

Il mondo puo' stare in una coppa di gelato

Pubblicato: Lunedì 3 Giugno 2013



Il mondo puo' stare in una coppetta di gelato.

Roberto Olivetto, mastro gelataio della “Fredda tentazione”, ne è così convinto che nel suo laboratorio di **Bardello** ha appeso alla parete una cartina del globo terracqueo. «Per me il mondo è una cosa piccola» dice Olivetto. Potrebbe sembrare un'affermazione piena di presunzione per uno che non parla una sola parola di inglese, se non fosse che ha insegnato ai coreani l'arte del buon gelato, fa il consulente per una grande multinazionale, alle sue condizioni, e ha seguito la fase di startup di ben **25 gelaterie**.

La **qualità** per lui è una fede **che non conosce compromessi** e senza la quale non si va da nessuna parte. «Per fare il gelato artigianale – spiega Olivetto – ci vogliono: latte, panna, zucchero e uova. La frutta è frutta, la crema è crema. Se ci vuole il limone, si sprema il limone. Negli ultimi anni questo concetto si è lasciato andare perché a portata di mano c'erano i sostitutivi, niente di più sbagliato».

Quella di Olivetto è una filosofia difficile da interpretare fino in fondo perché oltre alla qualità degli ingredienti richiede **continuità**, ovvero **dedizione completa** in termini di tempo e orari. «Ci sono colleghi – spiega il gelataio – che riempiono il freezer nella giornata di sole, perché poi nel fine settimana devono andare al mare. Invece il sabato e la domenica pomeriggio il mantecatore deve lavorare a pieno ritmo. Io dopo vent'anni di successo ogni week end sono ancora qui perché il mio mestiere mi emoziona».

Il **sacrificio** non è mai stato un ostacolo alla realizzazione del suo sogno, fin dai tempi della **Centrale del latte di Varese** dove lavava quasi mille bidoni al giorno o quando per imparare l'arte del gelato andava ogni sabato e domenica da un burbero artigiano in piazza Cavour a Como. Non lo preoccupa nemmeno la **concorrenza** dei colossi industriali del settore che hanno in mano l'80 % del mercato, perché in Italia, con un consumo procapite di **12 chili di gelato** l'anno per un giro di affari di **4 miliardi di euro**, c'è posto per tutti. Liquidò il caso **Grom**, il gelato industriale che diventa artigianale, come un caso di **marketing ben riuscito**. «Il gelato buono – sottolinea Olivetto – esisteva anche prima di **Grom**. Loro l'hanno nascosto nei pozzetti, come quarant'anni fa, e la spinta mediatica ha fatto passare il messaggio al grande pubblico».



Olivetto non crede che il problema siano i volumi di prodotto, anzi, secondo lui per produrre il gelato in Italia è la via artigianale quella da percorrere. È per questo motivo che ha deciso di realizzare, con il patrocinio della Provincia di Varese, “**Obiettivo gelato**”, un corso per gelatai dove come prima cosa insegnerà a non fare errori, attingendo dal suo «zaino» colmo di esperienza e quindi anche di sbagli.

Nel laboratorio di Bardello verranno accolti **dieci alunni** per classe, divisi in gruppi di due per le prove pratiche. «In quaranta ore con un professionista attento – conclude Olivetto – si può capire quali sono le strade da percorrere per fare questo lavoro in modo serio. Quindi mi aspetto persone con senso del sacrificio, passione e volontà, perché l’eldorado è finito anche qua e le improvvisazioni non hanno futuro».

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it