

Quanto Basta

Critica e pratica del gelato puro

Mauro Parizzi

QUANTO BASTA

Critica e pratica del gelato puro

Saggio

BOOK
SPRINT
EDIZIONI

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2014

Mauro Parizzi

Tutti i diritti riservati

Presentazione

Di tanto in tanto, in questi ultimi anni alquanto bigi per tutti, soffermandomi a considerare quanta approssimazione di opinioni (le più varie e inconcludenti) squassano l'ambiente del Gelato Artigianale Italiano, meditavo il modo di colmare questa grave lacuna e il mezzo più efficace attraverso il quale assolvere il compito di strappare il velo di diffidenza e incomprendimento che incombe e minaccia il mio mondo professionale, ancora tanto negletto.

Il bagaglio di esperienza accumulata in quattro decenni di indefesso e appassionato lavoro, mi induce a ritenere – modestamente – di essere in grado di illustrare, con termini piani, ma brevemente, l'Alfabeto Essenziale del Gelato: naturalmente anche con la recondita speranza di suscitare, nel contempo, il vivo interesse di quanti avranno la pazienza di seguirmi in questo cammino.

Un grande intellettuale italiano – si tratta di Leo

Longanesi – in anni dimenticati, ma non ignobili, ha implicitamente riconosciuto che fare i gelati è un'Arte... ma di chi non avrebbe niente di serio da fare! Concordo, perché no?

Proprio per questo, ho voluto compilare quest'onesto manuale, con l'intendimento di svelare agli Amici più cari – i miei Sodali – la meravigliosa fabbrica del Dolce Freddo, il quale, come l'Opera Buffa insegna, è un'Arte sopraffina, ma solo quanto basta.

Introduzione

Allora, Signore e Signori, qual è la Cifra o, per meglio dire, il Problema di fondo del Gelato? Vi assicuro che non è un problema di poco conto.

Pensate: una miscela composta mediamente dal 60 al 70% d'acqua (la quale congela, come è noto, a 0°) deve necessariamente rimanere spatolabile (vale a dire assolutamente morbida, ma sufficientemente strutturata da ergersi in bilico sopra un cono) a 14 gradi centigradi sotto zero!

Un conto è preparare un gelato che avrà vita breve, sarà consumato al cucchiaino, magari dopo un pranzo ottimo e abbondante – perché il gelato è anche un prestigioso dessert e inoltre stimola assai la digestione – per intenderci il povero gelato del cuoco e della massaia intraprendente, un altro paio di maniche è, credetemi, costruire un Gelato pronto per la somministrazione e disponibile nel banco di vendita per un tempo indeterminato.

Perché, dunque? Semplice: si tratta, infatti, di due mondi opposti.

Troppo spesso, purtroppo, vengono sciorinate ricette improbabili da autorevoli e rinomati professionisti della cucina internazionale, ma, con tutto il rispetto, affermo con cognizione di causa, che il risultato finale di quei banali elenchi di ingredienti declamati come poesie, sono tutto, meno che Gelato.

Se, infatti, provassimo a sistemare sul cono – così fragile, oltretutto – questi infreddoliti miscugli; se trovassimo il coraggio – e ce ne vuole! – di consumarlo il giorno seguente, dopo anche solo una notte nell'armadio conservatore, avremmo la dimostrazione esplicita e immediata dell'inconsistenza di quelle ricette.

Prima dicevo che ho udito mettere la sublime Arte della poesia al servizio di assoluti millantatori, e ne ho ben donde, gente!

Farina, colla di pesce, zucchero a velo ecc ecc, questi sono alcuni dei “versi” cantati da lor signori, maestri di pentole e casseruole.

Chiamano sorbetto al pomodoro, per esempio, una miscela di succo di pomodoro e zucchero (saccarosio), in seguito inserita nell'abbattitore – quindi congelata staticamente, senza agitazione – ma tale non può essere un sorbetto, si tratta, al massimo, di una ghiacciata: avremo infatti cristalli di ghiaccio di tali

dimensioni da non potersi configurare la struttura fine e vellutata del Sorbetto cosiddetto mantecato.

Non può rappresentare un Sorbetto, non solo per quello riferito sopra, ma soprattutto, in quanto il solo saccarosio non basta, sono infatti necessari almeno tre qualità di zuccheri con caratteristiche differenti, e specificamente la presenza delle proteine senza le quali il Gelato non esiste, come non esiste il pane senza lievito!

Acqua e aria, si sostiene, sono presenti ai primi posti nella speciale classifica di ciò che si definisce con un'unica espressione, chiara a tutti: vita.

Ebbene, acqua e aria, costituiscono le componenti essenziali del nostro Gelato. Proprio così: acqua e aria. Senza di esse, il Gelato non vive, non compare, è un'altra cosa: chissà cosa! Ma che c'importa, poi?

Ma il Signor Gelato, inteso come quel sublime alimento – non scordiamolo mai, per favore! – da gustare possibilmente in ogni stagione, questa meravigliosa eccellenza italiana, richiede due componenti assolutamente indispensabili, l'acqua, la buona, vecchia, cara acqua e l'aria.

Ma come, direte: e il latte, la panna ecc ecc? D'accordo, ma ragioniamo. Il latte è: grasso, proteine, lattosio e... acqua, all'87,5%! La panna lo stesso: gras-

so (tanto, dieci volte più del latte) proteine e acqua (poca, si fa per dire:60% circa).

Detto questo, e soprattutto per questo, perché si utilizza il latte fresco pastorizzato? Forse per i grassi? Certo che no, ne abbiamo a disposizione una sfilza, sia animali che vegetali. Forse per le proteine? Assolutamente no, perché fra le proteine del latte non tutte sono utili e quelle che lo sono, sono presenti in minima quantità. Allora per il lattosio? Ma per carità! La presenza del lattosio nel gelato costituisce una sciagura, se non ci fosse sarebbe tanto di guadagnato!

Ecco che, per esclusione, la risposta viene da sé: utilizziamo il latte per sfruttare l'acqua in esso contenuta.

Ma, dunque, perché l'acqua è così importante, anzi, indispensabile? Per la semplicissima ragione – non tanto ovvia, evidentemente – che l'acqua congela, mentre lo zucchero, per esempio, assolutamente no, perché “asciutto” come una pietra. Ergo tutto ciò che congela contiene tanto o poco, acqua.

Il Gelato è un alimento che si consuma congelato e congela proprio perché è composto di una quantità appropriata di acqua.

E l'aria? L'operazione di congelamento del Gelato – contrariamente a quanto pensano i più, ancora oggi purtroppo – non avviene staticamente, ma consiste in

un processo lineare di formazione di microcristalli di ghiaccio in un ambiente ovviamente refrigerato e in presenza di un agitatore veloce. Durante questo processo che si definisce tecnicamente “mantecazione”, la miscela ingloba aria e monta, dando al prodotto finito (il nostro Gelato) quella struttura soffice che costituisce una gioia per gli occhi e una goduria per la gola.

Ma attenzione, come tutte le cose belle della vita non durano a lungo, pertanto, a un certo punto, acqua congelata e aria inglobata, iniziano a “bisticciare”: forse perché vorrebbero primeggiare l’una sull’altra e sono gelose dei rispettivi ruoli, o forse sono tutto sommato incompatibili e lontane. In che senso? Cerchiamo di spiegare meglio, se possibile.

Il Gelato perde le sue rinomate qualità organolettiche prima di tutto con l’ossidazione (chiaramente inevitabile), ma di più con la fuga dell’aria che è tuttavia parzialmente evitabile, o comunque procrastinabile nel tempo.

Dunque cosa capita? Capita che i microcristalli di ghiaccio del Gelato fresco e l’acqua ancora libera (la mantecazione non può congelare tutta l’acqua presente nella miscela, ne rimane “libera” circa il 20%!) si trasformano, seppure lentamente, in macrocristalli dalle forme le più svariate, ma dotati tutti, chi più chi

meno, di tante punte aguzze come aghi e capaci di “forare” le bolle d’aria contigue, determinando purtroppo quelle fuoriuscite d’aria di cui si accennava sopra.

Risultato: il Gelato si “siede”, sissignori, perde sofficità, diventa “brutto”, sembra vecchissimo, immanangiabile. In realtà, per fortuna, non è così: il Gelato può riuscire ottimo anche “maturo”, basta (si fa per dire) confezionarlo con i dovuti accorgimenti – non sto parlando di conservanti, amici, chiaro? – creando le condizioni *sine qua non* affinché tutti gli inconvenienti testé impietosamente descritti non si abbiano a verificare, per quanto possibile.

Per chiudere in bellezza, mi piace affermare che gli altri fattori assolutamente irrinunciabili per una sicura riuscita nel mondo del Gelato Artigianale Italiano – questi sì versi di una poesia professionale autentica – sono l’impegno, la passione, la volontà, la cultura l’esperienza... in una parola l’Amore per il mestiere.

Tanto, ma veramente tanto, di tutto questo.

“Il Viaggio di un Giorno di Sabato” è l’immaginifica e poetica espressione biblica con la quale s’indicava un breve viaggio – il limite era circoscritto a poco meno di un chilometro, a quanto pare – che era consentito intraprendere ai fedeli in un giorno di sabato, in