

“Fredda Tentazione”: trenta stagioni sotto il segno del gelato

Pubblicato: Venerdì 16 Febbraio 2024



«Ciao Robe...». E la frase si ferma dopo che l'occhio, superata la soglia, ha fatto la tara della gelateria che somiglia alla boutique: legno, parquet, senso di accoglienza quasi calorosa che stupisce per un posto che si chiama **“Fredda tentazione”**. E dietro al bancone c'è Roberto Olivetto (*nella foto, assieme alla moglie Noris*), che gongola a guardare la faccia dei clienti affezionati che entrano nella gelateria nuova di pacca, con **32 vasconi** per il gelato, e la nuova vetrina per i “freddini” e “freddoni”, e così gli habitué che non vogliono perdersi l'apertura finiscono la frase: **«Roberto...!»**.

Del resto, il primo giorno della stagione, è sempre così. Ma quest'anno in realtà c'è un'occasione speciale da festeggiare: la trentesima stagione della gelateria. «Per essere precisi aprivo i battenti il **19 marzo del 1995, festa del papà. Allora ero a Gavirate** centro, ma da parecchi anni ci siamo trasferiti qui, a Bardello», racconta Roberto che in mano tiene la creazione speciale che si chiama “coppa tentazione”, una coppa a bicchiere (*foto sotto*), a strati, con gli ingredienti snocciolati dal basso verso l'alto «ma non scrivere. Non svelare cosa c'è dentro, perché voglio che i miei clienti la scoprano da soli. Voglio sia una sorpresa».



Il bancone è luminoso. Ma è dietro la porta, nel retrobottega, che si apre il suo regno. A tutti i costi lo svela. «Abbiamo fatto un investimento importante per i 30 anni: pochi hanno un laboratorio del genere», racconta, spiegando i segreti di sempre che sono quelli «di un mestiere», e non di un semplice lavoro. «**I macchinari sono nuovi, bisogna essere sempre aggiornati. Ma siamo sempre di fronte ad un mestiere:** non è che se compri le macchine il gelato si fa da solo; devi saper pastorizzare, mantecare, abbattere. E soprattutto conoscere la materia prima».

E qui salta fuori il discorso del territorio e della cultura che ne deriva. I prodotti, spiega Roberto, «nei limiti del possibile arrivano tutti da fornitori selezionati, come per il pistacchio che peraltro è diventato il re dei gusti a differenza di quanto avveniva agli inizi quando c'era il cioccolato, o il limone che "tiravano". Ecco il pistacchio arriva solo e sempre da un fornitore fidato. Inoltre puntiamo sui prodotti locali che d'state vuol dire avere le **pesche di Monate**, o le albicocche della zona. **Oppure il miele a chilometri zero:** per esempio per la preparazione del gusto "Engadina" impieghiamo il miele di castagno, "**l'oro di San Cassiano**", che arriva da **Velate**». Poi capita il turista che prenda il **gusto "brutti e buoni"** e non sa che anche questi dolci provengono da qui, da Gavirate, e sono una tradizione locale che ogni volta stupisce. Storia e tradizione, prodotti e cultura locale.

Ma alla fine, il segreto per fare bene il gelato, qual è? Roberto sorride, e risponde: «Sempre il meglio nella scelta delle materie prime. E sveglia presto al mattino. Per il gelato buono ci vuole tempo. Il nostro è frutto del lavoro che comincia prima dell'alba».

di [ac andrea.camurani@varesenews.it](mailto:ac.andrea.camurani@varesenews.it)