

Bar Centrale, il vero gelato artigianale “50 anni di attività e due generazioni”

di Erika Noschese

Gelati artigianali, senza conservanti e con prodotti a chilometro zero. Nuova tappa di Gusto Italiano, il progetto fortemente voluto dalla Claaai Salerno, in collaborazione con Le Cronache, per valorizzare le attività ristorative e i bar. Questa settimana, l'associazione degli artigiani e le piccole Imprese incontra Gianluca Di Iacuzzo, titolare del bar Centrale a Pontecagnano Faiano che, da due generazioni, porta avanti la produzione di gelati artigianali. “Mi dedico al gelato classico artigianale, nel senso che creo la base da zero, con pochi ingredienti, molto semplice – ha raccontato Gianluca Di Iacuzzo – I miei sono prodotti genuini, senza conservanti. Nella base bianca io metto latte fresco, panna fresca, zucchero, addensante, ovvero il neutro che è formato da una base di semi di carruba”. Tra i gusti più richiesti, indubbiamente gli intramontabili classici nocciola, cioccolata, amarena, stracciatella. Poi, i gelati a frutta: i più richiesti sono indubbiamente quelli al limone “la nostra specialità, in particolar modo, grazie ad una ricetta di mio padre, estremamente semplice perché composta semplicemente da acqua, zucchero, limone”, ha raccontato ancora il titolare del bar Centrale, evidenziando che “si sente il sapore del limone fresco nel gelato”. Una scelta, quella di puntare sull'artigianato non solo per soddisfare il palato dei clienti più affezionati: “c'è tutta una storia dietro, ma questo metodo risalta inevitabilmente il gusto. Faccio un esempio, per provare a spiegare meglio: il cioccolato artigianale fatto bene ha quel sapore di cacao, così per il limone con la buccia che sprigiona un sapore incredibile”. L'artigianato, come facilmente prevedibile e a differenza dei prodotti industriali

ha sicuramente delle pecche: va consumato nel giro di 3 giorni altrimenti va a perdere gusto e caratteristiche mentre l'industriale si mantiene invariato anche per 10 giorni, a causa dell'utilizzo di conservanti e aromi per dare gusto". Ma come nasce il gelato artigianale? "Ci sono tre fasi importanti: la pastorizzata, con la base bianca che va messa nel pastorizzatore e segue un procedimento di riscaldamento e raffreddamento e viene pastorizzato il tutto; la fase della maturazione, deve stare tot ore a riposare e maturare; poi, a fase della masticazione, ovvero il prodotto va messo in una seconda macchina, va mantecato, miscelato e raffreddato il gelato. Dopo queste tre fasi, i gelati a crema vanno messi qualche minuto nell'abbattitore in modo che si asciughi e si dia una stabilità prima di metterli in vetrina mentre quelli a frutta, che non hanno bisogno di asciugatura del prodotto vanno messi direttamente in vetrina", ha poi raccontato Gianluca Di Iacuzzo.