

**IL CONSUMO**

OGNI ITALIANO IN MEDIA MANGIA IN UN ANNO 14 CHILI DI GELATO IL GUSTO PREFERITO È IL CIOCCOLATO

**I COSTI**

PER APRIRE UN NEGOZIO SERVONO CIRCA 110MILA EURO PER MACCHINARI E LABORATORI OLTRE AL COSTO DEI LOCALI

**LA PASSIONE**

IL SEGRETO PER UN OTTIMO PRODOTTO STA NEL DOSARE BENE GLI INGREDIENTI E AMALGAMARLI PERFETTAMENTE

**IL SUCCESSO**

Quel dessert scenografico all'azoto liquido

— SEGRATE —

**QUANDO** il dessert diventa spettacolo. Una delle specialità di Luigi Graziosi è il gelato all'azoto liquido. A contatto con il gas gli ingredienti si raffreddano all'istante, sprigionando un fumo bianco. «È un modo molto scenografico che può essere utilizzato durante inaugurazioni o occasioni speciali», spiega Graziosi, che qualche settimana fa ha deciso di stupire così i suoi amici dell'associazione Sapere e sapori, ospiti di un ristorante di Liscate.

Ma è possibile fare i gelati estemporanei in casa? «No, lo sconsiglio, l'azoto è difficile da reperire e da maneggiare - afferma il maestro gelatiere -. Un altro limite, inoltre, è rappresentato dalla produzione limitata. Per questo può essere utilizzato solo in occasioni speciali».

**SECONDO** Graziosi non esistono alimenti controindicati per preparare un gelato. «Ho sentito che hanno utilizzato anche la carne e il pesce - spiega -. Il nostro Paese, però, ha una cultura culinaria consolidata ed è difficile proporre questi accostamenti». Una creazione di Graziosi che è stata molto apprezzata in Iran è il "gelato degli dei" con rose macerate nell'alcol, panna a pezzi e pistacchi. «Si tratta di un gusto al quale noi europei non siamo abituati».

L.I.

— SEGRATE —

**IL "GURU" DEI GELATI** abita in città. Dall'utilizzo delle macchine all'accoglienza del clienti, il 51enne Luigi Graziosi vanta un'esperienza molto vasta in questo ambito, che mette a disposizione degli addetti ai lavori che vogliono avviare un'attività o risollevarsi da un periodo di difficoltà. Tra le pubblicazioni specialistiche ha all'attivo "Il manuale pratico del cono" e un "Video-corso manuale per gelatieri". A breve, inoltre, darà alle stampe un nuovo libro: "Come aprire una gelateria italiana e farla funzionare". Il professionista di origini milanesi, diplomato all'Istituto tecnico, ha iniziato la sua esperienza nel settore degli alimentari lavorando per Eraclea.

**Cosa ricorda di quel periodo?**

«Eravamo alla fine degli anni Settanta. Sono stato il primo venditore: all'epoca l'azienda era ancora una piccola realtà».

**Com'è nata la passione per i gelati?**

«All'inizio degli anni Novanta ho frequentato alcuni corsi specialistici a Milano. Sempre nello stesso periodo, sono



**LUIGI GRAZIOSI**

Dalla preparazione ai consigli sulla vendita il mio lavoro è svelare i segreti per diventare un perfetto gelataio

**LA LEZIONE**

Dall'utilizzo delle macchine all'accoglienza dei clienti Luigi Graziosi svela i segreti per ottenere un buon gelato

# Ecco il maestro che insegna un antico mestiere

*A scuola da Luigi Graziosi di Segrate*

stato tra i primi ad aprire una gelateria in Costa Azzurra. All'epoca ce n'erano ancora poche in quella zona. In Francia non vi è una grande tradizione autoctona del gelato. Poi, insieme ad altri soci, ho deciso di aprire un altro negozio a Parigi, del quale ero l'unico gestore».

**Anche il vostro settore risente della crisi?**

«Purtroppo sì. Se si fanno i passi giusti, però, si hanno buone possibilità di riuscire, come testimoniano le 32mila gelaterie dislocate nella nostra penisola. Ogni italiano in media mangia in un anno 14 chili di gelato».

**Come organizza la sua attività di insegnante che, ricordiamo, è quella che la assorbe di più negli ultimi tempi?**

«I momenti di formazione si svolgono sempre in loco presso gli stessi esercenti, nei normali giorni d'apertura e toccano numerosi aspetti di questo lavoro. Vi partecipa anche il personale, che ovviamente è una parte importantissima dell'azienda. Un bravo gelataio deve anche sapere accogliere il cliente e conosce-

re e rispettare la normativa in materia di igiene, che nel corso degli anni è diventata sempre più complessa. Sotto questo aspetto risultano importanti, una volta chiuso il negozio, la pulizia e lo stoccaggio degli alimenti. Negli ultimi mesi ho seguito l'apertura di una gelateria in zona Bande Nere a Milano certificata dal Rabbinate di Milano. La maggior parte dei prodotti proviene da Israele: anche la religione ebraica, infatti, dispone di restrizioni dal punto di vista alimentare».

**Quali sono le maggiori difficoltà nel preparare un buon gelato?**

«Dosare gli ingredienti e saperli amalgamare. Inoltre, bisogna saper adattare il prodotto alla zona geografica nella quale viene distribuito. Se per esempio voglio aprire un negozio in Sicilia, rispetto a uno in Trentino, dovrò proporre un gelato meno grasso e più zuccherino, che si adatti meglio al clima caldo dell'isola».

**Quanto costa oggi aprire una gelateria?**

«Circa 110mila euro per macchinari, vetrine e laboratori, ai quali va aggiunto il prezzo dei locali».

Lorenzo Invernizzi

