



GELATO BUONO E SICURO SEMPRE: ECCO IL VADEMECUM IGI PER TRASPORTARE E CONSERVARE AL MEGLIO LA BONTÀ DEL GELATO

Estate uguale gelato. E nella bella stagione il desiderio di un rinfrescante gelato si trasforma in pressante bisogno. Ma con l'arrivo del caldo aumentano anche gli accorgimenti da prendere perché il dolce freddo arrivi nelle migliori condizioni di bontà e sicurezza dal banco frigo del bar o del supermercato fino a casa, o addirittura sotto l'ombrellone. Le cinque regole dell'Istituto del Gelato Italiano - IGI per godersi al meglio l'alimento simbolo dell'estate con l'aiuto di Franco Antoniazzi, professore di tecnologia alimentare dell'Università di Parma.

Che ci svela anche come, in fondo, il gelato è tutta (o quasi) una questione di aria.

Quando tiriamo fuori un gelato da un pozzetto del bar o del supermercato o lo prendiamo dal freezer di casa nostra ci siamo mai chiesti quanto a lungo può resistere a temperatura ambiente senza perdere la sua forma originale o la sua consistenza vellutata e soffice? E per quanto tempo può essere conservato e trasportato in una borsa frigo? Risponde per conto dell'**Istituto del Gelato Italiano-IGI** (www.istitutodelgelato.it) **Franco Antoniazzi**, professore di Tecnologie Alimentari all'Università di Parma.

1. controlliamo "a vista" l'aspetto del gelato per capire se è buono e sicuro

Un primo check visivo può dirci molto sull'integrità organolettica e igienica del gelato. La struttura del gelato è infatti molto complessa perché sono presenti contemporaneamente tre fasi: una liquida, una solida ed una gassosa. Ogni variazione di temperatura crea un disequilibrio delle tre fasi e come conseguenza cambia la struttura del gelato, in alcuni casi anche molto vistosamente. La catena del freddo, se mantenuta correttamente, garantisce infatti che il nostro gelato, prodotto secondo regole di elevata qualità e sicurezza, conservi perfettamente nel tempo queste qualità. Il primo fenomeno indice di una errata conservazione è proprio la perdita di gas, cioè dell'aria contenuta nel gelato. In una coppetta, ad esempio, si nota una perdita di volume, in uno stecco una perdita della forma originaria. **In altre parole, il primo morso diamolo con gli occhi.**

2. trasportiamolo sempre in una borsa termica, fin dall'acquisto.

Come già detto, ogni scambio di temperatura è negativo per la struttura del gelato, quindi appena acquistato il gelato va inserito in una borsa termica coibente, trasportato velocemente a casa e al più presto inserito nel freezer casalingo. Qui, almeno dal punto di vista della sicurezza, può rimanere anche per molte settimane.



D'altra parte le borse termiche, non possono garantire la conservazione alla corretta temperatura per più di un'ora. Per renderle più efficaci si possono usare le mattonelle di liquido da congelare preventivamente nel freezer e da inserire poi nelle borse frigo. Il cosiddetto ghiaccio secco (si tratta in realtà di anidride carbonica allo stato solido), utilizzato da alcune gelaterie per conservare il gelato, è un metodo efficace, ma non facilmente gestibile dal normale consumatore che potrebbe "ustionarsi" maneggiandolo.

3. conserviamolo in freezer a -15/-20° C.

La temperatura del freezer casalingo è in genere intorno a -15/-20° C, teoricamente sufficiente per una conservazione ottimale anche per molti mesi, se si riuscisse a mantenerla costante. D'altra parte, ogni volta che apriamo il freezer di casa si alza la temperatura e questo vuol dire che qualche cristallo di ghiaccio del gelato tenderà a sciogliersi. Quando poi la temperatura si abbasserà di nuovo, quell'acqua disciolta solidificherà formando altri cristalli più grandi. Tutto questo potrà portare nel tempo un sostanziale cambiamento nella consistenza e nella forma del gelato, non sempre piacevole per i nostri sensi, anche se il gelato è ancora perfettamente sicuro e mangiabile. Lo stesso fenomeno può avvenire nel pozzetto del bar o del supermercato anche se le temperature sono più basse (tra -20°C e -30° C). La formazione di brina o di cristalli di ghiaccio sulle confezioni è sempre indice che il gelato ha subito sbalzi di temperatura. Questo non pregiudica la bontà e la sicurezza del gelato ma è comunque un indice di non perfetta conservazione.

4. Prima di mangiarlo, verificiamone la durezza/morbidezza toccandolo con un cucchiaino.

In questo caso, molto dipende dal tipo di gelato, dalle sue dimensioni, dal grado di aria assorbita, dalla temperatura ambiente. Ma soprattutto dai gusti personali del consumatore e quindi dal grado di durezza al quale si preferisce gustare il gelato. C'è chi ama il gelato molto duro e chi invece lo preferisce morbido o addirittura quasi sciolto. Proprio per questo la cosa migliore da fare è tirarlo fuori dal freezer e toccarlo con un cucchiaino per capire se ha la consistenza desiderata.

5. E, una volta tirato fuori dal frigo, mangiamolo prima che sia completamente sciolto (in media entro 30 minuti).

Dal punto di vista della sicurezza non ci sono in effetti problemi prima che il gelato abbia raggiunto almeno +15°, +20° C, temperatura alla quale, peraltro, sarà totalmente sciolto. La struttura del gelato, invece, cambia in continuazione per tutto il tempo che rimane fuori del frigorifero: da una certa durezza passa ad uno stato sempre più soffice per poi sciogliersi e passare ad uno stato semiliquido.

In genere per sciogliersi completamente un gelato impiega trenta minuti. Di meno, se fa molto caldo o se nel gelato c'è molta aria.



E QUANDO LECCIAMO IL GELATO... OCCHIO ALL'ARIA: "INGREDIENTE" INVISIBILE, MA INDISPENSABILE!

Il gelato è così delizioso da leccare solo perché c'è l'aria. Senza di lei il gelato, così come lo conosciamo, non esisterebbe. Ecco perché, anche se non si vede e non si sente, è però l'ingrediente più importante.

Prof. Antoniazzi, perché è così indispensabile l'aria nel gelato?

L'aria è indispensabile per la preparazione di un gelato. La struttura che siamo abituati ad apprezzare in un gelato è data appunto da una serie di piccole bolle di aria disperse fra i vari ingredienti. Senza l'aria il gelato diventerebbe un blocco congelato impossibile da mangiare. È solo questa struttura finemente alveolata che permette di gustare il gelato. La struttura si sfalda in piccoli pezzi sotto la pressione dei nostri denti e fonde riscaldandosi a contatto con la lingua e le altre superfici della bocca. Ad esempio il ghiacciolo ha pochissima aria (10%) e quindi è duro, ma è un risultato voluto proprio per ottenere quella consistenza.

Ma allora la sofficità del gelato è data solo dalla quantità di aria contenuta nel gelato?

La sofficità del gelato dipende anche dalla fase dell'omogeneizzazione tipica del gelato industriale, durante la quale il gelato viene ridotto in particelle molto piccole e uniformi prima dell'incorporazione dell'aria. Questo permette all'aria stessa di distribuirsi in maniera uniforme e in bollicine molto piccole. Ecco perché la consistenza del gelato industriale tende ad essere più vellutata e omogenea. Il gelato artigianale invece non prevede omogeneizzazione, le bollicine d'aria sono più grosse e il gelato risulta leggermente più granuloso. Il fatto che le bollicine di aria presenti nel gelato industriale siano così piccole, inoltre, fa sì che si possa modularne la quantità anche a seconda della tipologia di gelato che si vuole ottenere: più pastosa, più soffice ecc. Infine la presenza di aria in bollicine più piccole nel gelato industriale ha un'altra conseguenza positiva: rende il gelato mangiabile anche appena tirato fuori dal freezer, cioè alla temperatura di -18° C, quella a cui viene conservato il gelato industriale.

E' per questo che il gelato artigianale si conserva meno bene del gelato industriale nel freezer domestico?

A differenza di quello industriale, il gelato artigianale non è stato "passato" all'omogeneizzatore e quindi è più influenzato dagli sbalzi di temperatura. Di conseguenza non andrebbe mai conservato per lungo tempo.



Già dopo qualche giorno in freezer le sue caratteristiche organolettiche iniziano a cambiare e dopo qualche settimana si possono avvertire, assaggiandolo, cristalli di ghiaccio non gradevoli.

Il gelato è l'unico alimento in cui la presenza di aria è così importante?

Certamente no! L'aria è un elemento indispensabile per molti altri prodotti alimentari. Le meringhe, ad esempio, non sono altro che una miscela di zucchero, albume e aria. Se non ci fosse l'aria avremmo una massa di zucchero immangiabile o comunque ben diversa da quella che apprezziamo. Altro esempio è il Pan di Spagna e tutte le torte in genere, che vengono preparate cercando di inglobare più aria possibile all'impasto prima di cuocerlo. Se diminuissimo la quantità d'aria nel mix di farina, zucchero ed uova, avremmo un impasto ammassato, ben poco apprezzabile organoletticamente. Il terzo esempio sono le mousse: il particolare effetto organolettico che si ha gustando una mousse è dato proprio dall'inglobamento di aria. Infine pensate alla panna montata. La acquistiamo liquida e la montiamo con la frusta incorporando aria fino a farla diventare soffice e spumosa. Senza aria infatti la meravigliosa sensazione che ci dà il gustarla non potrebbe esistere. Una curiosità: si dice "montare a neve" proprio perché i cristalli di ghiaccio che formano la neve sono distanti tra loro - separati dall'aria - e garantiscono quella consistenza tipica della neve che la differenzia dal ghiaccio, molto più compatto e senza aria.

Tornando al gelato, in base a quali parametri si decide quanta aria mettere in un gelato?

Certo, la quantità di aria inglobata in un gelato può variare molto in funzione della ricetta - e quindi del risultato organolettico a cui si mira. Per esempio nei gelati di frutta in genere si ingloba molta meno aria (30-40%) rispetto ai gelati alla crema (80-110%), che a loro volta presentano meno aria (40-80%) quando sono più ricchi di grassi. La quantità d'aria può essere più bassa anche quando si vuole ottenere un gelato che si scioglia con meno facilità come ad esempio nelle località più calde o nelle stagioni più torride. Ma non è tanto la quantità d'aria, come alcuni credono, a determinare la qualità di un gelato, bensì la distribuzione omogenea dell'aria inglobata che gli impianti di produzione industriale moderni riescono a fare perfettamente.

Ma noi quando acquistiamo un gelato paghiamo anche l'aria insieme al gelato?

Assolutamente no! Perché nel nostro Paese il gelato industriale è da sempre venduto a peso e non a volume. Se noi quindi acquistiamo una vaschetta da mezzo kg di gelato, pagheremo mezzo kg di gelato. L'aria non ha alcuna influenza sul peso di un gelato (come peraltro in quello di una meringa o di un pan di Spagna) e quindi il fatto che ci sia più o meno aria nel nostro gelato non incide sulle nostre tasche.



E' vero che il gelato con più aria ha meno calorie?

In un certo senso sì. Perché l'aria fa aumentare il volume del gelato che abbiamo davanti facendolo sembrare più grande. Quindi, dato che mangiamo anche con gli occhi, davanti ad una porzione più grande siamo più gratificati. In realtà quello che determina le calorie è solo il peso del nostro gelato e non il volume. Sono quindi i pesi e non i volumi dei diversi gelati che vanno confrontati per capire quante calorie hanno. E il peso del gelato è indicato su tutte le etichette dei gelati prodotti industrialmente.

Se l'aria è a tutti gli effetti un componente/ingrediente del gelato, anche l'aria incorporata durante la sua lavorazione dovrà quindi avere requisiti particolari di sicurezza?

Certo. Infatti nella produzione del gelato industriale l'aria viene iniettata durante la fase di congelamento attraverso filtri aseptici all'interno di impianti sterilizzati. Nella lavorazione del gelato artigianale, invece, l'aria che entra a far parte del gelato è quella del locale dove viene prodotto. Ecco perché nelle gelaterie il locale di produzione dovrebbe essere sempre separato dal locale di vendita.