



Martadixit

Marta Raimo

2011

fabbrio1905.com

Come si prepara il gelato artigianale: conservazione ed esposizione

Una volta realizzato, il gelato artigianale deve essere conservato in appositi frigoriferi. Questi si dividono in armadi e banchi (di cui fanno parte pozzetti e vetrine) e che oltre al **mantecatore** e al **pastorizzatore**, costituiscono l'attrezzatura di base di cui un gelatiere deve dotarsi nel momento in cui decida di aprire una gelateria artigianale.

Gli **armadi frigo** possono essere collocati sia nel laboratorio sia nel punto vendita e si dividono in quelli a temperatura positiva e quelli a temperatura negativa. I primi servono per la conservazione delle materie prime (quali latte, uova, frutta ecc.), i secondi, mantengono le vaschette di gelato artigianale mantecato, a una temperatura che oscilla tra i -15 e i -25 gradi. Gli armadi frigorifero posti all'interno del punto vendita, sono invece preposti alla conservazione di torte gelato e semifreddi.

I **banchi**, indispensabili in una gelateria artigianale, possono essere di diversi tipi: pozzetti a glicole, pozzetti ventilati, vetrine, con raffreddamento a liquido o con raffreddamento

a secco, ventilati e non.

Pozzetti a glicole

Così chiamati poiché il sistema di raffreddamento è dato da una miscela di **glicole etilenico inibito** in cui i pozzetti con dentro il gelato artigianale, vengono immersi. I pozzetti a glicole rappresentano il metodo più tradizionale per la conservazione del gelato artigianale. Questi hanno però diversi svantaggi tra cui quello di non poter presentare il gelato al cliente (a differenza delle vetrine di cui ci occuperemo dopo). Inoltre prevedono alti costi di avviamento e un complicato sistema di smaltimento rifiuti. Di conseguenza, i pozzetti vengono spenti solo a fine stagione rendendo dunque difficile la fase di pulitura.

Pozzetti ventilati

Alternativa ai precedenti, i pozzetti ventilati presentano diversi vantaggi. Sono innanzitutto più leggeri poiché la refrigerazione avviene tramite una ventola e non con l'utilizzo di liquido. La fase di pulitura è più agevole grazie alla conformazione delle vaschette e la temperatura di esercizio, rispetto ai pozzetti a glicole, viene raggiunta in minor tempo (circa 10 minuti rispetto alle diverse ore di quelli a glicole). Lo smaltimento dei rifiuti si presenta più semplice e i costi di avviamento sono decisamente inferiori. Anche in questo caso lo svantaggio è rappresentato dalla non visibilità del gelato artigianale da parte del cliente.

Vetrine

Costituiscono la parte superiore del banco e presentano una superficie inclinata che permette al cliente una migliore visibilità delle vaschette di gelato artigianale. I vetri sono per lo più temperati e si aprono dall'alto verso il basso, così come quelli laterali in modo da rendere più agevole la pulizia da effettuarsi con cadenza giornaliera. La vasca di base delle vetrine, ha un isolamento in poliuretano e un castello vetri in alluminio. All'interno della vasca sono collocate dalle 12 alle 24 vaschette di gelato. Generalmente in acciaio, ultimamente se ne realizzano modelli in vetro per dare al cliente anche una visione laterale del gelato artigianale. Il raffreddamento è ottenuto tramite ventole mentre del gas caldo ne favorisce lo sbrinamento. Sicuramente uno dei metodi di presentazione e conservazione più diffuso al giorno d'oggi, le vetrine hanno il notevole vantaggio di appagare anche il senso della vista.

