

ricetta

pastorizzazione

maturazione

mantecazione

abbattimento

conservazione






vendita

# CICLO PRODUTTIVO E VENDITA

SEZIONE 2

2

## In questa sezione...

-  Tutti i passaggi necessari per la produzione di gelato
-  La matematica del gelatiere
-  Come si costruiscono le ricette di gelato
-  Perché certi gusti sono più spatolabili di altri
-  Viaggio fantastico nel cuore del gelato

## INTRODUZIONE

In questa sezione viene descritto il ciclo di produzione del gelato, dalla costruzione di una ricetta alla vendita del prodotto finito.

Sono sette passaggi che vale la pena esaminare nel loro insieme prima di vederli nello specifico.

RICETTA  
PASTORIZZAZIONE  
MATURAZIONE  
MANTECAZIONE  
ABBATTIMENTO  
CONSERVAZIONE  
VENDITA

Durante i corsi di gelateria mi diverto sempre a chiedere ai miei studenti quali di questi passaggi sia il più importante per il successo di una gelateria.

Inevitabilmente la maggior parte delle risposte punta diritto alla **RICETTA**, totem indiscusso di ogni attività artigianale di ristorazione. Qualcuno obietta che in fondo ognuno di questi elementi dà il suo contributo al successo dell'attività; soltanto il 10% indica la **VENDITA** come il cardine primo di un'attività artigianale come la gelateria<sup>1</sup>. A coloro che hanno risposto RICETTA domando, con un pizzico di cinismo, se la loro banca accetti le ricette come **pagamento delle utenze** o se non prediliga invece un congruo trasferimento di denaro.

Il fatto che il gelato sia buono e la ricetta ben bilanciata è una **condizione necessaria ma non sufficiente**, come direbbero i matematici. Si sa che in un mercato competitivo non basta più fare un buon gelato, ma occorre anche essere in grado di proporlo nel migliore dei modi.

Questo testo tratta quasi esclusivamente della tecnica di gelateria con qualche puntatina nel campo della vendita giusto per far fruttare le conoscenze acquisite nella produzione. Lascio invece agli esperti di **marketing** il compito di fornirvi i suggerimenti giusti per aumentare il fatturato.

Scorrendo la lista dei capitoli che compongono questa sezione, qualcuno avrà notato che si parla *prima* di sorbetti e *poi* di gelati di crema.

In passato succedeva il contrario. I testi di gelateria affrontavano nei primi capitoli i gelati di crema e solo successivamente si dedicavano ai sorbetti. Credo che ciò dipenda dalla maggior importanza attribuita alle **creme**: in media occupano il **60%** dello spazio vetrina ed è innegabile che, rispetto alla frutta, se ne venda una quantità decisamente maggiore.

<sup>1</sup> La stessa domanda posta in Nord America riceve una risposta esattamente speculare. Generalmente si alza un coro festoso urlante "SELLING" e qualcuno mi chiede perché io faccia una domanda dalla risposta così scontata.

Nonostante questo, sono convinto che sia più logico esaminare prima i sorbetti, perché più semplici, per poi passare ai gelati di crema, dove il numero degli ingredienti è maggiore e le diverse variabili creano effetti non sempre prevedibili<sup>2</sup>.

A seguire **pastorizzazione, maturazione, mantecazione, abbattimento, conservazione e vendita** sono presi in considerazione nel loro ordine sequenziale.

Il Capitolo 14, “**Produzione per cicli**”, è stato introdotto per analizzare un nuovo sistema di lavorazione attraverso il quale si sfruttano al meglio le attrezzature da gelateria. La lettura è consigliata a chi vorrebbe impostare la propria attività con mentalità imprenditoriale e a chi culla l’idea di allargare il proprio business aumentando il numero dei punti vendita. Queste pagine trovano poi logica continuazione nel primo capitolo della Sezione 3.

Il ciclo di produzione è un tema che presenta continui agganci con le **attrezzature** e con i diversi ingredienti utilizzati. In questa sede si è fatto in modo di circoscrivere il più possibile le variabili, in modo da dare linearità alla spiegazione, omettendo volutamente le possibili digressioni. Chi desidera approfondire un particolare aspetto, può direttamente saltare al capitolo o paragrafo dedicato.

Esempio pratico: nella ricetta del gelato di cioccolato si dà per scontato che la percentuale di grasso del **cacao** sia pari al **22%** e quella di zucchero nel **cioccolato** sia del 34%. Ovviamente nel capitolo dedicato al cioccolato e cacao tutte queste informazioni sono ampiamente riportate e sviscerate.

**Un’ultima annotazione:** la sezione che state per leggere è stata organizzata immaginando che a tenere in mano il libro sia un gelatiere alle prime armi. Per questo motivo sono riportate solo le informazioni essenziali e la trattazione degli argomenti è ordinata in modo da risultare di difficoltà via via crescente. Per i gelatieri **esperti** alcune delle informazioni presenti nei Capitoli 6 e 7 saranno ovvie, se non addirittura banali; a loro sono dedicate le **sezioni successive**.

---

<sup>2</sup> Trovo che sia sempre meglio cominciare dalle cose facili, prendere coraggio, entusiasinarsi, per poi affrontare le salite più difficili. Alla prima lezione di guida non ci fanno imboccare l’autostrada, meglio un tranquillo giro del parcheggio per imparare a inserire correttamente le marce senza *grattare*.