

Consumi

Il gelato nella ristorazione **1**



Se confrontiamo le statistiche sul consumo del gelato, vediamo che mentre in Italia esso si attesta sui 7/8 Kg l'anno a persona, in America, in Scandinavia, in Australia, esso arriva tranquillamente ai 20 Kg e li supera. Già Germania, Svizzera, e Inghilterra ne consumano più di noi, eppure in Italia, il gelato, lo abbiamo inventato.

Siamo il paese del sole, il paese cioè in cui il clima è certamente più adatto al consumo di quanto non sia quello svedese.

In estate vengono in Italia milioni di turisti stranieri che consumano, largamente e con entusiasmo, questo nostro dolce freddo. I motivi di questo maggior consumo sono certamente più d'uno, e varrebbe davvero la pena di analizzarli attentamente. In queste pagine ne delinearemo rapidamente alcuni, per trovare gli spunti necessari a trattare a fondo l'argomento.

Se gli scandinavi dovessero consumare il gelato così come lo consumiamo noi, cioè nel cono, all'aperto e quando fa molto caldo, il gelato dalle loro parti si consumerebbe, sì e no, a luglio e agosto. Un momento, fra l'altro, in cui molti di loro sono in vacanza, magari proprio da noi, sulle nostre spiagge.

Il fatto è che il gelato, in tutti i paesi non Mediterranei, viene veramente considerato come un alimento, una gratificazione, certamente, ma non estemporanea. Il gelato cioè, da quelle parti, non viene acquistato d'impulso, ma anche in base ad una precisa logica alimentare. Innanzitutto perchè è un alimento energetico, l'ho visto mangiare a Rovaniemi, la capitale della Lapponia finlandese, in una giornata di dicembre in cui il termometro era sceso a -40°C. A quella temperatura, un gelato, che è soltanto a -10°C, innanzitutto riscalda, e



poi, con i suoi zuccheri, saccarosio e destrosio, fornisce carburante, e carburante di pronto impiego, al motore umano.

Il gelato viene mangiato da gente che subito dopo è pronta a... tuffarsi nel freddo per affrontare la camminata fino a casa, o anche la partita di hockey, giocata o soltanto guardata, in piedi, al gelo.

Un altro modo di consumare gelato in buone quantità consiste, nei Paesi Nordici, nell'usarlo per concludere un pasto o per fare merenda. Certo, questo consumo del gelato era più ovvio quando la frutta veniva dall'Italia e costava carissima (in Svezia si vendevano, e forse si vendono ancora, le ciliegie ad una ad una, come le caldarroste da noi).

Oggi la frutta arriva in aereo e ci sono le fragole da Israele, le mele dal Cile e l'uva dal Sudafrica anche a Natale e costano più o meno nello stesso modo, da noi come a Stoccolma.

All'estero dunque il gelato si compra al supermercato e si porta a casa. Si tiene nel freezer e si mangia alla fine del pranzo come dessert. O si dà per merenda ai bambini (non è vero, fra l'altro, che rovinano i denti: appena entra in bocca il gelato si squaglia e, così liquefatto, scende subito via senza attaccarsi allo

smalto; non solo, squagliandosi in bocca, si scalda e scende nel pancino del nostro tesoro, o nel nostro, ad una temperatura che sollecita un maggiore afflusso di sangue e facilita la digestione, ma non è così freddo come una sorsata di bibita gelata che invece blocca la digestione).

Anche da noi sta prendendo sempre più piede questo concetto del gelato a casa; un poco perchè è veramente piacevole e comodo, un poco perchè le aziende che ne producono in quantità industriali fanno di tutto per spingere questo mercato. A fianco di questo fenomeno, che è quello del gelato da asporto, cresce anche quello del gelato al ristorante.

L'ambiente

D'estate o d'inverno? Certo, d'estate. Il discorso del gelato proposto come dessert nel ristorante all'aperto, soprattutto nelle località di vacanza, è quasi ovvio. Ma il gelato, al ristorante, si vende molto bene, direi quasi meglio, soprattutto d'inverno.

Una volta, al ristorante, ci si andava per fare la grande mangiata, cibo rustico, quindi, buono certamente, ma soprattutto tanto. Esistono ancora dei ristoranti in cui vengono serviti

una sequela di primi, finché il cliente non dice basta, ma sono, per fortuna, sempre di meno.

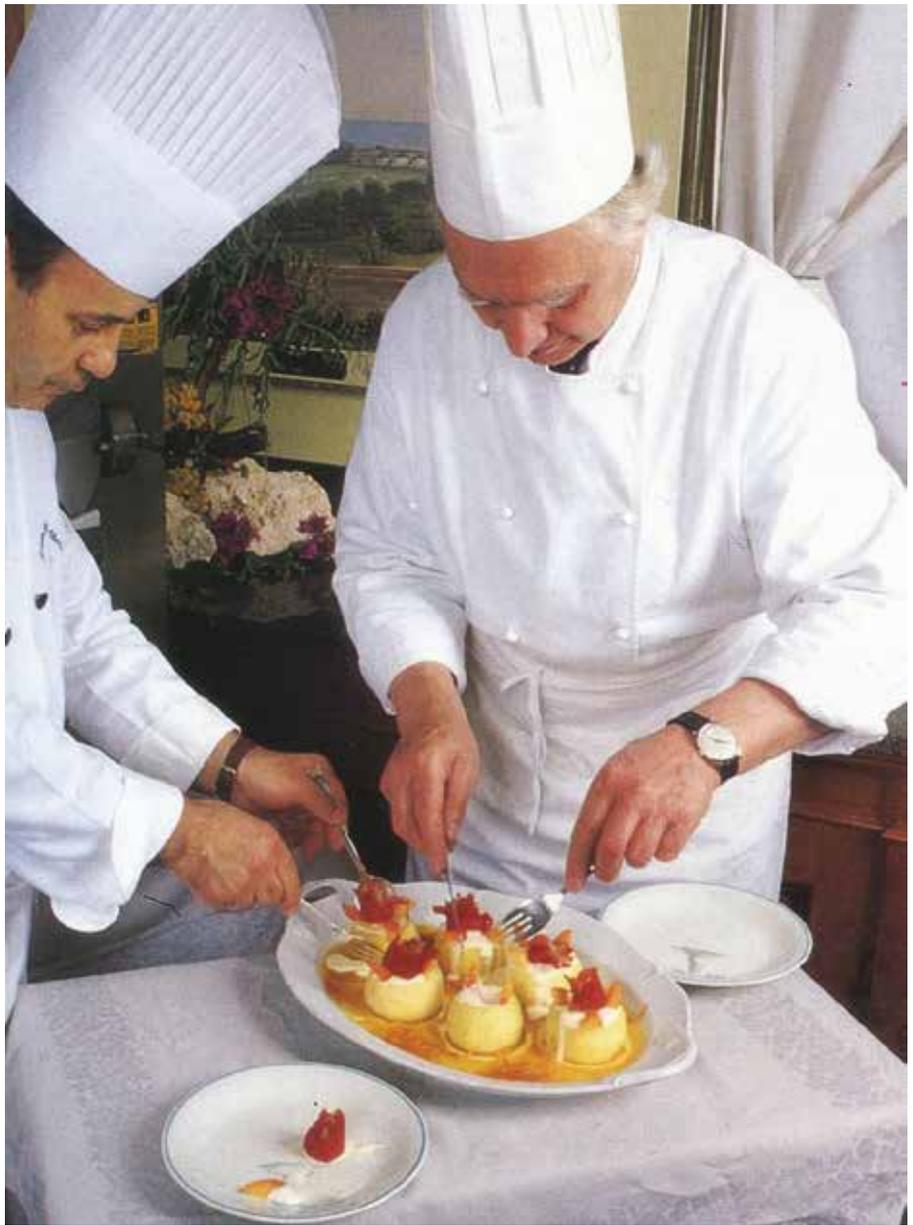
Oggi, finalmente, i gestori dei buoni ristoranti hanno capito che in un ambiente caldo, su un piatto caldo, con il cibo caldo, si sta meglio e più volentieri e nel piacevole ambiente di un ristorante correttamente riscaldato, un bel gelato può soltanto far piacere. Il mercato del gelato al ristorante è quindi doppiamente interessante: perchè è un mercato che può essere considerato aggiuntivo, secondo, perchè è un mercato assai più dinamico in inverno di quanto non lo sia in estate. Cosa che non guasta davvero se questi ristoranti acquistano nelle nostre gelaterie.

Chi deve farlo?

La risposta più ovvia potrebbe essere: nelle cucine, dallo Chef, o da uno dei suoi collaboratori, ma non è facile che sia così.

Fare il gelato richiede un investimento che non è facile ammortizzare in tempi brevi con il gelato che si consuma in un ristorante. Certo, se ci si specializza nei soli gelati di frutta, usando magari la frutta troppo matura che non si può più dignitosamente servire in tavola, è possibile fare a meno del pasticcere, si può fare a meno anche se si utilizzano le basi in polvere, i semilavorati cioè, a freddo. Per quanto riguarda la capacità di preparare un buon gelato, nel ristorante non manca certamente la persona adatta. E questa persona è, di solito, lo Chef di cucina.

Ma ci sono altri problemi, non facili da risolvere, c'è un problema di spazio, per esempio. Spazio che in cucina è sempre troppo poco, senza contare che,



per fare il gelato, è spesso necessario, per legge, un laboratorio separato.

E c'è un problema di tempo: oggi che si cerca di ottimizzare al massimo l'impiego del personale, lo Chef raramente ha il tempo materiale di dedicarsi anche al gelato.

Ecco allora che il ristorante è ben volentieri disponibile a rifornirsi di gelato all'esterno, sempre che, naturalmente, questo gelato sia all'altezza, del suo buon nome e del suo standard.

Una volta al Maitre di un ristorante italiano molto bello, ero a Miami, anzi a Bal Harbour, che di Miami è una specie di sobborgo sul mare, chiesi come mai non vendessero gelato. La risposta fu: vede, i dolci li facciamo noi, il gelato no. Offriremmo perciò qualcosa che il cliente può trovare dovunque altrove, ed a prezzo molto minore.

E poi a noi conviene vendere le nostre torte, sappiamo come sono fatte e ci guadagniamo sicuramente molto di più. ▷

Aveva ragione, quanti ristoranti preparano personalmente i propri dolci? Ce ne sono, certo, ma sono ancora molto pochi. Per lo più propongono, tutti o quasi, le solite, anche se eccellenti, torte di una ormai famosa azienda nazionale. Anche per il gelato, i ristoranti potrebbero ricorrere ai prodotti migliori delle industrie nazionali, che sono molto buoni, ma che sono, gli stessi in tanti altri ristoranti.

Se il gelato viene invece acquistato da un buon artigiano della città, la cosa è ben diversa.

L'artigiano, innanzitutto, è una referenza. Una doppia referenza, anzi, perchè fornisce gelato artigianale, e questo il cliente lo gradisce in ogni caso.

E poi perchè, anche per il ristorante, è certamente un piacere poter proporre il famoso gelato di un gelatiere che in città tutti conoscono e apprezzano.

Ma c'è di più: l'artigiano, con la sua fantasia e con la sua creatività, può preparare, per il ristorante, un gelato speciale che non fa per nessun altro, l'industria no. E pensate allora al piacere, all'orgoglio, del ristorante che dice al suo cliente, questo è un gelato di Nonno Ernesto (tanto per fare un nome), fatto apposta e soltanto per noi...

Quale gelato?

Se come gelato intendiamo il gelato per dessert, allora c'è tutta una filosofia particolare da prendere in considerazione.

Ed è la seguente: se ci si reca al ristorante per passare una piacevole serata, con la famiglia o con gli amici, è chiaro che vogliamo qualcosa di diverso e gratificante. E se questo è vero nel corso del pasto, durante il quale voglio cose che a casa



mia non mangerò mai, è ancora più vero al momento del dessert che, in fondo rappresenta la gratificazione della gratificazione, il clou di quello spettacolo che è un pranzo al ristorante, buono e ben servito, nel quale si è anche attori di primo piano e, per giunta, paganti.

Il dessert deve dunque essere buono e possibilmente insolito o, almeno, diverso da quello che posso avere a casa mia o al bar all'angolo. E deve essere, il dessert servito al ristorante, soprattutto bello ed invogliante (suggeritivo, è forse la parola giusta). Esso viene infatti proposto alla fine del pranzo, in un momento in cui si è sazi, e ogni ulteriore desiderio di cibo è praticamente smorzato, se non già completamente assopito: ho mangiato sufficientemente come quantità, cibo di buona qualità, ho bevuto,

moderatamente bene, il servizio è stato come lo avrei voluto, celere, attento, ma non importuno. Del dessert potrei ormai anche farne a meno (e molti lo fanno), ma è il completamento del pranzo, la ciliegina sulla torta. Ad un cliente, presumibilmente fino a quel momento soddisfatto, e forse addirittura felice, non si può proporre un gelato buttato là, senza grazia né cura, in una maniera qualunque, in un piattino o in una ciotola qualunque. Quello che un buon ristorante propone di solito, a conclusione di un pasto buono e ben curato, è una composizione, una coppa preparata, magari col gelato che l'ha fornito il gelatiere di fiducia. Il ristorante propone un piatto di spaghetti con la pasta Voiello, e i pelati Cirio; lo Chef li cuoce, li combina con altri ingredienti, in mille modi differenti, ed

ecco sul menu tutti quei piatti dai nomi strabilianti. E se questo si può fare con i primi e con i secondi, perchè non si potrebbe fare con il gelato?

Il gelatiere artigiano fornisce la materia prima: il gelato in cinque, sei gusti differenti (non ne servono di più). Molto buoni e fatti bene (in inverno avete anche più tempo per curarli meglio). Lo Chef del ristorante, con quel gelato, elaborerà le specialità della casa, che sono creazioni assolutamente sue anche se il gelato di base non lo è.

Come non lo sono neppure le ciliegine che ci mette sopra.

Creazioni pensate, create, in modo da chiudere in bellezza il pasto, con il quale si combinano equilibratamente.

Certo, qui c'è un piccolo problema: il dolce lo si può mettere su un carrello e lo si può far vedere, vincendo così con relativa facilità la resistenza eventuale del cliente. Ci si può ovviare in molti modi, come acquistare una vetrinetta refrigerata, a bassa temperatura, che si può portare ai tavoli così come si fa col carrello degli antipasti o con quello dei dolci. Ce ne sono, delle stesse dimensioni, che fra un servizio e l'altro possono essere collegati ad una presa di corrente, per compensare ogni eventuale perdita di temperatura, e ce ne sono con piastre eutettiche, che durante il giorno, collegate a un compressore frigorifero, accumulano abbastanza freddo per poter poi conservare il gelato per 4 o 5 ore in buone condizioni, durante il servizio.

Sono i "condimenti" quelli che permettono di sbizzarrirsi in mille maniere. Oppure, servite dei gelati flambè: ogni piatto preparato alla lampada, e la fiamma



che si leva alta e improvvisa nel locale, è un'attrazione pressoché irresistibile.

Si possono mettere delle riproduzioni delle coppe sul carrello, i giapponesi le fanno di plastica. In Italia ci sono gelatieri artisti, e anche artisti che non sono gelatieri, che fanno magnifiche imitazioni delle coppe di gelato usando prodotti alternativi come margarina, grasso vegetale o pasta di mandorla, opportunamente colorate, spesso con autentiche paste da gelato; l'il-

lusione è perfetta. Cosa buona è anche addestrare il personale di sala, i camerieri, cointeresandolo se è il caso (una volta, con il vino, al cameriere si riconosceva il "droit de bouchon"). Il cameriere non è più, come forse era ancora pochi anni fa, un portapiatti e basta, oggi è sempre più spesso un uomo intelligente di buona cultura e che ama il proprio mestiere e cerca di farlo nel modo migliore. Che è anche il più remunerativo, il cameriere oggi è tutto

Consumi IL GELATO NELLA RISTORAZIONE

sommato un venditore; il venditore di quella azienda che è il ristorante per il quale egli lavora. Egli deve quindi essere in grado di pilotare i desideri del cliente, pur senza soverchiarlo, versi i piatti, i vini, i sistemi che convengono meglio alla gestione del ristorante stesso.

Come proporlo

Se nel ristorante c'è una persona che ha fantasia, buon gusto e mano felice, non c'è niente di più bello che vedergli nascere una bella composizione fra le mani. Anche il cliente se ne sente gratificato, così come ci sentiamo tutti quando qualcuno fa qualcosa di speciale per noi.

Soprattutto se si tratta di una cosa da mangiare, e ancora di più se è una cosa dolce, dunque non strettamente indispensabile, ma preparata solamente per farci piacere.

Se invece la persona piena di fantasia e con una grande capacità manuale non c'è, allora è bene portare il gelato dalla cucina, comunque lontano dagli occhi del cliente. Esistono vetrine che alle vaschette del ge-

lato affiancano i contenitori per le guarnizioni più diverse, dalle granelle - di nocciola o di pistacchio - alla frutta sciropata, agli sciroppi, ai toppings, anche caldi, alla panna montata.

Sono vetrine concepite proprio per fare le coppe, avendo tutto a portata di mano, quindi con grande economia di tempo e di movimenti.

Si sistemano al riparo dagli sguardi del pubblico, e lì il cameriere può dedicarsi con calma alla preparazione del suo capolavoro. Inutile dire poi che, volendo, l'artigiano che fornisce il gelato può dedicarsi con calma alla preparazione del suo capolavoro. Inutile dire poi che, volendo, l'artigiano che fornisce il gelato può anche addestrare un cameriere a maneggiare la spatola e confezionare una bella coppa. Le coppe devono essere belle, e adatte al gelato che si intende servire, le coppe di metallo sono certamente molto classiche, ma hanno ormai fatto il loro tempo, e poi richiedono maggiori quantità di gelato per apparire piene (il gelato si vede solamente quando trabocca).

Ed una bella coppa, che appare ben piena, quando attraversa la sala, in mano al cameriere che la sta portando al tavolo del cliente che l'ha richiesta, è il migliore incentivo a far scattare in tutti coloro che la vedono, il desiderio e, quindi, l'impulso ad ordinarla anche per loro.

Anche le coppe di fantasia, quelle colorate, quelle a gondola, a cilindro o a torre di Pisa, sono ormai passate di moda, oggi la coppa dev'essere trasparente, di vetro o, eleganza delle eleganze, di cristallo. Anche gli uccellini di ciniglia, gli ombrellini di carta e di stecchini, come le lanterne cinesi e i palloncini alla veneziana, vanno ormai scomparendo. Le decorazioni sono oggi naturali e, potendo, commestibili: un biscotto, un cioccolatino, una foglia di menta, una fetta di arancia, al massimo un fiore.

Anche la misura delle decorazioni è importante: ho visto servire, con un sorbetto di frutta in un tumbler, un grande tralcio di fiori che pendeva giù, arricchito da una fetta di melone e un certo numero di ciliegine da cocktail. Personalmente non mi pare una cosa di buon gusto, ma penso che in ogni caso il cliente si chiederà certamente due cose: quanto ha pagato per quella decorazione megagalattica, e quante volte essa sarà già stata usata. Non servono, comunque, molti tipi di coppe, per servire i gelati che un ristorante può offrire: una coppa bassa e larga, anche una ciotola, da usare per quasi tutte le composizioni, un bicchiere svasato, a tulipano per i sundaes, quei gelati sui quali si mette molta frutta e molto sciroppo (la forma svasata del bicchiere lo raccoglie) e un tumbler, il bicchiere cilindrico





da long drink, per i tagli e gli affogati. Una ciotola oblunga può servire per i banana split, ma non si servono banana split, in genere, al termine di un pasto, piuttosto qualche cosa di fresco e leggero.

Se il ristoratore pensa di servire anche qualche sorbetto all'alcool, come il classico limone alla vodka, va bene un bicchiere basso e piuttosto piccolo, ma

anche un old fashioned o una coppetta da Martini. Il gelato da dessert può anche essere servito in un piatto. Non c'è bisogno di spiegare proprio ad un ristoratore, o a un bravo gelatiere, che si può cospargere un piatto con un po' di salsa e metterci al centro il gelato, o disegnare sulla salsa un cerchio sottile, di colore diverso, con un'altra salsa, e poi, con uno stecchino o con

la lama di un coltello, tagliarlo a raggiera formando fregi molto graziosi.

Abbiamo detto delle vetrine speciali per fare le coppe: in Francia, soprattutto a Parigi e nelle città più grandi, nessun ristorante può permettersi di sistemare una vetrina là dove si potrebbe mettere un tavolo.

Ecco allora che ha avuto molto successo una vetrina da gelato per il servizio al ristorante, praticamente senza l'alzata in vetro, ma con una mensola un poco più alta del piano vaschette. Questa vetrina viene inserita fra la cucina e la sala, e funziona da pass sia per il gelati che per gli altri dessert, che vengono preparati, come qualunque altro piatto, da uno dei cuochi, in cucina. I dessert vengono appoggiati sulla mensola e su di questa ci sono anche i contenitori delle varie salse, delle granelle, dei toppings e, non di rado, il montapanna, così tutto è a portata di mano.



Continua sul prossimo numero