

“Così ho trasformato i brutti e buoni in un gelato”

Pubblicato: Venerdì 23 Giugno 2023



Gli occhi brillano come gli spazi del laboratorio. La sveglia tutte le mattine alle cinque non pesa perché veder uscire dalla mantecatrice il suo gelato ancora oggi, dopo trent'anni di lavoro, è una delle maggiori soddisfazioni.

Roberto Olivetto parla a ruota libera e trasmette la passione per il suo lavoro. “La fredda tentazione”, il nome della sua gelateria a Bardello, è come un suo figlio e lui lo rimarca spesso.

Siamo stati a trovarlo per raccontare un suo cavallo di battaglia, **il gusto ai Brutti e Buoni della pasticceria Veniani**. Roberto lo ha preparato davanti a noi partendo dalla materia prima fino ad arrivare al prodotto nella vaschetta pronto per esser gustato.

“Tutto è nato una mattina di una ventina di anni fa **mentre prendevo un caffè da Veniani. Tina e Augusta mi chiesero «perché non facciamo il gelato con i brutti e buoni?»** Era una bella sfida perché dosare zuccheri e grassi è il segreto per un buon gelato, ma lì avevamo qualche difficoltà in più. Abbiamo provato e alla fine è uscito bene ed ha avuto successo. I brutti e buoni sono un classico prodotto del nostro territorio. Nacque alla fine dell'Ottocento da Costantino Veniani frutto di un errore. Da lì la fortuna di un dolce che ha fatto il giro del mondo ed è stato copiato da tanti, ma l'originale non teme confronti”.



Olivetto, come recita un manifesto nel suo locale, ha iniziato a lavorare in gelateria nel 1994. Un anno dopo ha aperto **La fredda tentazione** a Gavirate per spostarsi poi a Bardello nel 2007. In questi anni, oltre a insegnare l'arte del gelato, ha fatto il consulente e ha contribuito ad aprire 53 locali in giro per il mondo da Seul alla Spagna, alla Svizzera.

“Ho messo una grande mappa su una parete perché da quella ci si rende conto di quanto il mondo sia piccolo. Fare il gelatiere è una grande passione e richiede sacrifici. Io tutte le mattine sono in laboratorio alle cinque e mezzo, ma non mi pesa. In questi anni ho ripensato spesso ai primi insegnamenti ricevuti a Como da Ginetto. Lui rispetto al gelato diceva una cosa vera che da giovane mi rimase impressa, ma capivo meno. *«Uno bravo è uno che lo sa fare. Uno molto bravo è uno che lo sa fare e lo sa vendere. Uno eccellente è uno che lo sa fare, vendere e lo sa comprare»*. Questo ultimo punto fa la differenza perché io scelgo sempre la qualità. Nel nostro lavoro questa è essenziale e permette anche di innovare in continuazione. La relazione con Veniani è un esempio. I loro Brutti e buoni costano anche il doppio di altri, ma non c'è confronto. Sono unici e dopo quasi 150 anni vengono ancora prodotti artigianalmente con una ricetta del loro fondatore”.

[@varesenews](#) Come si fa il gelato ai Brutti e Buoni, dolce tipico del Varesotto [#gelato](#) [#comesifa](#) [#gelato](#) [#icecream](#) [#varese](#) [#gavirate](#) ? suono originale – Varesenews

Nella vetrina della gelateria spiccano i classici gusti (il pistacchio è uno dei suoi prodotti di punta e ne va orgoglioso in modo particolare), ma Olivetto si illumina quando ne fa assaggiare alcuni unici, come il chinotto. “Quando sono riuscito a realizzare questo gelato è stata una gioia, una immensa soddisfazione perché, pur essendo un lavoro tradizionale, la gelateria deve saper cambiare, innovare, andare incontro a nuove tendenze e al desiderio di scoprire nuovi gusti”.



Un altro aspetto del suo lavoro che illumina lo sguardo di Roberto è la formazione. Elenca tante gelaterie dove lavorano persone che sono cresciute con lui passando per la scuola o per il suo laboratorio. “Trent’anni fa eravamo in pochi a fare il gelato in provincia. Poi pian piano quest’arte si è estesa e oggi abbiamo realtà di grande valore. È una bella soddisfazione aver contribuito allo sviluppo di un settore che va bene e che fa star bene tante persone che scelgono di mangiare un gelato, magari anche per pranzo come fanno da noi con i freddoni, una coppa da asporto e passeggio”.



La fredda tentazione è una piccola azienda familiare dove oltre a Roberto lavora sua moglie e un figlio, anche se lui spera non si fermi lì “perché va bene la passione, ma alla fine non è vita, non hai più una vera vita tua. Io amo questo lavoro, ma è meglio farsi prendere altri tipi di passione”.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it