



Maestri Gelatieri
by Pino Scaringella & co.

l'arte del gelato artigianale italiano

Capitolo 11°
LA VETRINA:
MACCHINA PER IL MANTENIMENTO, LA
ESPOSIZIONE E LA VENDITA DEL GELATO
DEVE ESSERE ?
VENTILATA O STATICA !?
E... SE FOSSE; UN BANCO A POZZETTI ?



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor
gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.info - www.gelatomasters.it

IL GELATO SECONDO TRADIZIONE ITALIANA CHE, PER ESSERE CONSIDERATO TALE, DEVE RISPONDERE A DETERMINATI REQUISITI

- **La qualità delle materie prime adoperate**
- **L'igiene assoluta nel produrlo e nel conservarlo**
- **Acquisire e adottare regole anche nel venderlo**

Un gelato, deve prima di tutto essere ben presentato. Gradevole a vedersi, all' assaggio deve essere fresco (ma non troppo) e risultare vellutato al palato.

Queste qualità, oltre che per l'ottima struttura e il rispetto dell' equilibrio dato alle materie prime adoperate, sono determinate dalla conservazione del prodotto.

Pertanto è necessario che il gelatiere abbia prima di tutto una vetrina professionale dove riporre il proprio gelato, così meticolosamente preparato.

LA VETRINA È UNO STRUMENTO INDISPENSABILE

Essa è il vero punto di vendita in grado di catturare l'attenzione del cliente.

La società moderna vive d'immagine e la vetrina, bella lei e con la sua bella esposizione di gelati, cattura l'occhio del passante, che viene coinvolto e spinto ad entrare nel locale per acquistare il prodotto.

IL GELATO, INFATTI, SI MANGIA PER EMOZIONE



copywriter, editor e copyeditor

Il gelato, non è un cibo ragionato, come quello che consumiamo tutti i giorni.

Non è nemmeno come il caffè che beviamo il mattino prima di uscire di casa.

Il consumatore decide di comprarsi un gelato e inizia a sognare... per tale ragione, è importante come abbiamo già detto, la presentazione del prodotto.

- **Se la vetrina non è pulita**
- **Se non c'è un bel sorriso alle spalle di questa vetrina e se il gelato al suo interno non è gestito bene**
- **Difficilmente sarà possibile fidelizzare il cliente, perché non avremo soddisfatto le sue aspettative.**

La vetrina, quindi, è il fulcro del locale.

Tuttavia, non deve essere solo bella esteticamente, ma deve essere soprattutto funzionale.



copywriter, editor e copyeditor



Le vetrine debbono essere ventilate o statiche?

Le vetrine si suddividono in due categorie principali: possono essere statiche oppure ventilate, anche i banchi a pozzetto sono a freddo statico.

Per un gelatiere, dato che si tratta di uno strumento indispensabile, deve ed è bene che ci pensi un poco sù prima di procedere all'acquisto

Le vetrine ventilate

**VENTO CHE SI MUOVE ALL'INTERNO
DELL' ABITACOLO, LADDOVE SI POSIZIONANO LE
VASCHETTE PIENE DI GELATO**



copywriter, editor e copyeditor

Certamente le più professionali, è se ...

LA VENTILAZIONE È DOPPIA, ANCOR MEGLIO

Nel senso che tra la prima e la seconda linea di vaschette esposte ci sia uno sbalzo di qualche centimetro, con una ulteriore fuori uscita di aria fredda.

Bisogna tenere presente che l'aria quando è in circolo provoca una dispersione del freddo di almeno -3 -4° C (gradi centigradi).

Se la vetrina è mono ventilata, cioè con una sola fuori uscita di aria, la dispersione d'aria fredda in questo caso aumenta per il percorso più lungo e il recupero della temperatura persa, diventerebbe più complicato.

Non è raro vedere nelle vetrine mono ventilate, una linea di vaschette con un gelato molto duro (lato venditore) e quella posta al fronte (lato consumatore) con un gelato morbido, alcune volte inservibile.

Quando il freddo prodotto dagli evaporatori, e l'aria in un primo momento ferma (statica) è mossa dalle ventole che sono poste sotto il vano occupato dalle vaschette l'aria trasportata in superficie, a contatto con l'aria più calda, avrà perso temperatura negativa ed avrà acquisito temperatura positiva come dicevamo di 3-4 punti.



copywriter, editor e copyeditor

Poiché durante il proprio percorso ha accumulato aria calda, che successivamente verrà richiamata sotto e trasformata nuovamente in aria fredda.

Quindi, quando sul display della vetrina leggiamo $-13-14^{\circ}\text{C}$ o $-15-16^{\circ}\text{C}$ (che è il freddo dell'aria in circolo), dobbiamo considerare che il corpo del gelato sarà meno freddo di almeno $-3-4^{\circ}\text{C}$; cioè a -9 o a -10°C



Per definizione tecnica, la temperatura migliore per il servizio del gelato, è che il corpo del gelato sia di -8°C sino ad un massimo di -10°C .

OSSIA IL PUNTO DI SPATOLABILITÀ

Il punto di spatolabilità è determinato dalla struttura del gelato, ovvero dagli ingredienti che fanno parte e compongono la miscela per produrre il gelato:

latte, panna, uova, zucchero(saccarosio), destrosio, magri del latte(con il suo lattosio e i sali minerali), proteine ecc.

Ingredienti che determinano sia il residuo secco totale che la parte umida(acqua) della struttura.

Un fattore importante da non sottovalutare è il potere anticongelante degli elementi che costituiscono la miscela di gelato.

Per compattare questa miscela e renderla gelato abbiamo bisogno di introdurla nel mantecatore, che ha la funzione di cristallizzare l'acqua che si trova nella miscela naturalmente o aggiunta nella formulazione.

Il mantecatore e il pastorizzatore, insieme alla vetrina, sono le macchine indispensabili per il lavoro del gelatiere, senza di esse sarebbe impossibile produrre e vendere gelato(vedi il capitolo n° 2, il 5 il 6 e il 7) del manuale.

Il mantecatore è una macchina in grado di produrre molto freddo (da -36-38°C). anche se l'acqua gela a 0°C, infatti, è necessaria una così bassa temperatura perché, come accennavamo, ogni ingrediente ha un potere anti congelante diverso.

In funzione di questo, i mantecatori ritardano la congelazione dell' acqua presente nella miscela, portandola insieme agli altri ingredienti a iniziare la congelazione della prima goccia d'acqua quando il gas(404 freon ecologico) in circolo raggiunge i -26°-28°C.

I gradi restanti a $-36-38^{\circ}\text{C}$, servono per congelare quasi tutto il resto dell'acqua(65%-70%) in essa contenuta e che sotto la movimentazione del mescolatore la trasformerà in cristalli infinitesimali e rendere così, cremoso e compatto il gelato prodotto.

IL POTERE ANTICONGELANTE DELLA STRUTTURA

Una miscela di gelato è costituita come già sappiamo, da vari ingredienti, i quali devono essere perfettamente bilanciati per dare origine ad un ottimo prodotto.

Ognuno di essi ha delle caratteristiche e funzioni diverse all'interno della struttura stessa.

Solo temperature molto basse possono portare alla congelazione dell' acqua e dell'insieme di questi ingredienti, in funzione del loro potere anticongelante.

Ricordiamo che lo zucchero(saccarosio), ha un potere anticongelante valutato uguale a 100%, ossia pari al suo peso specifico fatto 100 gr e alla sua dolcezza che è altrettanto valutata 100%, come e sempre come il peso.

IL SACCAROSIO, È LO ZUCCHERO DI RIFERIMENTO

Il destrosio(detto anche zucchero d'uva) ma è anche figlio del mais(grano turco) e della patata, è un po' meno dolce(75% del suo peso).

Ma possiede un potere anticongelante pari ad un 80% in più, cioè quasi il doppio dello zucchero.



copywriter, editor e copyeditor

Così anche il miele con il 100% in più, lo zucchero invertito(detto anche miele industriale) 88% con e il fruttosio con il 90%.

Il glucosio disidratato(in polvere) o in sciroppo, figlio del mais e anche della patata , è mediamente anticongelante la metà dello zucchero, cioè il 46% in meno del suo peso.

Oltre agli zuccheri, la struttura della miscela è costituita dal latte, intero o scremato che sia, contiene del lattosio (un litro contiene circa 50 gr di lattosio) fatto il suo peso 100 gr, è valutato dolce il 16% del suo peso e con un potere anticongelante uguale a 100%.

Se ogni litro di latte contiene 50 g di lattosio e in una ricetta di miscela di base bianca, abbiamo almeno 40 litri di latte, nella struttura ci saranno 2000 gr di lattosio, che hanno lo stesso potere anticongelante di 2000 gr di zucchero, ma non è così dolce:

E' MOLTO IMPORTANTE TENERNE CONTO

Bisogna, infine, considerare che alla ricetta si aggiungeranno anche le paste e le puree aromatiche, la frutta fresca, congelata e quella concentrata, dove troviamo zuccheri propri e aggiunti.

La somma di tutti questi ingredienti generano un potere anticongelante identico allo zucchero:

ATTENZIONE PERÒ , NON È ZUCCHERO



copywriter, editor e copyeditor

Questo è un valore tecnico, compreso tra il minimo di un 26% ad massimo di un 30% di un gelato a base di latte e panna, e un minimo di 28% ad un massimo di 32% per un gelato a base di acqua e frutta, questo spiega perché la macchina deve arrivare a temperature così basse -36-38°C. Quando il gelato esce dal mantecatore troppo molle o troppo duro, significa che la struttura ha un potere anticongelante più basso o più alto del necessario.

Per evitare problemi anche in vetrina è quindi necessario rivedere la struttura della propria ricetta ricordo che

IL GELATO, CHE VIENE POSTO IN VETRINA È FREDDO NEL SUO "CORPO" MEDIAMENTE DA -8 A-10°C

Questo è il freddo del gelato, e anche il suo punto di spatolabilità, ai quali aggiungeremo i -3-4 gradi centigradi di dispersione è avremo i gradi sui quali impostare la vetrina. Esempio: se il gelato in uscita dal mantecatore è freddo a -10°C aggiungeremo -4°C. e imposteremo

LA TEMPERATURA DELLA VETRINA A -14°C



copywriter, editor e copyeditor

LE VASCHETTE RAFFIGURATE QUI SOPRA, SONO LE VASCHE DI NUOVA TENDENZA ALTE 8 CM, LARGHE 25 CM, LUNGHE 36 CM CHE DA TEMPO HANNO SOSTITUITO LE CLASSICHE ALTE 12 CM, LARGHE 16,5 CM E ANCORA LUNGHE 36 CM



QUELLE DI SEMPRE

Ma attenzione però, quando si acquista la vetrina, bisogna tenere conto che al posto di tre vaschette classiche; **quelle di sempre per intenderci**, possiamo metterne soltanto due di **vaschette di nuova tendenza**.

Tenendo conto della larghezza di quelle classiche che è di 16,5 cm, moltiplicato tre(vaschette) sono 49,5 cm.

Ebbene sono esattamente(poco più) la larghezza di due vaschette "grandi" che sono larghe 50 cm(due per 25 cm).

A CHE SERVE SAPERE TUTTO QUESTO !?

PER COMPRARE LA VETRINA ADEGUATA NELLE MISURE



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor



Per esempio: una vetrina di 12 vaschette "classiche", può ospitare 8 vaschette "grandi" ($12:3=4 \times 2=8$).

È UN VETRINA CON LO SPAZIO VASCHETTE DIVISIBILE

Così non è per una vetrina da 16 vaschette "classiche" ($16:3=5,3333 \times 2=10,6666$), lo spazio a disposizione per le vaschette non è divisibile, mancherebbe dello spazio



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

Una vetrina da 18 vaschette "classiche" è divisibile, ($18:3=6 \times 2=12$) diventa una magnifica vetrina da 12 vaschette grandi, eventualmente ne compriamo due per esporre 24 vaschette, 24 sapori, buoni e ben presentati. Così è per una vetrina da 24 vaschette "classiche" questa vetrina è divisibile, infatti 24 vaschette, diviso 3 sono uguale a 8 vaschette che moltiplicato per 2 vaschette diventano ben 16 vaschette.

UNA MAGNIFICA VETRINA DA 16 VASCHETTE GRANDI eventualmente ne compriamo due per esporre 36 sapori, buoni nel rispetto della tradizione

MA ANCHE BEN PRESENTATI

UNO SPETTACOLO DA "GUSTARE" CON GLI OCCHI E POI DA DEGUSTARE PER EMOZIONARE IL PALATO

LE VETRINE CON 20 E 22 VASCHETTE NON SONO DIVISIBILI PECCATO SBAGLIARE !! DATO CHE SONO COSÌ CARE

NELLE VETRINE STATICHE L'ARIA NON È IN MOVIMENTO

Le vetrine statiche, non hanno aria fredda in circolo, gli evaporatori generano freddo e lo irradiano nel vano o altrimenti detto "pozzo", il freddo è presente in modo particolare sul fondo e man mano che si sale verso la superficie la temperatura è più calda, le vaschette sono posizionate alla metà tra il fondo e la superficie, il bel vedere non è immediato, ci si deve mettere quasi sopra.

Dal punto di vista della promozione, del "catturare l'occhio del cliente", le vetrine statiche sono perdenti nel rapporto con le vetrine ventilate.

Alle vetrine statiche è necessario aggiungere solo 1°C massimo 2°C rispetto alla temperatura del gelato in uscita dal mantecatore, altrimenti indurirebbe troppo.

Come ad esempio nei banchi a pozzetto:

In questo caso, e solo in questo caso, in ambienti molto caldi e umidi, nelle zone tropicali e subtropicali della terra il gelato si conserva meglio.

Ma attenzione, generalmente sono due contenitori cilindrici, uno sopra l'altro, il gelato che è conservato nel cilindro sottostante (gelato di riserva) tende ad indurire.



In Argentina, ad esempio, quasi tutte le gelaterie avevano e hanno ancora i pozzetti, portati dal 1880 al 1950 dai gelatieri italiani immigrati, al tempo non c'era altro (le prime immigrazioni risalgono al 1830 e le ultime di massa dal 1950 al 1960).

I gelatieri di oggi, figli, nipoti e pronipoti stanno iniziando ad adottare le vetrine, naturalmente ventilate e in ambienti climatizzati, in modo particolare nelle gelaterie delle grandi città, Buenos Aires la capitale della federazione, Rosario, Cordoba, Mendoza, La Plata A Tucuman e Santiago de l' Estero non molto, fa davvero molto caldo, e la zona subtropicale dell' Argentina.

In Europa e soprattutto nel nostro Paese, dove viviamo d' immagine, moda, arte, design, moltissime, quasi tutte, le gelaterie hanno adottato le vetrine per lo più ventilate e di prima qualità(raramente statiche), che permette di esporre in bella vista il prodotto.

Chiaramente esistono anche delle belle vetrine per la pasticceria e la cioccolateria, ad esempio, come le due raffigurate qui sotto:



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

**Elettronicamente controllate
per una costante stabilità dell'umidità
e delle temperature, altrimenti variabili**

Le fotografie delle vetrine raffigurate e presentate sono state gentilmente concesse dalla società:



Freddo allo stato puro, le vetrine più vetrine che ci sono

Gelostandard Cold srl- Via Massa Avenza, zona industriale Apuana

54100 Massa, telefono+39 0585041051

www.gelostandard.com e: mail info@gelostd.com

Antica società che produce belle e capaci vetrine per
gelateria, pasticceria, e cioccolateria



copywriter, editor e copyeditor



LA GESTIONE DELLA VETRINA VENTILATA

Siamo in estate: fa caldo e c'è molta umidità
se la vetrina è ventilata e il corpo del gelato in
uscita dal mantecatore è freddo a

-10°C (gradi centigradi)

calcolata la perdita del freddo dell'aria che c'è
in circolo all' interno della vetrina
valutato tecnicamente pari a

- 4° Gradi Centigradi

la vetrina dovrà essere tarata a

- 14° Gradi Centigradi

In ambienti caldi e umidi, aumentare il freddo
secondo lo schema seguente

Temperatura +20+25°C diminuire di -0°C
siamo in primavera, non è necessario intervenire

Temperatura +30+35°C diminuire, di -1°C

la vetrina dovrà essere tarata a:

- 15° Gradi Centigradi

Temperatura +40+45°C diminuire, ancora di -1°C

la vetrina dovrà essere tarata a:

-16° Gradi Centigradi

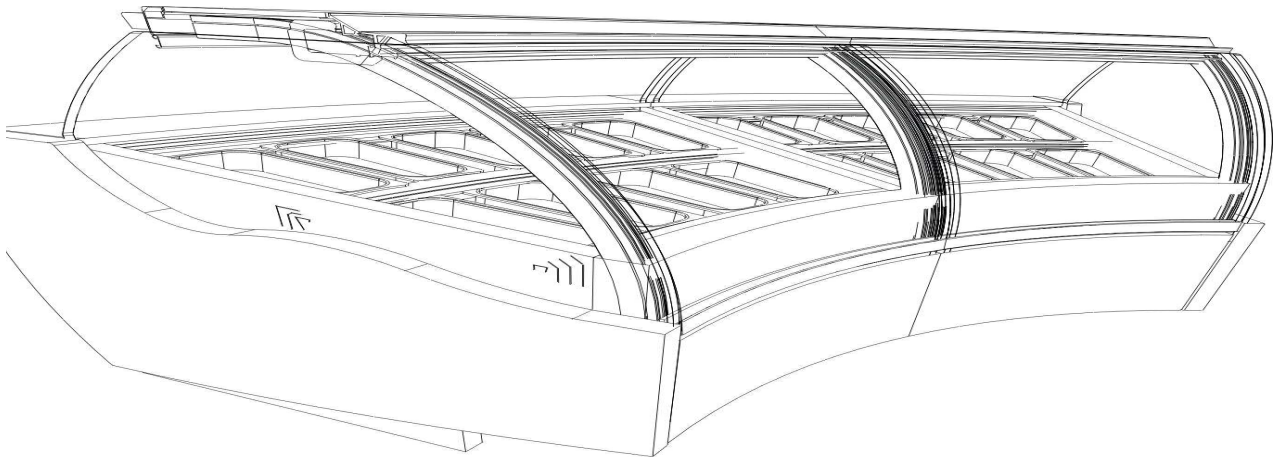
Ma non è solo il caldo a determinare la scelta e
l'impostazione del freddo, c'è anche

L'umidità, ancor più colpevole



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor



**umidità 50% la temperatura non va diminuita
siamo in primavera, non è necessario intervenire**

**umidità 60% diminuire la temperatura di -1°C
aumenta l'umidità a 70%**

**diminuire ulteriormente la temperatura di -1°C
ora abbiamo caldo e l'umidità è al 80%**

**serve diminuire ancora la temperatura di -1°C
per un totale di -3 gradi centigradi**

la vetrina dovrà essere tarata a:

-19° Gradi Centigradi

**non è raro, specialmente, al mare o al lago
ne consegue che l'ambiente esterno ideale per
la conservazione del gelato è tra i -20°C e i -25°C
con umidità del 50-60% e che l'umidità dell'aria
è per il gelato più dannosa del caldo.**



copywriter, editor e copyeditor

**MAI, ASSOLUTAMENTE MAI, GETTI D'ARIA SULLA
VETRINA, IL GELATO CROLLEREBBE
INESORABILMENTE
IL PROBLEMA È GENERATO DA CORRENTI D'ARIA E
GETTI D'ARIA FORZATA
NONCHÈ DA VENTILATORI AL SOFFITTO
È SE LA VETRINA È RAFFREDDATA AD ACQUA,
APRIRE IL RUBINETTO !!**



copywriter, editor e copyeditor