





# IL LABORATORIO E LE ATTREZZATURE

SEZIONE 3

### In questa sezione...

3

-  Cosa serve in un laboratorio
-  Tutte le macchine necessarie
-  Come comportarsi quando il business cresce
-  Ragionare da imprenditore del gelato

## INTRODUZIONE

In questa sezione sono descritte le attrezzature basilari della gelateria. Il primo capitolo è dedicato al LABORATORIO, del quale viene analizzata la planimetria, con indicazioni di massima sul layout consigliato.

A seguire le macchine più importanti; nell'ordine:

**PASTORIZZATORE  
MANTECATORE  
MACCHINA COMBINATA  
ABBATTITORE  
CONSERVATORE  
VETRINA E POZZETTI**

Basta così?

Oggi non più!

Nei primi anni duemila, questo **equipaggiamento** sarebbe stato ampiamente sufficiente (lo stesso abbattitore stava entrando in punta di piedi, ma solo nei laboratori più grandi).

Oggi, quando si pensa a un laboratorio ben attrezzato, si possono includere anche:

**ECONOMIZZATORE DI ACQUA  
FURGONCINO PER IL TRASPORTO DEL GELATO**

E magari si può cominciare a ragionare in termini di:

**LABORATORIO CENTRALIZZATO**

È un dato di fatto che il gelatiere artigiano si stia trasformando in **imprenditore**; talvolta non si limita a gestire al meglio il suo punto vendita, ma comincia a ipotizzare l'avvio di una piccola catena con un laboratorio centralizzato. In questo caso è indispensabile un mezzo di trasporto adeguato e anche un buon economizzatore di acqua potrebbe diventare necessario.

L'ordine di presentazione delle singole macchine segue il filo logico della produzione e non poteva essere altrimenti, c'è però un capitolo che non è riuscito a trovare una sua naturale collocazione:

**LA PRODUZIONE DEL FREDDO**

Partendo dalla constatazione che tutte le macchine che compongono il laboratorio e il punto vendita sono **attrezzature frigorifere**<sup>1</sup>, mi è sembrato opportuno dedicare qualche pagina alla spiegazione tecnica della produzione del freddo.

Raccontare "come si produce il freddo" non è difficile, ma nemmeno così immediato, perché coinvolge una serie di ragionamenti che non siamo abituati a fare nella vita di tutti i giorni. Niente di sconvolgente, ma bisogna fermarsi un attimo a riflettere e fare propri alcuni concetti di termodinamica elementare.

<sup>1</sup> Credo che il gelatiere più fortunato sia quello che ha un figlio, un padre o un fratello frigorista!

Per questo motivo il capitolo è stato inserito al termine della sezione, ma se volete divertirvi a leggerlo subito fate la cosa migliore. Se ora vi state domandando perché non è stato messo direttamente all'inizio la risposta è semplice:

perché mi sono immedesimato nell'**aspirante gelatiere** che vuole sapere quali sono le macchine che dovrà acquistare e come dovrà strutturare il laboratorio. Trovandosi davanti un capitolo sulla produzione del freddo, forse penserebbe che per avviare una gelateria sono necessarie conoscenze da frigorista e magari si sentirebbe scoraggiato. I gelatieri navigati invece non avranno paura a veleggiare verso la valvola di espansione che precede l'evaporatore, andando a scoprire tutta una serie di cose che "non hanno mai osato chiedere"<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> Alzi la mano chi ha mai chiesto al proprio frigorista di spiegargli come funziona l'impianto frigorifero del suo mantecatore. E tra quelli che hanno alzato la mano, quanti si sono sentiti frustrati dopo la spiegazione, perché ci hanno capito ben poco? Tirate giù le mani, grazie.