



Roma, una nuova scuola

Anpa e Cna Roma, in collaborazione con la storica gelateria Fassi, hanno avviato un progetto di formazione che introduce i giovani all'arte di questo antico mestiere: l'Ateneo del Gelato Italiano.

“La formazione professionale al ‘saper fare’ è sempre stata la nostra missione - precisa Cristina Ciferri, presidente dell'Accademia Nazionale Professioni Alberghiere - e con Fassi e CNA abbiamo studiato un progetto specifico per tramandare i valori artigiani e garantirne la diffusione in Italia e all'estero”. “Crediamo che in questo momento di grande boom del settore alimentare, occorra salvaguardare la qualità, la tracciabilità e l'artigianalità dei prodotti.

Avalendoci della collaborazione di una realtà, simbolo di tradizione e qualità come la gelateria Fassi, vogliamo valorizzare un antico mestiere e consegnarlo alle nuove generazioni”, dice Roberto Pieri, Presidente di Cna Agroalimentare.

“Il mestiere del gelatiere non può essere improvvisato e va tramandato con passione e precisione - conclude Andrea Fassi -. Aprire le porte del mio laboratorio al progetto dell'Ateneo significa tener fede agli insegnamenti del mio bisnonno”.

Faravelli: miscele funzionali all'avanguardia



Una partecipazione numerosa e tanto interesse per la giornata di formazione organizzata dalla Giusto Faravelli, che ha visto la partecipazione di decine di gelatieri e tecnici provenienti da molte aziende del settore.

L'incontro, andato in scena nel quartier generale produttivo dell'azienda di Nerviano (alle porte di Milano), ha visto protagoniste le miscele funzionali “Nollibel” e “Bianbel” di Bel Industries, azienda leader del settore, appartenente a Fromagerie Bel (conosciuto nel nostro Paese per i formaggi Babybel e Leerdammer), gruppo presente in 33 Stati con 30 stabilimenti di produzione, 2,9 miliardi di euro di fatturato annuo e 12 mila dipendenti) di cui Faravelli è da quest'anno distributore per il Nord e Centro Italia.

Bel Industries dal 1955 è leader mondiale nella produzione di miscele a base di proteine del siero multifunzionali, ideate per migliorare le applicazioni alimentari e apportare delle soluzioni funzionali innovative.

I formulati dell'azienda permettono la sostituzione del latte scremato in polvere in applicazioni quali yogurt, preparati al ciocco-

lato, prodotti da forno e, in particolare, gelati artigianali.

Il brand Nollibel permette numerosi vantaggi funzionali che i corsisti hanno avuto l'opportunità di conoscere da vicino: dall'azione emulsionante alla capacità di creare cremosità, fino ad una migliore palatabilità. *“Un altro vantaggio è la stabilizzazione dei prezzi medi della materia prima rispetto al latte in polvere, notoriamente soggetto a notevoli fluttuazioni di prezzo”,* spiegano dalla Faravelli. *“Nollibel può sostituire 1:1 il latte scremato in polvere, apportando valore aggiunto al prodotto finito in termini di caratteristiche strutturali e sensoriali”.* Durante le diverse sessioni, i presenti hanno assistito e assaggiato diverse proposte, tutte realizzate dal Maestro Antonio Mezzalana con la sostituzione del latte scremato in polvere e degli emulsionanti a effetto montante: spazio anche ad esempi, particolarmente apprezzati, di sorbetti ottenuti senza emulsionanti e di una meringa all'Italiana senza albume. Tra un test e l'altro è rimasto anche il tempo per visitare i laboratori di ricerca e sviluppo dell'azienda, che si conferma all'avanguardia nel settore.