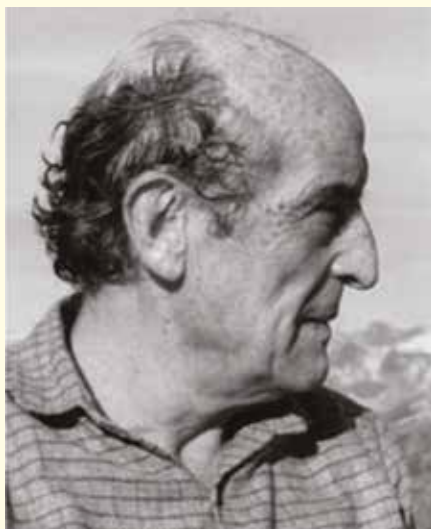


Anniversari

Ostificio Prealpino

Da ottant'anni è il riferimento della qualità e della ricerca dell'eccellenza, perché i coni devono valorizzare il buon gelato italiano. Tradizione artigianale e innovazione tecnologica hanno permesso all'azienda bergamasca di essere sempre all'avanguardia



Franco Minetti, pilota aeronautico dei "caccia", decorato, amante della montagna, attento alla solidarietà e al progresso sociale, imprenditore innovativo, ha lasciato un'impronta significativa nel mondo della gelateria ed è stato una stella polare per figli e nipoti

Il 2018 celebra l'ottantesimo compleanno dell'Ostificio Prealpino, l'azienda bergamasca di coni e cialde fondata nel 1938 da Franco Minetti, uno dei "personaggi" più importanti del settore e della storia del gelato artigianale italiano.

Dal 1983, anno della prematura scomparsa del padre, alla guida dell'azienda è subentrato il figlio Arnaldo Minetti, e poi è arrivata anche la terza generazione con sua figlia Aurora e con il nipote Mauro. Pluriennali le battaglie condotte per coniugare la lavorazione tradizionale artigianale con l'innovazione tecnologica, perseguendo sempre l'obiettivo della qualità e della ricerca dell'eccellenza.

Chiediamo al dott. Minetti quali siano state queste battaglie.

"E' una soddisfazione – ci dice – passare in rassegna le testimonianze concrete del contri-



Dopo il fondatore Franco Minetti ecco la seconda generazione con Arnaldo e la terza con Aurora e Mauro

buto che la nostra azienda ha dato allo sviluppo del settore e al prestigio dei cono: già nel periodo pionieristico, fino agli anni sessanta, le proposte di formati diversi di cono da parte di Ostificio Prealpino erano molteplici e stimolanti, per quel mercato molto conservatore, in una situazione in cui moltissimi stampi erano ancora montati su semplici macchine manuali e solo alcuni sui modelli allora "rivoluzionari" di macchine automatiche a tecnologia più evoluta. Contemporaneamente il cuore della produzione, la sala impasti, era attraversata da nostre innovazioni nell'ambito delle attrezzature da miscelazione e, soprattutto, da una profonda qualificazione dell'ingredientistica: il cono fino ad allora piuttosto sottova-

lutato e considerato alla stregua di un contenitore, diventava, nella nostra filosofia e strategia, un alimento di qualità, qualcosa a cui assegnare il compito di valorizzare ancora di più un buon gelato artigianale.

Pensate che ancora oggi, in una realtà caratterizzata dal richiamo computerizzato dei macro-ingredienti negli impasti, ciascun nostro formato di cono ha la sua ricetta specifica e specifici miscelatori e alcune realtà territoriali hanno ricette personalizzate: un esempio concreto di come lo sviluppo tecnologico può essere al servizio dell'artigianalità e di cosa intendiamo con la strategia di coniugare innovazione e tradizione nel produrre i nostri cono, affinché meritino di essere il simbolo del gelato".

Cosa intende dire con questo?

"Il cono è il simbolo universalmente riconosciuto del gelato, perché rappresenta il modo più comodo, più piacevole, più completo di mangiarlo: è comodo soprattutto se vogliamo consumarlo passeggiando, magari in compagnia e senza impegnare entrambe le mani; è piacevole, perché al piacere del gusto e della vista aggiunge quello del tatto; è completo perché integra la degustazione del gelato con la fragranza e croccantezza della cialda.

Naturalmente ciò deve avvenire senza che ci sia una sovrapposizione di sapore al gelato stesso: il cono deve essere sicuramente buono, ma non deve essere né troppo dolce né aromatizzato perché coprirebbe le caratteristiche del prodotto ▶

Anniversari



che deve invece valorizzare. E' per questo che da anni invitiamo a evitare i sapori dolciastri o l'utilizzo di cialde troppo dolci o pasticciate".

Può essere più preciso?

"I coni tradizionali italiani sono quelli più adatti a valorizzare il gelato: sono freschi e croccanti e rifuggono dall'eccesso di zuccheri, cosa che invece è inevitabile per i coni arrotolati che per loro natura hanno più del trenta per cento di zuccheri, percentuale che nessun gelato ha, con la conseguenza che dopo la degustazione il sapore che resta in bocca è quello dell'arrotolato, con buona pace del gelato e degli sforzi profusi per farlo bene.

Sottolineo anche che i coni tradizionali consentono di avere una ghiera (o balconcino) che aiuta a spatolare il gelato, così come la tradizione gelatiera italiana impone.

Un gelato ben spatolato su un bel cono è ben altra cosa rispetto alla serialità triste delle palline e al deprimente uso del porzionatore.

Dico ciò senza polemica alcuna verso l'abitudine tipicamente veneta e tedesca di utilizzare il porzionatore: questa modalità si era affermata quando gli ambulanti veneti emigravano verso Austria e Germania per proporre il loro gelato e adottarono questa abitudine d'olttralpe, anche per garantire che i "garzoni" non abbondassero nelle porzioni.

Mi interessa però ribadire che nel modello vincente del gelato artigianale italiano nel mondo, fondamentale per mantenere il primato del nostro Paese, c'è sicuramente la proposta costante della "lavorazione a spatola". Resta comunque il fatto che in molti Paesi si è affermata la presenza dei coni arrotolati e questa tendenza ha preso piede anche in Italia, senza però scardinare i coni tradizionali, che restano il vero simbolo del gelato".

Torniamo al ruolo di Ostificio Prealpino...

"Un'altra battaglia titanica condotta negli anni ottanta fu quella di proporre un'ampia artico-

lazione di formati diversi e, soprattutto, anche coni di grandi dimensioni e comunque, famiglie di coni dalle piccole alle grandi dimensioni, adatte a coprire diverse fasce di prezzo da parte della gelateria. Impugnature più lunghe ed eleganti, corolle più marcate, ghiere importanti: lanciammo progressivamente moltissimi formati e nel giro di pochi anni il mercato dei coni cambiò totalmente e migliorò moltissimo.

Ostificio Prealpino ha ottenuto la prestigiosa certificazione di qualità BRC e ha aderito a VeganOK eliminando dagli impasti i derivati del latte: abbiamo reso la nostra ingredientistica sempre più "pulita" e salutare, senza additivi - coloranti e aromi artificiali.



Con spirito innovativo per l'integrazione di gamma nella distribuzione abbiamo promosso rapporti di collaborazione fra produttori, superando la esasperata concorrenza".

Cosa intende dire?

“Anche sul piano internazionale, soprattutto in relazione agli arrotolati e a formati particolari come le conchiglie, abbiamo creato solide relazioni di interscambio con qualificati colleghi produttori, in particolare per gli arrotolati con bordo “piano” o con bordo “frastagliato”, anche con bocca molto svastata da utilizzare come gran coppe da passeggio”.

Quale è il vostro canale distributivo principale ?

“Mi interessa particolarmente evidenziare che nella nostra vasta gamma produttiva abbiamo risposte ad ogni tipo di esigenza e, sia in Italia che all'estero, abbiamo distributori che coprono diversi segmenti di mercato, partendo dall'alto profilo dell'artigianalità, passando per gelaterie e locali misti come i bar-gelateria fino ai capillari livelli di somministrazione, compresi soft e ice-cream.

Inoltre abbiamo il canale dei cash and carry, che copre l'utenza composita della ristorazione: è giusto che sia così, considerando anche la capacità produttiva della nostra azienda.

Naturalmente applichiamo la tracciabilità, non solo con gestione computerizzata dei lotti e delle scadenze, attraverso gli specifici codici a barre, ma anche con verifica e controllo di ciascuna partita delle singole materie prime in ciascun impasto.

Vogliamo in ogni caso evidenziare che quello che ci caratterizza (ed è la priorità assoluta aziendale) è la linea di alta qualità artigianale, specifica di alcune famiglie di formati con cui viene identificata l'immagine dell'azienda e il nostro prestigio.



I nostri distributori specializzati sono quelli selezionati nei trascorsi decenni di collaborazione, quelli che per noi sono i canali ideali di una filiera virtuosa che va dal produttore al consumatore sempre proponendo la qualità: produttore di coni, distributore competente ed efficiente, gelatiere professionista (insieme) sono la garanzia di un gelato artigianale di qualità, curato nei particolari (e quindi con coni che lo valorizzano) per “il” piacere di un consumatore esigente”.

Ma per lei il cono è veramente così importante?

“Auguro a tutti i consumatori che il cono non sia importante solo per me, ma che lo sia soprattutto per tutti i gelatieri, perché solo così si potrà godere appieno della vera qualità del

gelato artigianale e apprezzarlo fino in fondo, evitando che sia svalutato da un cono troppo dolce o troppo aromatizzato, da un cono dolciastro per gli edulcoranti, da un cono troppo duro o da uno che si trasforma in “effetto cicca”, da uno non fragrante né croccante che lascia sensazioni di vecchio e stantio ... Non è un caso che, dopo tanti decenni, il cono sia sempre rimasto il simbolo riconosciuto del gelato e continuerà ad esserlo, se faremo in modo che un buon cono valorizzi ancora di più un buon gelato. Abbiamo dedicato a questa priorità gli ottanta anni della nostra storia e siamo orgogliosi che i migliori distributori e i migliori gelatieri seguano insieme a noi questo percorso di qualità e di eccellenza”. □