

INCHIESTA I PRODOTTI ARTIGIANALI SEMPRE PIU' CONSUMATI ANCHE D'INVERNO Il prezzo non frena la voglia di gelato se <<made in Torino>> Notevoli le differenze di costo tra le gelaterie Le voci che pesano di piu': affitto e dipendenti

Pubblicazione: [31-08-2005, STAMPA, TORINO, pag.43] -

Sezione: Cronaca di Torino

Autore: PEROSINO MONICA

Il migliore gelato del mondo? E' torinese, almeno a giudicare dalle sempre piu' numerose richieste di franchising che giapponesi, americani e australiani fanno ai nostri mastri gelatai. Alcuni vorrebbero vedere un Fiorio a Tokyo, altri si immaginano gia' Silvano che detta legge a New York, i piu' arditi vorrebbero una succursale di Mondello su qualche spiaggia australiana. Per adesso gli inviti sono caduti nel vuoto, i gelatieri torinesi non ci pensano neanche a svelare i propri segreti. Intanto il consumo del gelato artigianale cresce, soprattutto nei mesi piu' freddi: un sondaggio di Confartigianato dice che per il 40% degli italiani il gelato si e' confermato, in tutte le stagioni, un ottimo sostituto del pasto principale ed e' apprezzato soprattutto nelle regioni del Nord. A Torino, nell'ultimo anno, i consumi hanno tenuto bene anche nei mesi in cui di solito si preferiva un classico zabaione caldo: da Silvano la tradizionale coda allo sportello dei cono non si assottiglia neanche a novembre. In citta' gli appassionati di creme e sorbetti non fanno che aumentare, divisi in clan che giurano fedelta' al gianduja di Fiorio, al fior di latte di Mastro Gelataio, al pistacchio di Silvano, alle granite di Mondello o ai sorbetti di lampone trentino di Grom. Per chi ama il gelato la scelta non e' mai motivata dal prezzo, ma esclusivamente dai gusti personali, e dalla condanna senza appello per la produzione industriale e gli ingredienti non controllati. Se e' vero, listini alla mano, che con l'euro non ci sono stati aumenti (se non di qualche centesimo d'arrotondamento), le differenze di prezzi tra una gelateria e l'altra sono notevoli. La voce che pesa di piu' sul costo, contrariamente alle aspettative, non starebbe tanto nei prezzi della materia prima - latte, uova, frutta, cioccolato - quanto l'affitto dei locali e gli stipendi del personale. Abbiamo confrontato i prezzi e la qualita' di sette tra le gelaterie artigianali piu' amate dei torinesi: Mastro Gelataio, di via Nizza 61, Silvano, di via Nizza 142, Fiorio, via Po 8, Gatsby's, via Soleri 2, **Miretti**, corso Matteotti 5, Mondello, piazza Emanuele

Filiberto 8 e Grom, piazza Paleocapa 1/d. L'indice di gradimento del pubblico e' esclusivamente soggettivo, mentre oggettiva e' la qualita': latte fresco, uova fresche pastorizzate, nocciole del Piemonte, cioccolato prodotto dalle piu' note aziende piemontesi, frutta <<vera>> e non edulcorata con sciroppi e additivi, nessun colorante artificiale. Ma allora come si spiega la differenza tra gli 11,50 euro al chilo di Mastro Gelataio e i 20 euro del <<fenomeno>> Grom? Silvano Meschini, 76 anni, la maggior parte passati tra con i conetti e le vaschette, dice che <<poco importa se dietro a prezzi alti c'e' una buona ragione. Basta decidere: il gelato e' un prodotto d'elite o per il popolo? Come politica commerciale io ho scelto di vendere a tutti>>. <<Fare gelati e' una cosa semplice - spiega Guido Martinetti, che con il socio Federico Grom, e' proprietario dell'omonima gelateria - ma attraverso le nostre materie prime abbiamo cercato di fare anche comunicazione, di usare la gelateria come strumento per fare conoscere le nostre eccellenze a quante piu' persone possibile>>. E allora, ben venga che, mentre si mangia un semplice cono, si pensi alla crema fatta con uova biologiche di galline allevate a terra di Fiorio, al gelato di albicocche del Roero di Mondello, alla crema al limoncello di Mastro Gelataio, alla panna naturale di Gatsby's, alla crema alla scorza d'arancia siciliana e Grand Marnier di Miretti, alla crema di pistacchio siciliano di Silvano, ai gelati che sostengono i presidi Slow Food (come il limone sfusato di Amalfi e il pistacchio di Bronte) di Grom.