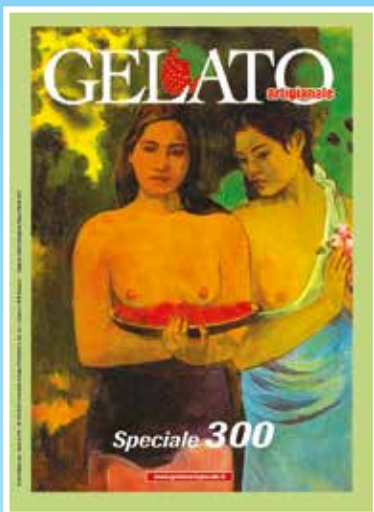


Correva l'anno **1986**



Molti lettori, leggendo lo “Speciale 300” pubblicato nei mesi scorsi, che voleva ripercorrere la storia di oltre trent’anni della nostra rivista, hanno lamentato alcune “dimenticanze” di fatti ma soprattutto di uomini.

Sapevamo che volendo riassumere in poco più di un centinaio di pagine il vissuto di questi anni, avremmo potuto dimenticarci di persone che tanto hanno dato al settore.

Per ovviare a tutto ciò ripercorreremo attraverso questa rubrica, destinata a protrarsi nel tempo, i fatti e le pagine più significative con la speranza di rimediare, almeno in parte.

Le grandi firme

La prima delle grandi interviste ai gelatieri più noti d’Italia è dedicata al milanese Carlo Pozzi: “Sono nato in una sorbettiera”

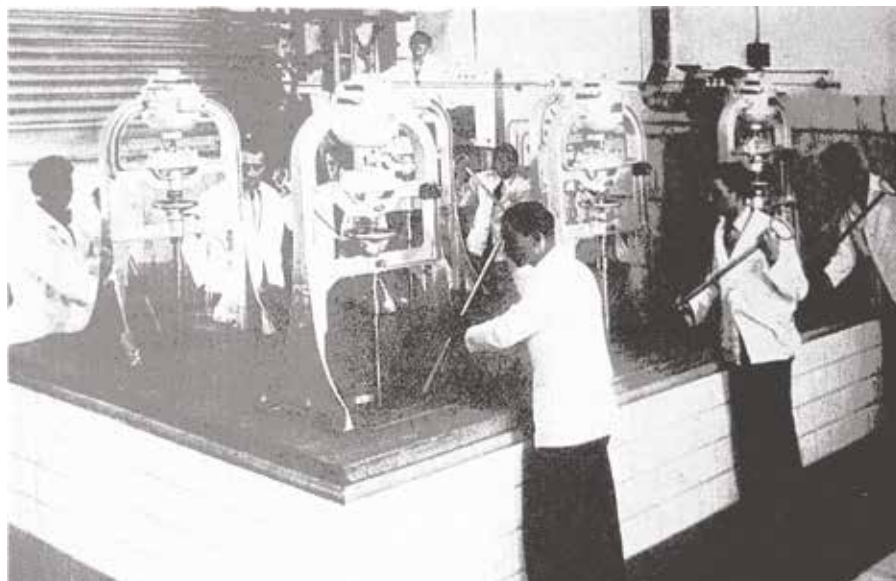
Parte della metropoli lombarda il nostro viaggio alla ricerca delle grandi firme del gelato artigianale, di coloro che con capacità, passione e amore per la professione hanno dedicato tutta l’intera vita alla sua affermazione.

Ma perchè partire proprio da Milano? La risposta è semplice, forse scontata: se le origini storiche del gelato artigianale sono altrove, il capoluogo lombardo è stato il centro di irradiazione della battaglia dei gelatieri artigiani contro la spietata concorrenza industriale.

Qui, oltre trent’anni fa, è nato quel Comitato per la difesa e la diffusione del prodotto che ha salvato centinaia di aziende dall’annientamento. Sulla piazza di Milano oggi si contano più di



500 punti vendita e certamente alcuni titolari di queste gelaterie possono essere annoverati tra le “grandi firme” del gelato artigianale. Nomi conosciutissimi che con il loro costante impegno hanno contribuito a scrivere un pezzo di storia della città. ▷



Il laboratorio della mitica Gelateria Pozzi in una immagine degli anni Trenta

Correva l'anno

Senza voler fare un torto a nessuno e con la promessa di ritornare a parlare dei gelatieri milanesi, ci piace aprire questa carrellata con Carlo Pozzi, un nome che dal lontano 1895 è conosciutissimo da tutti i milanesi.

Signor Pozzi, quando ha messo i piedi per la prima volta in gelateria?

Mia madre spesso volte afferma che sono nato in una sorbettiera, una battuta scherzosa che contiene un fondo di verità: i primi passi da bambino li ho mossi in gelateria, d'altra parte i miei genitori lavoravano sodo e non avevano troppo tempo per badare ai figli.

Mentre mio padre armeggiava in laboratorio, mia madre era occupata al banco di vendita. Verso i 10-11 anni, ho cominciato a dare

una mano, occupandomi di lavoretti e seguendo sempre con attenzione ciò che accadeva in gelateria.

Quindi si può ben affermare che lei è "figlio d'arte"?

Senza dubbio. Ho imparato la professione osservando e seguendo con scrupolo gli insegnamenti dei gelatieri. Poi, una volta impegnato in prima persona, è arrivata la passione per il mestiere, una passione che resiste ancora. Per me lavorare in laboratorio è un'avventura, si è padroni della situazione, anche se la possibilità di sbagliare miscela sono tante. E poi sono portato per lavori pesanti, che richiedono un notevole dispendio di energie e, mi creda, far funzionare bene una gelateria è davvero faticoso.

Non ha mai pensato di cambiare mestiere?

Questo no. Da giovane, verso i 24 anni, volevo aprire con un amico

una gelateria in Venezuela. Allora avvertivo la necessità di rendermi indipendente dai genitori, che a volte frenavano la mia esuberanza, la voglia di mettere in atto soluzioni nuove.

Ma secondo lei, gelatieri si nasce o si diventa?

Lo si può diventare con passione e volontà, si possono raggiungere certi livelli solo se si è disposti a grandi sacrifici. Credo comunque che tutto ciò valga per qualsiasi professione.

Quali sono le doti essenziali che deve possedere un buon gelatiere?

Gusto, costante ricerca del meglio, e un pizzico di fantasia. Con questi ingredienti il successo è quasi garantito. La nostra professione va coltivata giorno dopo giorno, non lasciando mai nulla al caso, ma anzi cercando sempre di imparare cose nuove.

E le qualità che distinguono una gelateria di livello superiore?

Più che il volto, il cuore. Mi spiego meglio: come la cucina rappresenta il fulcro di un ristorante, il laboratorio di gelateria è il settore a cui prestare maggiore attenzione.

In che modo lo ritiene possibile?

Attraverso l'igiene, l'organizzazione e la funzionalità.

Spesso i gelatieri sono costretti a fare i conti con la mancanza di spazio.

La moderna tecnologia offre la possibilità di allestire laboratori che assomigliano alle navette spaziali, dove in pochi metri quadrati tutto funziona a meraviglia. Pulizia e igiene, poi, sono affidate al buon senso e alla professionalità del gelatiere.

Quali sono le soddisfazioni più belle di un gelatiere?

I piccoli riconoscimenti di ogni giorno: il cliente assiduo che grazie alla stima per il tuo lavoro ti diventa amico, il bambino che ti riconosce per strada come il buon gelatiere, la persona che tornata



A sinistra, Carlo Pozzi discute con i suoi collaboratori di laboratorio



dalla villeggiatura assicura di non aver trovato in giro un gelato come il tuo, poi naturalmente ci sono anche i guadagni.

Nella sua professione lei si sente più artigiano o più commerciante?

Mi sento più artigiano, e sono convinto di non essere portato per svolgere una attività prettamente mercantile.

Da qualche anno, accettando l'invito del Comitato, si è incamminato sulla strada dell'insegnamento. Come si sente nei panni di maestro gelatiere?

Rifiuto questa etichetta; sono solo un gelatiere con tanti anni di esperienza che ha deciso di mettere a disposizione le sue conoscenze nella speranza che possano essere d'aiuto soprattutto alle giovani generazioni. Io stesso frequento corsi di aggiornamento tenuti dai colleghi perchè credo che non si finisca mai di imparare.

In seguito al successo ottenuto dai suoi seminari in Italia, le giungono richieste da tutto il mondo. Cosa ne pensa?

Sono contento della stima che mi viene dimostrata; sono state proprio le manifestazioni di amicizia riscontrate in ogni sede a ripagarmi dell'impegno profuso nell'insegnamento e a darmi ulteriori stimoli.

Lei ripete sempre ai suoi allievi: "Se non ci fossero i preparati per gelateria, bisognerebbe inventarli". In realtà lei usa esclusivamente il prodotto fresco o surgelato, non è una contraddizione?

E' vero, io non uso i semilavorati, addirittura provvedo personalmente alla tostatura delle nocciole. E' la forza dell'abitudine e forse anche una mania perfezionistica che mi fa agire così. Ma ciò non vuol dire essere contrario all'impiego di preparati in gelateria.

L'importante è scegliere bene, perchè come in tutti i settori anche qui c'è del buono e c'è del cattivo.

Fino a che punto crede nei concorsi, a cui mai ha partecipato?

Sono iniziative importanti, che servono alla promozione del gelato e stimolano il gelatiere a fare sempre meglio. Vanno affrontate con serenità; senza voler arrivare primi ad ogni costo. Occorre tuttavia una maggiore trasparenza nel giudicare i concorrenti.

In fin dei conti, il premio migliore per un gelatiere non è la coppa che può vincere durante la gara, bensì la clientela che quotidianamente preferisce il suo prodotto.

Si dice che il consumatore, con il passare degli anni, si fa sempre più esigente. E' vero?

Credo di sì, non a caso il gelato artigianale sta prendendo il sopravvento sulla produzione industriale.

Lei sa riconoscere il "buon consumatore", inteso anche come intenditore?

Certamente: è colui che sceglie due gusti ben accoppiati e non si lascia abbagliare da composizioni troppo elaborate che in genere servono a sbalordire o, a volte, a mascherare un prodotto di qualità mediocre.

Ma anche l'occhio vuole la sua parte.

Sì, però non ho mai visto nessuno mangiare un gelato con gli occhi.

Le capita spesso di assaggiare la produzione dei suoi colleghi?

Abbastanza; quando mi reco in una città che non conosco, le prime cose che cerco sono le gelaterie ed è naturale che prima o poi finisca per fare qualche assaggio.

Cosa prova nel gustare un gelato buono, migliore del suo: invidia o ammirazione?

Soltanto ammirazione. E' infatti un sentimento di pura ammirazione che mi spinge a cercare di capire come ha fatto l'artigiano ad ottenere un così positivo risultato.

Continua

Le grandi firme

Il “professore” col papillon

C'è chi lo chiama professore, ma laureato non è, anche se del gelato artigianale ha una conoscenza scientifica e a sentirlo parlare sembra un dottore in tecnologia alimentare.

L'immane farfallino al collo, pare che nessuno l'abbia mai visto con la comune cravatta o con la camicia appena slacciata. Gentile ed educato, si presenta alla vasta platea dei corsi di aggiornamento professionale riservati ai gelatieri e, con la sua voce decisa ma non assordante, riesce di colpo a catturare l'attenzione dei presenti. Da molti viene considerato uno dei migliori conduttori di seminari di qualificazione; non diciamo “maestro”, perchè lui rifiuta categoricamente questa etichetta. Stiamo parlando di Luca Caviezel, di origine svizzera, ma trapiantato giovanissimo in Sicilia, a Catania. Da Milano a Catania, dal nord al profondo sud, con un salto di oltre mille chilometri, seguiamo il nostro viaggio alla ricerca delle “grandi firme” del gelato artigianale. Questa nostra definizione lo fa sorridere, ma nello stesso tempo gli piace, in fin dei conti sa che il suo è un “gelato d'autore”, frutto di uno studio meticoloso e continuo e di un perfezionismo portato quasi all'exasperazione. Luca Caviezel, manco a dirlo, è “figlio d'arte”, il padre nel lontano 1914 aveva aperto a Catania la “Pasticceria Svizzera”: un'azienda artigianale che si pose subito all'attenzione dei siciliani per il felice connubio tra la pasticceria francese e quella



Luca Caviezel ha recentemente dato alle stampe “Scienza e tecnologia del gelato artigianale”: una vera e propria pietra miliare del settore, una svolta epocale per la professione di gelatiere

austriaca, che all'epoca facevano scuola nel mondo. Caviezel, non appena terminati gli studi in chimica alimentare presso un istituto svizzero, trovò presto impiego lavorando per un certo periodo alla Nestlé.

Nel 1946 si trasferì in Sicilia lavorando nella ditta del padre, intuendo immediatamente che il suo posto era in laboratorio, dove da diversi anni era iniziata anche la produzione di gelati. Per il fascino che il prodotto porta con sé e le tradizioni radicate in terra siciliana fu proprio il dolce freddo a entusiasmarlo, e da allora questo alimento incise e continua a incidere nella sua vita. Verso la fine degli anni Sessanta il nome di Luca Caviezel era già abbastanza conosciuto in Italia e, in virtù di questa fama, il Comitato nazionale gli affidò il compito di condurre alcuni seminari di aggiornamento professionale che si tennero al Politecnico del commercio di Milano. Fino a oggi Caviezel ha coordinato più corsi di nessun

altro, insegnando in moltissime città. Quest'anno gli è stato assegnato il “cono d'oro”, il più alto e ambito riconoscimento che il Comitato gelatieri attribuisca a coloro che si sono particolarmente distinti a favore del gelato all'italiana.

Chi è il gelatiere artigiano, chiediamo?

Meglio dire chi dovrebbe essere: è un operatore che lavora con creatività e scrupolo, che si applica con passione e serietà; così come l'artista deve considerare il gelato una sua creazione, come un musicista deve sapere interpretare la musica che suona.

E' un'immagine bella, se vogliamo poetica; d'altra parte lei insiste molto sull'etica professionale, al punto di sostenere che è meglio un buon gelatiere che un pessimo medico. Come è giunto a questa teoria?

Sono convinto che il nostro mestiere abbia una funzione sociale e al pari di tutte le altre professioni debba essere svolto con coscienza e correttezza.

Il gelatiere che lavora bene deve esser fiero e orgoglioso della propria attività.

Il gelato è una scienza come lo sono la matematica e la chimica”, questa è una delle tante frasi che ama ripetere ai suoi allievi. Non le sembra una forzatura?

Perchè mai? Il vero gelato è l'esatta combinazione di più ingredienti. Viviamo nell'era dei computer e adesso anche nel nostro campo non sono più ammessi errori grossolani: non è più l'epoca in cui tutte le ciambelle uscivano col buco. Certo il lavoro va fatto con conoscenza, senza mai stancarsi di approfondire i problemi; non basta tradurre meccanicamente dei concetti.

Ma dove sta andando realmente la professione? Nella direzione che dice lei o piuttosto verso l'improvvisazione? Tutto sommato non si può negare che c'è chi abbraccia l'attività solo con l'intento di raggiungere al più presto lauti guadagni.



Correva l'anno

Conosco la categoria soprattutto attraverso i seminari di qualificazione, quindi l'immagine che ho è certamente positiva.

In quasi vent'anni di insegnamento ho visto parecchia gente disposta a notevoli sacrifici pur di assistere ai corsi: persone che facevano centinaia di chilometri, abbandonando la famiglia e il proprio lavoro. Tutto ciò mi ha sempre stimolato a procedere su questa strada e a ripagare i sacrifici dei colleghi con il mio impegno.

Se qualcuno diventa gelatiere solo per questioni economiche sappia che ha sbagliato tutto e che di soddisfazioni ne raccoglierà ben poche.

Si fanno sempre più insistenti le voci di un possibile super-corso che dovrebbe "laureare" i maestri gelatieri e quindi delineare i confini dell'istruzione.

In sostanza, ancora oggi non si capisce chi davvero sia abilitato all'insegnamento e chi invece assume questo ruolo senza però offrire adeguate garanzie. Di qui il progetto del Comitato nazionale. Se dipendesse da lei, come stilerebbe i programmi di questi seminari ad alto livello?

Chi vi potrebbe accedere? Quali docenti farebbe salire in cattedra?

E infine, quali materie dovrebbero costituire oggetto di insegnamento?

L'esigenza di un tale corso è concreta. Tra le materie di insegnamento vedrei argomenti di carattere igienico-sanitario, nonché nozioni di scienze dell'alimentazione. Tra i docenti, oltre agli esperti nelle materie citate, utile sarebbe la presenza di gelatieri di grande e provata professionalità.

Gli allievi andrebbero selezionati in base agli anni di esperienza nel settore e tramite un esame di ammissione.

Inoltre il corso dovrebbe comprendere un ciclo di tre seminari, al termine dei quali i candidati saranno sottoposti ad una prova generale



Luca Caviezel con due allievi durante un corso al Capac di Milano

che valuterà l'effettiva conoscenza delle varie materie, nonché l'attitudine all'insegnamento.

Solo allora rilascerei un attestato qualificante di maestro gelatiere.

E' una prassi molto complessa.

Ne sono convinto, ma creare veri istruttori è assai delicato e se si vuole agire con serietà e credibilità non ci si può certo sottrarre al rigore necessario.

Signor Caviezel, lasci da parte la sua ben nota modestia e provi a rispondere con tutta sincerità a questa domanda: Lei se la sentirebbe di far parte dell'équipe dei docenti del super-corso?

Sarebbe senza dubbio un onore dare il mio contributo, che evidentemente si limiterebbe solo alle tecniche di lavorazione.

Cosa le ha dato in tutti questi anni il mondo del gelato?

La possibilità di conoscere tanta gente che stimo, di vivere e di sentirmi vivo. Non ho mai inseguito ricchezze, il vero patrimonio che

ho accumulato e che custodisco gelosamente sono i rapporti umani che ho sviluppato nel settore.

Diciamolo pure, il dolce freddo le ha dato anche popolarità?

Beh, io la chiamo semplicemente amicizia.

E che cosa crede di aver dato al gelato?

Lei mi vuole mettere a tutti i costi in difficoltà?

Non è semplice quantificare e poi certe cose le lascio dire agli altri.

Provi per un momento soltanto a mettersi nei panni del prossimo.

Dalle numerose manifestazioni di simpatia e di gratitudine ricevute dai colleghi, posso credere di essere stato utile e se ho dato veramente qualcosa ne sono felice.

Non mi aspetto ringraziamenti ma spero solo di poter offrire il mio contributo anche in futuro al mondo della gelateria artigianale, un mondo in cui credo e a cui ho dedicato tutta la vita.

Felice Fava