inesistenza di una linea demarcatoria formalizzata secondo criteri oggettivi non autorizza quindi alcuno a porre l’una o l’altra delle due fittizie categorie su scale di valore diverse. Se il gelato da processo altamente automatizzato gode di una immagine privilegiata dal punto di vista microbiologico, pur se prodotto con l’ausilio di additivi, è vero anche che nel settore dei gelati prodotti in dimensioni “ambientali” ridotte ed in batch ridotti si assiste ad una larga diversificazione dei caratteri di “qualità” (igienica e tecnologica) che non consentono l’utilizzo di un crisma generalizzato di “bontà” attribuibile in funzione di assenza/presenza di additivi.

Vista la tendenza recentemente generatasi (con trend non trascurabile) a produrre gelati che assolvano non soltanto a funzioni edonistiche, ma che assolvano anche a funzioni “alimentari” in senso specificamente nutrizionale, si dovrebbe tuttavia evitare di classificare taluni formulati come “artigianali” senza disporre di notizia formalizzata e documentabile su concreti vantaggi di una produzione artigianale. Il confondere poi la caratteristica di più genuino (?) con quella di artigianale ci porta lontano dal campo delle così dette considerazioni serie.

Per le ragioni con semplicità addotte prima, “Brazzale S.p.A” considera la propria produzione “gelatiera” al di fuori dell’idea dell’artigianale o dell’industriale, semplicemente posizionandola nel novero delle “preparazioni alimentari” a funzione nutrizionale.

Queste produzioni considerano come ingredienti essenziali tutti quelli che contribuiscono in modo chiaro alla rivalutazione dell’immagine nutrizionale di latte e derivati, e quindi ottenute senza intervento di additivi pur se legalmente consentiti e anche **astruendo da qualsiasi classificazione di tipo artigianale o industriale.**

Solo per **assimilazione di processo**, risulta giustificata la serie di note sulla produzione che seguono, e che forniscono una molto approssimata idea del mercato del gelato: i dati servono a per fornire soltanto un’idea della potenzialità di sviluppo di mercato delle preparazioni alimentari “**Ice-Cream-Nutri-Like**” (ICNL) che “Brazzale” propone.

Pur con assimilazione di processo al “gelato”, le produzioni ICNL possono assolvere a ben più concreta funzione, quella nutrizionale. In sostanza tali produzioni non hanno la mira di



confondersi o di emulare le produzioni comunemente classificate come artigianali, anche perché non si sa ancora cosa possa intendersi nella realtà oggi per “gelato artigianale”: è infatti senza significato identificare come artigianale solo ciò che viene prodotto senza intervento di coadiuvanti chimicamente definiti, visto che la più parte degli “artigianali” utilizza gli stessi additivi e coadiuvanti impiegati dalla grande industria del gelato.

Se si considerano alcuni dei dati di mercato disponibili, pur affidando credibilità molto relativa, rilevando soltanto numeri attribuibili con riserva alla produzione di “gelaterie e punti vendita”, si prende atto di quanto segue:

Il numero di gelaterie e punti vendita in Europa si stima su 65.000 (ca. 300.000 addetti).

Il numero di gelaterie e punti vendita operanti in Italia si stima su 36.000 (75.000 addetti).

Questa stima risale all’anno 2018.

Il valore del mercato europeo del gelato artigianale, secondo una stima della European Food Agency del 2021, raggiunge gli 8,7 miliardi di Euro. Il valore del mercato italiano di gelato artigianale si aggira su 2,3 miliardi di Euro, secondo la stessa Agenzia e per lo stesso anno 2021. Nel riportare questi dati si assume che per gelato artigianale possa intendersi quello commercializzato da bar e generici punti vendita, astraendo quindi dalle produzioni veramente industriali.

Le considerazioni numeriche ora trasmesse, consentono in conclusione di affermare che v’è spazio di mercato per una riconversione di molta produzione al rango di produzione nutrizionalmente utile: la tendenza più accreditata è di fatto oggi quella di provocare sempre più l’interesse del consumatore verso il consumo del gelato come “sostituto del pasto” o di parte di esso.

Il gruppo “Brazzale” ed il suo BSC (Brazzale Science Center) ritengono tuttavia che l’incentivazione verso il consumo del gelato come “sostituto del pasto” è possibile soltanto creando serie motivazioni nutrizionali: per tali ragioni “Brazzale” realizza soltanto formulazioni basate su concreti obiettivi salutistici all’insegna della rivalutazione dell’immagine e del valore nutrizionale di latte e derivati.

Finalità fondamentale è quella del ritorno all’impiego di “valorizzazione delle materie latte”. Ritenendo il burro essere materia prima imprescindibile nella sana alimentazione, “Brazzale”



valorizza il burro come ingrediente essenziale nella produzione di specialità dolciarie e quindi di gelato denominabile **“Ice-Cream-Nutri-Like”**.

Componente essenziale per la produzione “home” di Fiordilatte Brazzale è l’impiego di burro Superiore Fratelli Brazzale: tale ingrediente consente di produrre la “preparazione alimentare gelato” con impiego di mix-formula predosato che contiene gli ingredienti lattei e glucidici, fondamentalmente anche grassi da latte, senza l’impiego di emulsionanti, addensanti, stabilizzanti. L’attività emulsionante del burro Superiore Fratelli Brazzale è dovuta alla particolare tecnologia di produzione che consente la strutturazione della materia grassa del latte in virtù del rispetto di frazioni naturali minori (proteiche e glucidiche) che formano parte integrante essenziale del burro. Alla presenza di tali frazioni naturali di deve anche il particolare potere stabilizzante sulla emulsione aria/materia grassa del latte.

Ad ulteriore “pro memoria”, visto quanto sopra, è possibile considerare concretamente unificato il processo di trasformazione di materie prime lattee in gelato, distinguendo soltanto fra “ice-cream” ed “Ice-Cream-Nutri-Like” ed abbandonando la insignificante e non codificabile distinzione fra “artigianale” ed “industriale”.

Si coglie l’opportunità per sfatare il mito dell’artigianale, vista la concreta impossibilità di classificazione nell’uno o nell’altro comparto solo in funzione della “dimensione produttiva” e della “presenza/assenza” di additivi.

Unica differenziazione concretamente proponibile è alla luce di considerazioni realistiche è quella riferibile alla “funzione”: **l’ice-Cream-Nutri-Like, a differenza dell’ice cream è una preparazione alimentare** a specifica o generale attività nutrizionale, soggetta a buone pratiche di lavorazione (b.p.l.), che non deve contenere additivi comunque strutturanti, aromi diversi dai naturali, coloranti artificiali e deve risultare da un definito insieme di ingredienti per i quali si possa richiamare una significativa giustificazione nutrizionale o salutistica.

Si sfati dunque il mito della preferibile immagine (o valore) del gelato autonominato “artigianale” in quanto non sostanzialmente differenziabile dal gelato detto industriale, al quale ultimo competono innegabili caratteristiche di genuinità, condizionate ovviamente in misura maggiore o minore dal rispetto di tecnologie produttive adeguate a qualità microbiologica e dall’impiego di materie prime rispondenti a buone pratiche di lavorazione.

Milano, 28 ottobre 2022