



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

**per la conformità del processo
delle Lavorazioni Artigiane Artistiche, Tradizionali, Tipiche di Qualità
del settore**

GELATERIA

PREMESSA STORICA

La Storia del Gelato dagli Arabi alla Liguria

Sono passati molti anni da quando gli Arabi, in terra di Sicilia, mescolando la neve dell'Etna a succhi di frutta, ottennero la prima bevanda ghiacciata semisolida che è la più lontana antenata del nostro buon gelato artigianale.

Dopo di loro vennero i toscani Ruggeri e Buontalenti, alla corte di Caterina dei Medici e il siciliano Procopio dei Coltelli, adottato dalla belle époque parigina.

Nel Sacro Testo della Bibbia, ci viene tramandato che Isacco, offrì ad Abramo del latte di capra misto a neve, dicendogli "Mangia bevi e ristorati dalla calura. Se la neve non c'era l'uomo riscaldando l'acqua e ponendola in grotte freddissime, ottenne il ghiaccio.

Nell'antica Roma, Fabio Massimo inventò la prima ricetta di gelato, apprezzata anche da Cesare ed Antonio.

La neve arrivava dalle pendici del Terminillo, dal Vesuvio e dall'Etna, e per secoli alimentarono un brillante commercio di bevande ghiacciate, vendute dai numerosi "Thermopolia" presenti lungo le strade. In Oriente un discepolo di Maometto pare che avesse scoperto un sistema di congelare i succhi di frutta. Sconosciuto in Europa, gli Arabi lo proposero in Sicilia, e fu chiamato Sorbetto, appunto dall'arabo Sherbet (dolce neve), oppure da Sharber (sorbire)

L' inventiva dei Siciliani aiutati dalla neve dell'Etna e dagli agrumi della terra siciliana fecero ripopolare il Dolce Freddo.

A Venezia il gelato fu portato da Marco Polo che dalla Cina portò in Patria un nuovo metodo di refrigerazione non più con la neve ma mescolando "acqua e salnitro".

In Europa la vera invasione del gelato partì dalla Sicilia, ma ecco nel XVI Secolo i nomi che fecero la storia della gelateria a partire dal Rinascimento, un venditore di polli e cuoco a tempo perso di nome Ruggeri si presenta snobbato da tutti i partecipanti ad una gara indetta dalla Corte dei Medici il cui tema era: "il piatto più singolare che si fosse mai visto", vinse e diventò famoso; Caterina de Medici volle con se Ruggeri, unico Italiano che potesse umiliare i cuochi francesi.

A Firenze nella seconda metà del Cinquecento troviamo un altro gelatiere degno di questo nome, "Bernardo Buontalenti" famoso architetto, pittore, scultore e grande urbanista. Molto onorato alla Corte di Cosimol. Ebbe l'incarico di organizzare sontuosissimi banchetti per un'Ambasceria della Spagna. Presentò "favolosi dolci ghiacciati" a base di crema, zabaione e frutta con aromi vari. Un successo clamoroso.

Ma chi impostò la produzione su scala.....industriale, fu il siciliano Francesco Procopio dei Coltelli o Cultelli. fece tesoro di un'invenzione del nonno, "il primo Mantecatore della Storia", partì per Parigi con due elementi nuovi, lo zucchero e il sale che unito all'acqua manteneva a lungo il gelato. Parigi gli aprì le porte e aprì un locale che esiste tuttora "Il Cafe Procope" frequentato da celebri nomi fra cui "Voltaire", persino Napoleone lo frequentò, ma anche Balzac, George Sand e Victor Hugo.

*Ancora oggi quel "Cafè" è uno dei vanti di Parigi (**allegato 1** – fotografie illustrative).*

*Ma lustro al gelato Italiano ed Europeo lo ha dato anche la nostra Regione per una invenzione prima ed allora unica al mondo per ottimizzare la consumazione e renderla più appetibile del **Gelato Artigianale**, "Il cono".*

Erano infatti bussanesi i primi venditori di gelato che giravano in Liguria, in particolare nell'estremo ponente ligure, in Lombardia e in Piemonte con il caratteristico carrettino.

Ed erano bussanesi i tre fratelli Torre che, nel 1875 a Marsiglia, impararono da un cameriere belga (lo dice il libro di Nilo Salvini "Storia di Bussana") i segreti della preparazione di un dolce chiamato gelato.

Il più giovane e il più intraprendente dei tre, Giovanni detto "il merlo", tentò il commercio del gelato a Genova e gli affari gli andarono talmente bene che anche gli altri due, Pasquale e Santino, vollero ritornare in Italia.

I fratelli Torre con il caretino "Maison Michel" facevano affari d'oro nella zona portuale di San Teodoro e qualche anno dopo Giovanni riuscì a rendere il gelato ancora più denso e inventò anche un contenitore in "pasta farinosa", una cialda che si poteva mangiare con il gelato.

Fino ad allora infatti il Gelato era venduto in bicchieri di metallo o di vetro.

Ma "Il Merlo" non si fermò ancora e impiantò proprio a Bussana il primo forno, unico in tutto il mondo, per la produzione di "wafers e di coni".

La sua invenzione apparve per la prima volta sul mercato all'esposizione di Torino del 1910 ed ebbe talmente seguito che fu premiato a Parigi, Londra e Roma. Anche in America l'idea di un gelato da passeggio con la cialda da mangiare piacque moltissimo.

Sono passati molti anni ma di tutto questo resta ancora traccia in un piccolo museo di Bussana: il Museo del Gelato che si trova presso il bar-gelateria Gildo di Bussana ormai purtroppo non attivo.

Sulla storia antica del gelato a Genova, non si può dimenticare Giovanni Bosio, gelatiere genovese che nel 1770 aveva aperto al pubblico la prima gelateria di New York.

Mr. Bosio pare aver aperto anche un "Ice cream House" nel luglio del 1800 al 59 di South Fifth Street di Germantown, nei dintorni di Philadelphia, in Pennsylvania.

Nell'annuncio che fa pubblicare, il genovese si vanta di essere il "più antico gelataio" italiano che avesse operato a Philadelphia.

A Savona nel 1908 Pietro Nobile apre un laboratorio per la produzione di ostie a Savona in Liguria. Dopo anni di difficoltà, il lavoro inizia a decollare. L'idea di sfruttare le ostie da prima utilizzate solo per le chiese per la fabbricazione di coni per il Gelato Artigianale risulta un'idea geniale. L'azienda prende il nome Cono Nobile.

Nel 1946 Pietro acquista la gelateria Casa del Gelato a Savona, oltre a fabbricare coni e ostie, inizia a commercializzare i primi semilavorati per la produzione del Gelato Artigianale

Oggi bisogna chiarire che il mondo del gelato genericamente inteso è fatto solo in parte dalla multiforme e capillare rete territoriale di gelaterie artigianali nelle sue innumerevoli sfaccettature; c'è poi l'ice-cream industriale e, in aggiunta l'area nebulosa, di cui fanno parte anche le catene: dobbiamo tenerne conto, soprattutto se vogliamo raggiungere gli obiettivi del Gelato Artigianale di Qualità.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Gelateria	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	------------------	---

Disciplinare di Produzione per la conformità del processo delle lavorazioni artigiane artistiche, tradizionali e tipiche di qualità

Premessa

Il seguente Disciplinare di Produzione ha l'obiettivo di individuare, specificare, promuovere e tutelare le lavorazioni dell'artigianato, che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati e delle tecniche di lavorazione, oppure legati alla tradizione e cultura dei luoghi di origine della lavorazione stessa. Esso ha la funzione di diffondere la conoscenza delle tecniche, delle produzioni attuate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni artistiche fonte della creatività dell'artigiano, tradizionali, tipiche di qualità del settore in titolo. Pertanto la stesura del disciplinare di produzione si inserisce nel quadro normativo – Titolo IV “Osservatorio Regionale dell'artigianato”, Capo III “Artigianato artistico, tradizionale e tipico di qualità” - predisposto dalla Regione Liguria per diffondere appunto la conoscenza delle tecniche, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità connaturali di questi settori; inoltre il seguente testo ha l'obiettivo di qualificare le lavorazioni attuate secondo canoni e procedure artistiche, tradizionali e tipiche di qualità sia in termini tecnologici, che di utilizzo di particolari materiali e processi. Questo per di più stimola lo sviluppo delle imprese artigiane tramite progetti di recupero e rivitalizzazione di attività artistiche, tradizionali o tipiche di qualità con particolare riferimento alle lavorazioni a rischio di estinzione, in modo da promuoverne allo stesso tempo la conoscenza, la crescita e l'evoluzione.

Art. 1 Definizione del Settore

Il presente disciplinare, che promuove la tutela delle lavorazioni artigianali artistiche, tradizionali e tipiche di qualità, descrive le produzioni del settore “gelateria”.

Art. 2 Requisiti e soggetti

Definizione: Gelato Artigianale di Qualità (Sorbetti)

Specificità: Caratteristiche del prodotto, ingredienti, produzione

Descrizione: Il Gelato Artigianale deve essere di produzione propria.

È un prodotto alimentare composto da ingredienti naturali, freschi e genuini, che mediante un contemporaneo processo di congelamento rapido e agitazione si addensa inglobando aria in modo naturale per raggiungere la giusta consistenza, cremosità e pastosità.

Tutti i vari processi di lavorazione: miscelazione, pastorizzazione, maturazione, mantecazione, conservazione, sono effettuati dagli operatori, nel proprio laboratorio (attiguo al punto vendita) in modo discontinuo, poi saranno posti nelle apposite vetrine o pozzetti per la vendita.

Tali ingredienti, il metodo di produzione e le caratteristiche del prodotto finito, differenziano il gelato artigianale, sia dal prodotto noto come gelato industriale (industrial ice cream), caratterizzato in genere da una maggiore quantità di grassi, di aria e dalla produzione eseguita con metodo continuo, come pure dal gelato fatto con miscele complete industriali, liquide o solubili (reidratibili) proprie o acquistate da terzi.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Gelateria	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	------------------	---

Art. 3 Zona di Produzione

L'attività di gelateria oggetto del presente disciplinare deve avvenire integralmente in imprese ubicate nel territorio della Regione Liguria.

Art. 4 Produzione di gelateria

4.1 Scopo e campo di applicazione

La presente norma definisce il Gelato Artigianale, le materie prime impiegate, il suo procedimento di produzione e le caratteristiche di massima del prodotto finito.

4.2 Riferimenti normativi

UNI EN ISO 707:2008 Latte e prodotti derivati - Guida per il campionamento

UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.

4.3 Termini e definizioni

- Abbattimento	:	raffreddamento e/o congelamento rapido
- Basi	:	miscele di neutri, proteine e zuccheri
- Bilanciamento	:	giusto equilibrio degli ingredienti della miscela
- Corpo e Struttra	:	quantità e qualità della consistenza del prodotto
- Grassi	:	sostanze grasse di provenienza animale e vegetale
- Grassi idrogenati	:	oli vegetali trasformati in grassi solidi
- Mantecazione	:	lavorazione che trasforma la miscela in gelato
- Maturazione	:	periodo di 6/8 ore di riposo della miscela
- Neutri	:	sostanze con potere addensante ed emulsionante
- Overrun	:	quantità di aria inglobata nella miscela
- PAC	:	potere anticongelante degli zuccheri
- Palatabilità	:	progressiva e gradevole fusione in bocca
- Pastorizzazione	:	trattamento caldo/freddo per la bonifica della flora batterica patogena
- Prodotti OGM	:	prodotti di organismi geneticamente modificati
- POD	:	potere dolcificante degli zuccheri
- Punto di fusione	:	temperatura che modifica lo stato (da solido a liquido)
- SNGL	:	sostanze non grasse del latte
- Solidi totali (ST)	:	residuo secco totale
- Spatolabilità	:	corretta consistenza per somministrare con spatola /porzionat.
- Zuccheri	:	sostanze zuccherine di varia provenienza

4.3.1 Gelato

Il Gelato Artigianale è una preparazione alimentare ottenuta con miscele di ingredienti naturali, freschi e genuini, portati allo stato cremoso-pastoso e alla temperatura di consumo, mediante congelamento rapido e contemporanea agitazione che consente l'incorporamento naturale di aria, i processi di lavorazione vengono svolti dagli operatori in modo discontinuo, sono considerati e distinti i Gelati Artigianali sia a base di latte, che a base di frutta definiti anche Sorbetti Artigianali.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Gelateria	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	------------------	---

4.4 Ingredienti

4.4.1 Generalità

Vengono qui indicati le materie prime e secondarie più importanti senza che l'elenco sia esaustivo.

Si devono utilizzare ingredienti primari naturali, freschi e genuini, quali: latte e/o suoi derivati, panna, uova e/o suoi derivati, zuccheri, acqua, ai quali vengono aggiunti, per completare la miscela, gli ingredienti caratterizzanti secondari, quali: frutta (fresca) e/o suoi derivati, ingredienti composti (semilavorati), creme (paste), cacao, cioccolato, frutta secca e neutri.

Si esclude tassativamente l'utilizzo di prodotti OGM e di Grassi Idrogenati Trans.

4.4.2 Aria

L'aria (overrun) viene incorporata in forma naturale tramite l'agitazione fino al raggiungimento dei $-2^{\circ}/-4^{\circ}$ essa viene trattenuta da una pellicola formata da grassi e proteine, ha la funzione fondamentale di dare cremosità e spatolabilità al Gelato Artigianale, ha anche la funzione di far resistere meglio il prodotto agli sbalzi di temperatura.

4.4.3 Acqua

L'acqua è presente nella maggior parte dei prodotti alimentari utilizzati per la produzione di gelato, nello specifico : latte, panna, frutta, uova ecc... e viene usata come tale nella preparazione dei Sorbetti Artigianali di frutta.

L'acqua deve essere fisicamente, chimicamente, batteriologicamente pura e non clorata.

Assolve anche all'importante funzione di solvente degli zuccheri e per la parte non congelata contribuisce alla spatolabilità del Gelato Artigianale finito.

4.4.4 Latte

Il latte intero arriva normalmente pastorizzato alla gelateria, potrà avere percentuali diverse di materia grassa, abitualmente la sua composizione è la seguente: acqua 87,5% residuo secco 12,5% quest'ultimo contiene all'incirca il 3,5% di grassi e il 9% di sostanze non grasse del latte – SNGL – così composti : 3,5% di proteine, 4,5% di lattosio e 1% di sali minerali.

Le Proteine del latte sono ai fini nutrizionali, il più importante componente del latte, contengono: la caseina 80% e le siero proteine (lattoglobuline) 20%, hanno la proprietà di assorbire acqua, il che contribuisce a stabilizzare la miscela e dare una struttura ottimale del Gelato Artigianale.

Il lattosio (zucchero del latte) è presente nel latte e nei suoi derivati (per circa il 52% dei solidi della parte non grassa), dobbiamo tenere in considerazione le quantità totali, un eccesso porterebbe problemi al corpo e alla struttura del Gelato Artigianale finito.

Derivati del Latte

Il latte in polvere magro (LPM) contiene circa il 97% di solidi del latte non grassi e il 3% di acqua. Viene utilizzato normalmente per aumentare il contenuto di solidi e proteine nel Gelato Artigianale, nella miscela bisogna tenere sotto controllo il contenuto totale di lattosio.

4.4.5 Grassi

I grassi si distinguono tra quelli di origine animale e quelli di origine vegetale.

Quelli usati nel Gelato Artigianale di Qualità e considerati Nobili sono i primi, che provengono : dal latte, dalla panna e dalle uova, i grassi danno corpo al gelato, aumentano il valore nutritivo e danno un determinante valore organolettico, sono idrorepellenti quindi è errato dar loro una funzione legante nel Gelato Artigianale.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Gelateria	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	------------------	---

Panna

La panna viene estratta dal latte tramite centrifugazione, ha un titolo di grasso di circa il 35% e viene utilizzata per aumentare i grassi e bilanciare il Gelato Artigianale.

Uova

Si utilizza soprattutto il tuorlo che è costituito da acqua per il 50%, da grassi per il 31% e da altri solidi per il 19%. Il tuorlo delle uova contiene la lecitina che è un ottimo " emulsionante " naturale, è quindi un buon apporto di grassi e solidi, ha la funzione di rendere la miscela più omogenea.

Grassi Vegetali

Grassi prevalentemente ricavati tramite raffinazione, non sono qualitativamente apprezzabili e quindi da non usare per un Gelato Artigianale di alta Qualità, sono già presenti nella miscela quelli contenuti nei vari ingredienti caratterizzanti (cioccolato, nocciola, pistacchio ecc.).

4.4.6 Zuccheri

Gli zuccheri chiamati anche carboidrati, sono composti da carbonio, idrogeno e ossigeno, forniscono dolcezza, corpo e cremosità al Gelato Artigianale, grazie al potere dolcificante (POD) ed al potere anticongelante (PAC), costituiscono la maggioranza dei solidi.

Saccarosio

Il saccarosio è lo zucchero cristallino "comune" è un disaccaride formato da fruttosio e glucosio viene considerato lo zucchero base impiegato in tutte le miscele di Gelato Artigianale.

Nella formulazione si considera il 100% di residuo secco (solidi), PAC 100 e POD 100, è il principale apporto di solidi, pertanto nei Sorbetti Artigianali di frutta, i solidi provengono quasi esclusivamente dagli zuccheri (salvo le fibre apportate dalla frutta o aggiunte), la percentuale di questi ultimi sarà più elevata rispetto ai Gelati Artigianali a base di latte.

Destrosio monoidrato

Il destrosio o glucosio cristallino è un monosaccaride si presenta con struttura più fine rispetto al saccarosio, è solido al 92%, il valore del suo POD è 70 quindi minor dolcezza del saccarosio, il valore del suo PAC è 180 quindi abbassa il punto di congelamento rispetto al saccarosio, viene utilizzato con lo scopo di aumentare la morbidezza del Gelato Artigianale senza dolcificarlo troppo.

Glucosio

Il glucosio si usa in polvere o in forma di sciroppo è una miscela di vari zuccheri, sempre rapportato al destrosio equivalente (DE) che ne dà il valore effettivo (DE 30 / 38 / 42) ha basso valore dolcificante e un limitato valore anticongelante, nel caso di utilizzo dello sciroppo, per il calcolo del bilanciamento, occorre considerare l'acqua in esso contenuta.

Zucchero invertito

Lo zucchero invertito si ottiene per inversione di uno sciroppo di saccarosio, rendendo una miscela di glucosio e fruttosio in parti uguali, generalmente il contenuto solido è al 70%, il suo POD è 130, il suo PAC è 190, si presenta incolore e denso e svolge diverse funzioni :

- azione ammorbidente, per correggere i sorbetti.
- azione stabilizzante, legando acqua alla propria struttura impedisce che questa si separi durante la

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Gelateria	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	------------------	---

conservazione, è usato prevalentemente nei sorbetti di frutta.
- azione dolcificante, maggiore rispetto al saccarosio.
Viene usato anche come correttore nel bilanciamento, va tenuto conto dell'acqua contenuta.

4.4.7 Neutri

Sono sostanze usate per modificare corpo e struttura del Gelato Artigianale, hanno il potere di addensare ed emulsionare il prodotto, nel caso di utilizzo, vanno usati quelli naturali e non estratti con procedimenti chimici, comunque nel rispetto delle normative vigenti e le prescrizioni del prodotto specifico.

Addensanti

Sostanze con grande capacità di idratarsi, hanno la funzione di legare l'acqua libera della miscela, formando un reticolo tridimensionale delle molecole, contribuendo alla sua stabilità, i più comuni e naturali sono: la farina di semi di carruba - E410 e la farina di semi di guar - E412, consigliate per l'utilizzo nel Gelato Artigianale, altri sono : gli alginati - E400/5, i carragenati - E406/9, le farine o gomme - E415/9, la pectina - E440 e i derivati dalla cellulosa – E460/9.

Emulsionanti

Sostanze che legano le parti grasse con le parti acquose, hanno l'effetto secondario di incorporare aria e rendere il Gelato Artigianale più omogeneo, sono emulsionanti le lecitine - E322, particolarmente consigliate quelle provenienti dal tuorlo dell'uovo, eccellenza per il Gelato Artigianale, altri sono i ricavati degli acidi grassi : mono/digliceridi - E471/2.

Basi

Ingredienti composti per semplificare l'esecuzione delle ricette, contengono miscele di neutri, latte in polvere, zuccheri, grassi, proteine, fibre e altro.

Il gelatiere dovrà essere informato specificatamente del loro contenuto per poter formulare la ricetta a suo piacimento.

È consentito una **grammatura massima di 50 g**.

Il gelaterie deve avere a disposizione la scheda **tecnica delle basi utilizzate** al fine della loro verifica.

Paste caratterizzanti

Le paste sono degli ingredienti utilizzati per caratterizzare un gusto specifico.

Possono essere pure e oleose, di nocciola, pistacchio, mandorla, pinolo ecc. o composte, di bacio, gianduia, torrone, cioccolato bianco ecc. vengono utilizzate per ottenere il gusto desiderato.

Le paste sono prodotte con modalità ineccepibili dal punto di vista microbiologico, generalmente sono operate dai produttori scrupolose analisi per gli agenti inquinanti (aflatossine, ocratossine), dal gelatiere sono utilizzate sia "a caldo" che "a freddo" nelle miscele di gelato.

4.4.8 Altri solidi

Sono tutti gli ingredienti esclusi dagli altri gruppi (Zuccheri, Grassi e SLNG) che servono per bilanciare il Gelato Artigianale e sono costituiti in pratica da fibre, addensanti, ecc.

4.5 Bilanciamento

Il bilanciamento di una miscela si ottiene con il corretto equilibrio degli ingredienti, per ottenere la giusta struttura e consistenza a una determinata temperatura di conservazione per il consumo del Gelato Artigianale.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Gelateria	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	------------------	---

4.5.1 Valori Percentuali di Bilanciamento del Gelato

Ingredienti	Valori Bassi	Valori Medi	Valori Elevati
Solidi totali	35/37	38/39	40/43
Zuccheri totali	18/19	20/21	22/24
Grassi	3/5	6/7	8/9
SNGL	6/8	9/10	11/12
Proteine del latte	2/3	4/5	6/7
Altri solidi	1/2	3/4	5/6
Acqua	57/60	61/62	63/65

4.5.2 Valori Percentuali di Bilanciamento del Sorbetto

Ingredienti	Valori Bassi	Valori Medi	Valori Elevati
Solidi totali	28/31	33/35	37/40
Zuccheri totali	27/29	30/31	32/34
Altri solidi	1/2	3/4	5/6
Acqua	60/63	65/67	69/72

4.6 Macchinari Indispensabili per la produzione del Gelato Artigianale

- **Pastorizzatore** (Fase di Alta o Bassa Pastorizzazione)
- **Mantecatore** (Fase di indurimento della miscela finita pastorizzata)
- **Abbattitore** (consigliato, pochi minuti da 3 a 8 secondo la capacità dell'abbattitore per l'indurimento superficiale)
- **Tino di Maturazione** (Si può usare lo stesso Pastorizzatore) (Fase che da il tempo agli ingredienti come Neutri e Proteine di svolgere le proprie funzioni)
- **Armadio verticale negativo o Cella** (Fase di conservazione delle vasche gelato)
- **Armadio positivo o Cella** (Fase di conservazione delle materie prime come latte, panna, ecc)
- **Mixer** (Frullatore professionale ad immersione)
- **Vetrine Professionali negative** (Fase di vendita finale al consumatore)
- **Attrezzatura minuta** (palette, contenitori alimentari, attrezzi da taglio ecc.)

4.7 Procedimento di produzione

4.7.1 Generalità

Il procedimento di elaborazione e produzione viene eseguito con metodo tradizionale e modalità artigianale, ha inizio nel proprio laboratorio con il preciso dosaggio degli ingredienti in base alla ricetta e in considerazione degli equilibri previsti dai parametri di bilanciamento (tabella 5.1 e 5.2).

La produzione del Gelato Artigianale, avviene con l'utilizzo del pastorizzatore, del mantecatore o con macchine combinate (caldo/freddo), del tino di maturazione, (secondo il metodo di produzione) che assolvono le funzioni basilari di pastorizzazione e mantecazione, il Gelato Artigianale una volta mantecato può essere abbattuto per qualche minuto poi messo nel frigorifero negativo alla temperatura di -18° per la conservazione.

Questi cicli di lavorazione vengono effettuati in modo discontinuo.

4.7.2 Pastorizzazione

Si effettua con il pastorizzatore che mescola gli ingredienti e assicura un doppio trattamento di risanamento termico (caldo/freddo), a cui viene sottoposta la miscela del Gelato Artigianale con lo scopo di "bonificarla" dai diversi microrganismi patogeni eventualmente presenti, così da ottemperare alle norme legislative in merito.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Gelateria	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	------------------	---

È bene ricordare che la pastorizzazione non distrugge tutti i batteri, non elimina tutte le spore batteriche e alcune spore funginee, la microflora di germi può sempre, in condizioni di temperature favorevoli (sopra +6°C), riprendere a moltiplicarsi.

Nel campo del Gelato Artigianale vengono considerate due tipi : Alta e Bassa pastorizzazione.

Nel ciclo di Alta pastorizzazione la miscela viene riscaldata sotto agitazione e portata ad una temperatura in genere +85°C, raggiunta la predetta temperatura, la miscela viene raffreddata il più rapidamente possibile fino a +4/5°C.

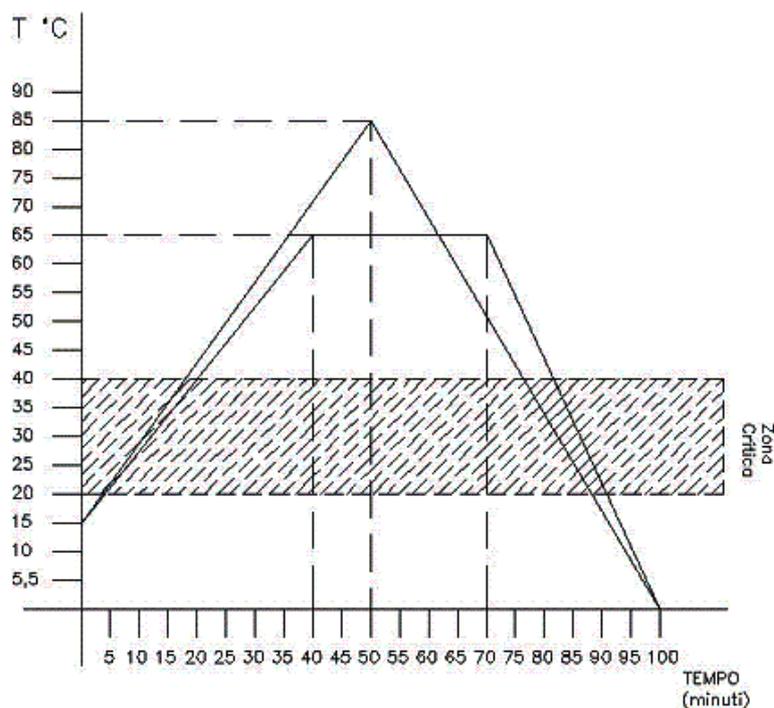
La durata del ciclo, tenuto conto delle quantità della miscela, deve essere di 2 ore circa, così si completa la solubilizzazione degli zuccheri, l'idratazione di eventuali ingredienti in polvere (addensanti ed altro) la fusione e l'emulsione delle materie grasse.

Nel ciclo di Bassa pastorizzazione la miscela viene riscaldata sotto agitazione e portata ad una temperatura in genere +65°C, si mantiene tale temperatura per circa 30 minuti, poi la miscela viene raffreddata il più rapidamente possibile fino a +4°/5°C.

Questo ciclo rispetta di più le caratteristiche degli ingredienti e dei sapori, evitando il retrogusto di cotto ed il sapore di marmellata della frutta, che avverrebbe se sottoposta ad alta pastorizzazione.

Le miscele del Gelato Artigianale vengono generalmente elaborate e prodotte con procedimenti "a caldo" (pastorizzazione) per i Gelati Artigianali a base di latte, "a freddo" per i Sorbetti Artigianali (salvo gli zuccheri e polveri che subiscono il processo a caldo).

4.7.2.1 Grafico di Pastorizzazione



4.7.3 Maturazione

La fase di maturazione avviene in appositi tini, o anche nei pastorizzatori che compiono questa fase del ciclo produttivo, per dare tempo a tutti gli ingredienti, neutri e proteine di svolgere le loro funzioni, amalgamarsi ed idratarsi in modo di far assorbire l'acqua "libera" della miscela.

La durata del ciclo di maturazione varia dalle sei alle otto ore, secondo gli stabilizzanti usati nella ricetta, la miscela deve essere mantenuta costantemente a +3°C/+5°C.

La conservazione della stessa è di solito legata alla scadenza del latte fresco.

Tale ciclo darà come risultato l'uniformità degli ingredienti, cristalli di ghiaccio più piccoli, consentirà una migliore capacità di inglobare aria in modo naturale, durante il ciclo di mantecazione e un Gelato Artigianale finito più cremoso, una migliore conservazione in vetrina (pozzetto) e un abbassamento del punto di fusione in modo da renderlo perfetto.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Gelateria	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	------------------	---

4.7.4 Mantecazione

E' il procedimento che trasforma la miscela liquida in gelato, tramite un'agitazione e un congelamento rapido, permettendo di incorporare l'aria necessaria, congelare la parte dell'acqua e distribuirla in modo uniforme, avviene per mezzo di un mantecatore con ciclo discontinuo, è il cuore del processo produttivo del Gelato Artigianale.

Dalla temperatura positiva si passa ad una negativa, compresa tra -8°/-12°C, in pochi minuti, in questa fase la miscela incorpora aria fino alla temperatura di -2°/-4°C, raggiungendo poi la consistenza, cremosa-pastosa desiderata e pronta per il consumo.

Il valore medio di incorporamento d'aria (overrun) è tra il 20 e 30%.

La struttura del Gelato Artigianale, la quantità di acqua contenuta nella miscela e i tipi di zuccheri impiegati, influenzano il ciclo di mantecazione, il residuo di acqua non congelata (libera) è compreso tra il 20 e 30%, anche gli altri componenti della ricetta (grassi, proteine, neutri, solidi vari), secondo la loro quantità, ne influenzano il processo.

4.7.5 Igiene

Le leggi ed i regolamenti in vigore (HACCP) prevedono e prescrivono tutto quanto è dovuto per una buona prassi igienica, nonostante questo, sono consigliabili periodici controlli volontari con analisi di laboratorio, per garantire sempre un prodotto salubre al consumatore.

4.7.6 Abbattimento

Il Gelato Artigianale non necessariamente richiede questa fase nel ciclo produttivo, qualora fosse eseguito, il processo sarà di pochi minuti, da 3/6 a 6/8 secondo la capacità dell'abbattitore e del prodotto da trattare, fino ad ottenere uno strato superficiale indurito e mantenere una forma di presentazione particolare.

4.8 Caratteristiche del prodotto (Gelato o Sorbetto)

4.8.1 Caratteristiche fisiche oggettive

Il Gelato Artigianale si valuta professionalmente, in base a criteri oggettivi.

Il Gelato Artigianale è un prodotto complesso, un insieme di diversi stati : Soluzione (solidi disciolti in liquido), emulsione (grassi ed acqua legati) e schiuma (liquido con aria).

Il Gelato Artigianale è un prodotto instabile, è frutto di un equilibrio, tra acqua e solidi, tra acqua e zuccheri, tra temperatura reale e freddo percepito.

Buona parte dell'acqua contenuta nel Gelato Artigianale si trasforma per il freddo in cristalli di ghiaccio, più i cristalli sono fini più il Gelato Artigianale è cremoso, anche un sorbetto con cristalli fini è cremoso senza contenere grassi.

I cristalli di ghiaccio e l'acqua hanno la tendenza irreversibile nel tempo, di accorparsi e ingrandirsi, una leggera differenza di temperatura, varia l'equilibrio tra la quantità di acqua trasformata in ghiaccio ed il residuo di acqua non congelata.

La cremosità, è data dal grasso, la percezione del velluto è data dai cristalli di ghiaccio piccoli.

Il Gelato Artigianale al latte, deve contenere almeno il 65% di latte e suoi derivati, quello alla frutta almeno il quantitativo il 20% del peso in agrumi e il 30% di altra frutta (fatta eccezione della frutta secca).

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Gelateria	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	------------------	---

4.8.2 Obiettivi qualitativi fondamentali

Igiene

L'igiene totale deve essere nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti, è un valore essenziale ed etico che il gelatiere deve garantire al consumatore.

Valori Nutrizionali

Il Gelato Artigianale, deve contenere ingredienti di alta qualità che siano apportatori di zuccheri, grassi e proteine in modo da renderlo alimento dal valore energetico salutare e completo.

Qualità organolettica

La qualità organolettica è ottenuta con il giusto equilibrio dei sapori (bilanciatura), necessaria per "magnificarne" il gusto, i sapori buoni vengono esaltati, una minima quantità di ingredienti non idonei, rovina irrimediabilmente un buon Gelato Artigianale o Sorbetto Artigianale.

Qualità strutturale

La qualità strutturale è ottenuta con il corretto equilibrio tra acqua e solidi, la scelta e la quantità appropriata degli zuccheri e dei grassi (vedi paragrafo 5.1).

4.8.3 Modalità di somministrazione

Sia nelle vetrine che nei pozzetti il Gelato Artigianale viene normalmente conservato a una temperatura di regolazione delle attrezzature che vari dai -13/-14° C per mantenere la temperatura reale del gelato a -10/-12°C (abbiamo una dispersione termica di 2°/3° circa), avremo un prodotto facilmente spatolabile e fornirà al consumatore una sensazione piacevole al palato.

4.9 Indicazioni al consumatore

Per il consumatore, il criterio principale è la bontà del prodotto, che viene rilevata in maniera del tutto soggettiva: dolcezza e temperatura "percepita" fanno parte di questa valutazione.

Sia il Gelato che il Sorbetto Artigianale, devono essere asciutti, opachi e mai lucidi, non devono essere gommosi o spugnosi, devono fondere in bocca naturalmente, senza doverli mordere e si deve sentire subito l'aroma, senza che questo persista troppo a lungo in bocca dopo l'assaggio e non deve mai lasciare un retrogusto sgradevole al palato.

L'indicazione del valore energetico del Gelato Artigianale è facoltativa, ma risulta un servizio gradito al consumatore.

Devono essere inderogabilmente segnalati in appositi cartelli tutti gli ingredienti contenuti, evidenziando in particolar modo gli eventuali allergeni.

4.10 Modalità di conservazione

Il Gelato Artigianale di produzione propria essendo un prodotto fresco viene conservato abitualmente, per brevi periodi, entro un massimo di 72 ore, la miscela deve subire il processo di mantecazione ed essere servito, rispettando tutte le temperature di conservazione adatte, per le miscele +4°C, per il Gelato Artigianale -10/12°C, comunque è possibile in casi del tutto particolari, prolungare la conservazione, in tal caso la temperatura deve mantenersi al di sotto dei -18° C, rispettando fedelmente queste temperature il prodotto non subisce nessun tipo di alterazione, ottemperando le normative igienico sanitarie previste dai termini di legge vigenti.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Gelateria	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	------------------	---

Art. 5 Riconoscimento

Le imprese che esercitano la lavorazione artigianale del settore “**gelateria**”, individuata dalla Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.) ai sensi dell'articolo 50 comma 1 della legge n. 3 del 2 gennaio 2003, e descritta nel presente disciplinare, possono richiedere la licenza d'uso del marchio di origine e qualità presentando apposita istanza alla medesima C.R.A..

La C.R.A. avvalendosi di un apposito Organismo di Controllo, verificherà il possesso, da parte dei richiedenti dei requisiti per la concessione della licenza d'uso del marchio ed adotterà il provvedimento conseguente (art. 3 del Regolamento d'uso del marchio di origine e qualità).

A seguito del rilascio della licenza d'uso del marchio l'impresa artigianale concessionaria dovrà sottoscrivere per accettazione incondizionata i contenuti normativi e prescrittivi del contratto di licenza e gli allegati: Disciplinare di Produzione e Codice Deontologico (art. 4 del Regolamento d'uso).



ALLEGATO 1

Disciplinare di produzione gelateria

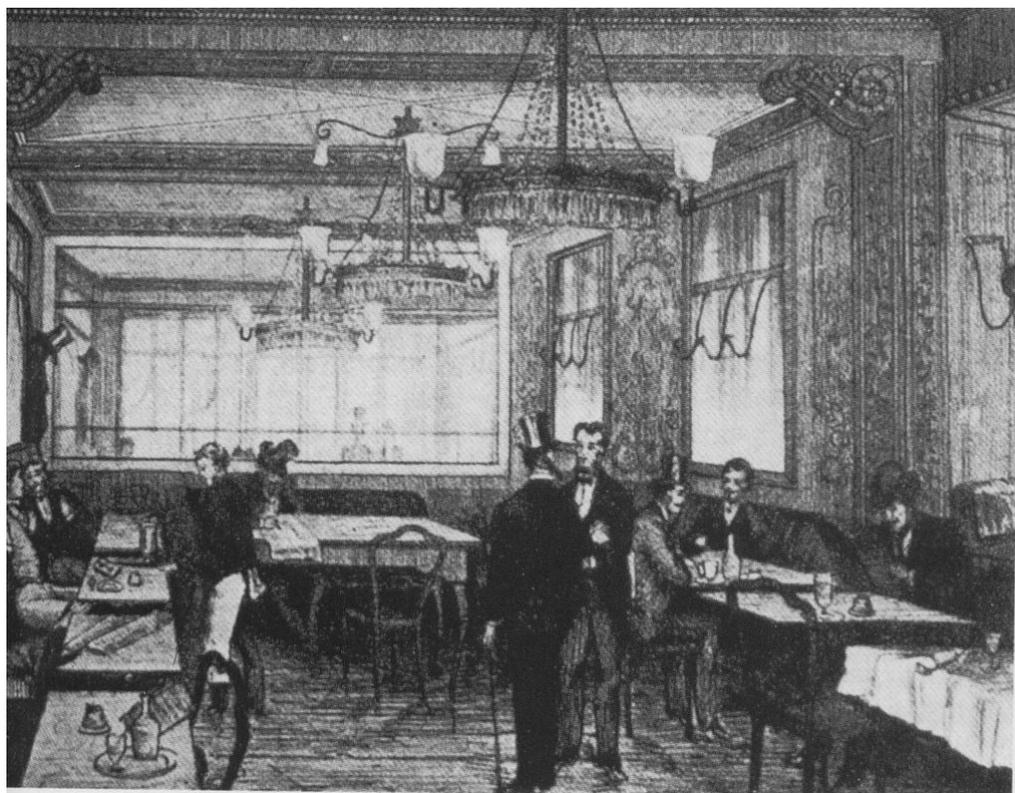
Cafe Procope Parigi



Targa Storica Cafe Procope



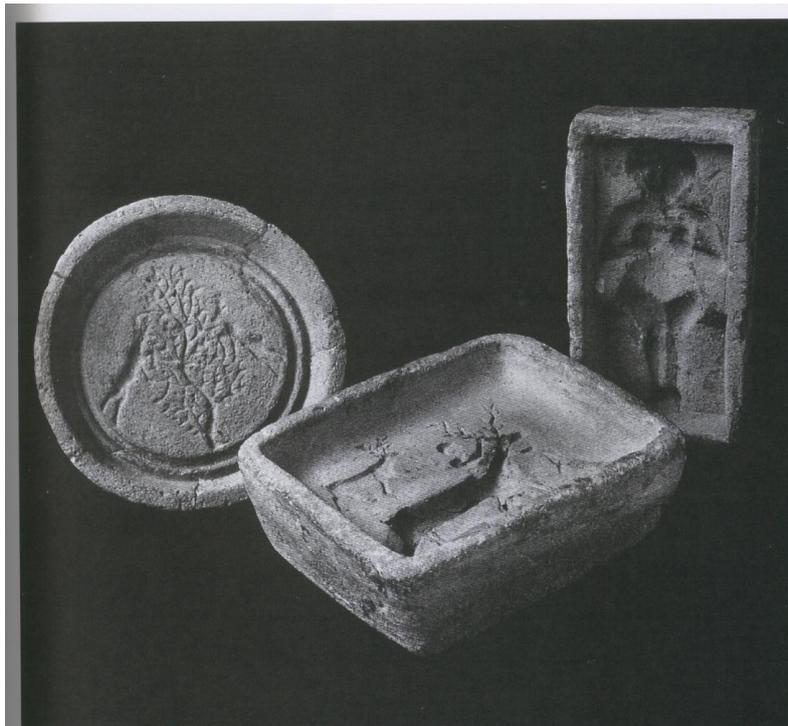
Interno del Cafe Procope, stampa dell'epoca



Cena per l'Ambasciata Spagnola organizzata da Buontalenti



Stampi per dolci e gelati dell'epoca romana



Grotte per fare il ghiaccio



Gelateria di New York del '700



Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Gelateria Allegato 1	Rev00 Approvata dalla Commissione regionale per l'Artigianato in data del 12.11.2014
---	---	---

Immagine di uno dei primi mantecatori a mano risalente al '700

