

Portogallo



Manuel Cruel

di Annalisa Carnio

L'incontro con Manuel Cruel è programmato in una delle sue tre gelaterie, la prima aperta a Lisbona. La gelateria Casa do Gelado, fondata nel 1981, è un piccolo locale, però molto accogliente, con un arredo dal predominante colore bianco, sia il bancone, che le imposte e le rifiniture in legno alle pareti. Potrebbe essere una bottega di dolci in un paese della Cornovaglia, ma siamo a Lisbona in un torrido pomeriggio di fine estate.

All'aperto alcuni tavolini rossi invitano a gustare il gelato sotto la protezione di una grande tenda. Sul marciapiede una coda di clienti spera che il suo turno arrivi presto, non solo per godersi l'agognato gelato, ma anche per avere un po' di sollievo grazie all'aria condizionata all'interno del locale. Dalla strada Manuel arriva trafelato e sorridente e mi invita al tour di degustazioni del suo gelato, anzi iniziamo con un caffè la nostra conversazione, che sarà come un viaggio a ritroso della sua storia. Manuel Cruel si potrebbe definire la persona, che in Portogallo ha dato voce, storia e anima al gelato artigianale di tradizione italiana.

CasaDoGelado
1981

GELADOS & SORVETES

"Tutta un'altra storia"

Av. de Roma 28H/I • 1000-266 Lisboa
Tel. 218 217 840 • Tm. 919 991 057
casadogelado1981@gmail.com

facebook

HORÁRIO DE VERÃO
Segunda a Sexta - 12h00 / 24h00
Sábados, Domingos e Feriados - 11h00 / 24h00
ABERTO TODOS OS DIAS

Sono passati più di quarant'anni da quando lui, arrivato a Lisbona, decise di fare il gelatiere e grazie al suo impegno (per un periodo anche come fondatore dell'associazione dei gelatieri artigiani portoghesi) il gelato italiano si è diffuso nel paese. ►



Diventare gelatiere fu una decisione ponderata, ma anche forzata, avendo dovuto lui inaspettatamente cambiare mestiere e paese di residenza.

La famiglia Cruel arriva in Portogallo durante l'esodo dei portoghesi dall'Angola, quando con la dichiarazione d'indipendenza dell'Angola nel 1978, il Paese chiude il suo passato di colonia portoghese, sprofonda in una guerra civile e costringe gli abitanti portoghesi che in questo Paese vivevano e lavoravano ad emigrare. Tra questi, Manuel Cruel, allora trentenne, con la sua famiglia, proprietaria di un'azienda in Angola, importatrice di merci di lusso dall'Italia, azienda che con l'esodo viene chiusa.

Fu forse la sua padronanza dell'italiano, fu forse il suo amore per il gelato, fu la sua conoscenza dell'Italia accumulata attraverso l'attività dell'azienda di famiglia, o forse tutti questi motivi insieme o come mi confessa, il fatto che in Portogallo a quel tempo non c'erano quasi gelaterie, che lo portarono a questa



scelta. In Portogallo negli anni del dopoguerra e negli anni Sessanta erano arrivati solo un paio di gelatieri veneti, senza grossi risultati. Offrivano un gelato semplice, anche detto "povero", perché fatto con pochi ingredienti, magro, senza i grassi naturali come la panna, con pochi gusti. Alla fine degli anni Settanta l'offerta sul mercato non era cambiata e per Manuel al suo arrivo

a Lisboa, questo era il momento opportuno per introdurre nel Paese un nuovo modo di fare il gelato ispirandosi alla tradizione italiana. Il passaggio da gelato "povero" a gelato "ricco" di ingredienti, con più gusti, è fatto. In questa avventura sarà Carlo Pozzi, il suo tutor e grande amico, ad assisterlo. Apre la gelateria Casa do Gelado nell'Avenida de Roma, un via-



le alla moda con tanti negozi, dodici cinema, ristoranti, in un quartiere residenziale a nord del centro città. Parallelamente per poter avere gli ingredienti dall'Italia, avvia anche un'attività di import di prodotti per il gelato, permettendo in questo modo anche ad altri connazionali di intraprendere questo mestiere.

E con gli anni '80 arriva il successo del gelato di tradizione italiana in tutto il Portogallo. Senza risparmio sugli ingredienti, amplia la scelta di gusti alla frutta e di sorbetti, non solo con frutta locale ma anche con quella esotica, che fa arrivare direttamente dal Brasile.

Con gli anni questa selezione di gusti alla frutta nella sua gelateria è aumentata costantemente, sempre in rotazione stagionale. Ai gusti alla frutta classica e a quella esotica, si sono aggiunti tutti quelli ai frutti di bosco (lamponi, mirtilli, fragole, more, ribes). Si tratta di frutta di cui oggi il Portogallo è il primo produttore in Europa ed esportatore in tutto il mondo.

Per i gusti alla frutta esotica continua però ad avere un debole e orgoglioso mi fa provare il gusto al "Pitanga", chiamato qui anche mirto-ciliegia (in italiano l'Eugenia), un frutto piccolo dal colore rosso, che cresce in Sudamerica. In tutti i suoi gusti mette almeno il 50% di frutta. ➤





Il mio tour di degustazioni si sposta dai gusti alla latte all'asse frutta, dal physalis, passo ora a un eccellente lime con basilico, poi all'arancio con lo zenzero per finire con il mirtillo portoghese, che a differenza di quello tedesco è più dolce. Nel negozio c'è una vetrina classica con 16 gu-



sti e un bancone con i pozzetti e mi chiedo come mai entrambe le soluzioni per l'offerta al pubblico. Giustamente mi fa notare che ci sono gusti che devono essere presentati e visti perché possano essere venduti, mentre altri come i classici – nocciola, straciatella, cioccolato, etc. possono essere messi in pozzetto, dove anche si conservano meglio viste le temperature estive in città. Aggiunge però che il banco con i pozzetti è anche dettato da una moda per le gelaterie al passo con le aspettative dei clienti più esigenti.

Rimane comunque la vetrina il grande polo di attrazione sia per la presentazione dei nuovi gusti, sia per l'esposizione dei suoi gusti alla frutta esotica o per i gusti particolari, come la sua creazione Peanuts Cheese-cake, che è il gusto più venduto.

L'aspetto visivo per queste creazioni individuali è fondamentale, ma poi anche i portoghesi, se non vedono non comprano.

Venendo ai gusti classici, per esempio ha tre varianti di cioccolato, che sono altrettanti cavalli di battaglia in gelateria: cioccolato scuro amaro, cioccolato con il sale e gianduia. La sua produzione di gelato ha un ritmo

giornaliero, nel senso che quello che viene prodotto in giornata, viene venduto in giornata.

E' certamente più dispendioso produrre gelato in piccole quantità, cioè secondo il fabbisogno giornaliero, ma la qualità si sente e i suoi clienti lo apprezzano, visto che non solo vengono a mangiare il gelato in negozio, ma lo comprano regolarmente da portare a casa.

Buona parte della produzione giornaliera viene infatti venduta come asporto. Parliamo poi della situazione attuale del gelato in Portogallo, in quanto ho visto che ci sono molte gelaterie italiane in città.

Manuel conferma e si rallegra che il gelato italiano abbia raggiunto nel Paese quella popolarità che si merita. Un po' ha contribuito anche lui a raggiungere questo obiettivo. Concludendo l'intervista, Manuel racconta di aver deciso di ritirarsi presto dall'attività perché ormai troppo anziano, anche perché la gestione dei suoi tre negozi con 80 dipendenti è talmente appesantita dalla burocrazia in Portogallo, che lui non ne ha proprio più voglia. Gli basterebbe solo fare il gelato e inventarsi ogni tanto un nuovo gusto. □