



# Nuove declinazioni del gelato

Tradizione e innovazione tecnologica. Selezione attenta delle materie prime. Questi gli ingredienti del gelato di Mauro Bandirali. Che ha introdotto il rigore scientifico nella gelateria artigianale

Luca Càvera



“**M**iglior laboratorio dell'anno 2010” alla fiera di Longarone. “Artigiano eccellente” per Regione Lombardia, “I due chicchi e le due tazzine” sulla guida Bar d'Italia del Gambero Rosso. Questi alcuni dei riconoscimenti ottenuti da Mauro Bandirali, gelatiere e già specializzato in controlli in campo nucleare, che alla fine degli anni Novanta ha abbandonato l'atomo per riprendere in mano l'attività di famiglia: la gelateria Bandirali di Crema, che si appresta ad aprire una nuova sede, sempre nel comune lombardo, che sarà inaugurata a febbraio del prossimo anno. «La nostra produzione si sviluppa su due fronti. Da un lato vogliamo proseguire la tradizione, valorizzando le ricette tradizionali e il nostro bagaglio culturale per quanto riguarda i prodotti. Dall'altro, pur conservando la lavorazione artigianale, contemporaneamente, abbiamo introdotto delle innovazioni tecnologiche, come mantecatori, pastorizzatori, abbattitori di nuova generazione».

**Che variabile ha rappresentato la crisi dei consumi nel settore del gelato artigianale?**

«È arrivata in ritardo. Abbiamo iniziato a sentirne gli effetti solo quest'anno. Il 2012, infatti,





è stato un anno positivo. A partire dal 2013, invece, seppure a fronte di un numero di presenze costante, abbiamo registrato un calo nella spesa media del consumatore, quantificabile in una flessione di circa il 5 per cento fino a ora. Tuttavia anche la situazione meteorologica di quest'anno, con un'estate arrivata tardi, ha influito, in parte, sulle vendite».

**Come avviene la selezione delle materie prime che utilizza per la produzione del suo gelato?**

«Anni fa l'approvvigionamento avveniva attraverso grossisti. Nel tempo, però, ho voluto fare una scelta di qualità, attingendo direttamente ai produttori. Oggi le nocciole vengono dalle Langhe, le mandorle dalla Puglia e le acquistiamo da presidi Slow Food, come pure il Latte Nobile, l'acqua di fiori di arancio, il chinotto, la frutta. Questa scelta privilegia la qualità. Acquisto a chilometro zero il latte crudo e la panna e alcune materie prime fresche prodotte nel nostro territorio».

**Quali altre novità ha introdotto nella gelateria che ha ereditato dalla sua famiglia?**

«Ho ampliato l'attività, avviando una piccola produzione di pasticceria, di snack e proponendo un numero di gusti sempre più variegato. Propongo 36 gusti nel periodo invernale, 48 nella stagione calda e in più 6 gusti

senza lattosio. Infatti ho scelto di proporre solo gusti di stagione. Fra le novità, in fatto di sapori, ci sono i gusti legati al nostro territorio, come il gelato al formaggio Salva Cremasco, quello alla Spongarda che è il dolce tipico della nostra città, al Tortello Cremasco a base di amaretti, cedro, noce moscata, uvetta, Grana Padano e infine al Torrone Cremasco mandorlato di cui siamo orgogliosi produttori. L'attenzione ai prodotti tipici del territorio è sicuramente un valore aggiunto che ci distingue e che i nostri clienti apprezzano.

**Cosa ha portato nella gelateria della sua formazione scientifica?**

«Abituato a lavorare con sistemi di qualità dagli standard elevatissimi, è stato spontaneo introdurre una metodologia rigorosa anche nella preparazione del gelato. E non a caso nel 1999 siamo stati la prima gelateria artigianale italiana a ottenere la certificazione Iso 9001. Quello che mi interessava, però, non era il certificato come ritorno di immagine, bensì la sostanza: applicare delle rigorose metodologie di lavoro in questo ambito».

Mauro Bandirali, titolare della gelateria Bandirali di Crema (CR)  
[www.gelateriabandirali.it](http://www.gelateriabandirali.it)