

Gelato tradizionale italiano

Disciplinare

Nel giorno del centenario, una nuova alleanza fra i maestri del gelato artigianale, 'Slow Food' e le organizzazioni dei consumatori, per la tutela del prodotto dolciario più amato dagli italiani. E' il 23 luglio del 1904 e nella città di Saint Louis si tiene una importante manifestazione fieristica. Un venditore di gelati in contenitori di carta chiede al pasticciere suo vicino di bancarella se gli cede le cialde biscottate e propone al pubblico questo originale contenitore. E' un grande successo. Sarà un immigrato italiano, Italo Marchiony, a depositare all'Ufficio brevetti di New York l'idea del cono in cialda ed a vedersene riconosciuta la paternità intellettuale. E' il prodotto dolciario di gran lunga più amato dai consumatori italiani ma, ad oggi, non esiste ancora una regolamentazione che consenta di distinguere il vero gelato artigianale, realizzato con ingredienti naturali e tecniche tradizionali che ne esaltano le qualità, dai prodotti contenenti additivi industriali e coloranti, di caratteristiche ben più scadenti.

Un marchio di qualità e un sistema dei controlli riconosciuti per legge, un disciplinare che fissa in dettaglio materie prime e tecniche di produzione, questa è la proposta che nasce dal mondo dei gelatieri artigiani (CNA Alimentare), in collaborazione con "Slow Food" e le organizzazioni dei consumatori, per distinguere e valorizzare il vero 'gelato tradizionale italiano', una delle espressioni di più alta qualità della gastronomia nazionale. Oltre 330.000 tonnellate all'anno di prodotto consumato, 32.800 aziende in attività, circa 150.000 addetti stabili, il comparto della gelateria artigianale rappresenta una realtà di grande rilievo economico, in grado di fronteggiare, anche grazie alla capacità di legarsi alle tradizioni alimentari locali, la concorrenza dell'industria del gelato confezionato, ormai controllata (68% del mercato) da grandi aziende estere.

Da anni, ha affermato il Presidente di CNA Alimentare Nazionale Sandro Moscardi, durante la conferenza stampa di presentazioni questa mattina "siamo impegnati a ricercare il modo per valorizzare e distinguere l'immagine del gelato artigianale e a mantenere inalterate le sue caratteristiche. I nostri artigiani credono fermamente nella necessità di un "disciplinare del gelato tradizionale italiano" – ha concluso Moscardi - e confidano nel ruolo delle Amministrazioni, soprattutto locali, per garantire e promuovere il gelato di qualità e valorizzare vecchie e nuove ricette".

Ma la tutela della genuinità e della tradizione del gelato italiano è sempre più urgente:

- si diffonde con notevole rapidità l'uso di prodotti semilavorati industriali che sostituiscono una gran parte delle materie prime e del ciclo originario;
- sempre più frequente l'utilizzo di additivi chimici, coloranti ed aromatizzanti che incidono negativamente sulle qualità organolettiche del prodotto;
- crescono le importazioni di lecitina di soia, utilizzata come emulsionante nei gelati, e di conseguenza si incrementa il rischio che i prodotti contengano materia prima geneticamente modificata (è OGM il 60% della soia coltivata all'estero).

L'attuale assenza di regolamentazione consente di definire 'artigianale' un gelato anche non prodotto con tecniche artigiane, senza alcuna specifica sull'origine, sulle caratteristiche degli ingredienti e sulle tecniche impiegate, una situazione che certamente non facilita i consumatori nella scelta consapevole. I gelatieri artigiani che mantengono l'utilizzo di materie prime e tecniche tradizionali meritano invece di vedere adeguatamente riconosciuto il loro impegno professionale. Un disegno di legge, già presentato dalla senatrice dei Verdi Loredana De Petris, prevede l'istituzione della denominazione e del marchio 'gelato tradizionale italiano', sottoposto ai controlli dei Ministeri delle Attività Produttive, delle Politiche Agricole e delle Regioni, da riservare agli artigiani e a quegli esercizi che rispettino integralmente uno specifico disciplinare di qualità.

Il disciplinare, predisposto dalla CNA Alimentare, in collaborazione con l'associazione 'Slow Food' e con la Federconsumatori, fissa l'elenco e le caratteristiche delle materie prime fresche da utilizzare, indica le percentuali minime di frutta, tuorlo d'uovo e panna, vieta l'uso degli additivi ed aromatizzanti chimici e limita ad alcuni casi particolari l'impiego di semilavorati, individua infine in dettaglio le varie fasi del procedimento di lavorazione che consentono di proporre il gusto inimitabile del gelato artigianale. Il disegno di legge prevede, inoltre, un impegno diretto delle varie amministrazioni pubbliche competenti per promuovere la conoscenza presso i consumatori del nuovo marchio di qualità e per valorizzare le ricette locali che lo utilizzano. Il disegno di legge è già stato depositato in Senato (A.S. 2966) e la prossima settimana avrà inizio la raccolta delle firme fra i parlamentari di tutte le forze politiche, nella convinzione che la salvaguardia delle tradizioni alimentari nazionali incontra consensi che vanno oltre gli schieramenti. Ma, in attesa dell'esame parlamentare, il disciplinare di qualità del 'gelato tradizionale italiano' viene proposto dalla CNA Alimentare ai propri associati per l'adozione volontaria ed aperto al confronto ed all'adesione con tutte le organizzazioni del settore.

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa della senatrice DE PETRIS

Introduzione della denominazione
«gelato tradizionale italiano»

Onorevoli Senatori. – La diffusione del gelato in epoca moderna in Europa e nel «nuovo mondo» è strettamente intrecciata alle vicende della gastronomia italiana, all'inventiva di alcuni connazionali e alle tradizioni che ne sono derivate.

Risale alla prima metà del XVI secolo presso la corte medicea di Firenze l'introduzione stabile di sorbetti e gremolati all'interno di feste e banchetti e, in seguito, di un vero e proprio gelato montato, riconducibile all'opera di Ruggeri, un geniale cuccioliere fiorentino, indicato come primo gelatiere artigiano dell'epoca moderna. In seguito al matrimonio di Caterina de' Medici con Enrico d'Orléans, fu proprio Ruggeri ad introdurre il prezioso

alimento alla prestigiosa corte di Francia.

Sempre a Firenze, ad opera di Bernardo Buontalenti, animatore dei festini del Granduca Cosimo I, si sviluppò una nuova tecnica per la conservazione della neve e del ghiaccio, di cui ancora oggi resta traccia nella città contemporanea, con la via delle Ghiacciaie.

La prima gelateria aperta a New York nel 1770 si deve all'iniziativa imprenditoriale di un giovane genovese, Giovanni Bosio, mentre la diffusione dei sorbetti in Austria e Germania avvenne per opera degli emigrati italiani che esportarono i tradizionali «carrettini» ambulanti.

È attribuita infine al bolognese Otello Cattabriga l'invenzione nel 1927 della prima macchina moderna per la produzione artigianale, una gelatiera che consentiva di alleggerire considerevolmente il pesante lavoro manuale necessario alla lavorazione.

Oggi il comparto della gelateria artigianale in Italia presenta numeri di rilievo: circa 330.000 tonnellate/anno di prodotto consumato (12 kg *pro capite*), con 32.800 aziende in attività, in gran parte a conduzione familiare, e circa 150.000 addetti stabili. Un settore economico vivace, che ha saputo fronteggiare la concorrenza dell'industria dolciaria e del gelato confezionato, settore oggi controllato da grandi aziende estere che detengono il 68 per cento del mercato italiano, incontrando costantemente l'attenzione e il gusto dei consumatori.

La tutela della genuinità e della tradizione del gelato italiano resta comunque un problema di grande attualità alla luce dell'evoluzione in corso nel mercato del settore. Nell'ultimo decennio si è assistito alla rapidissima diffusione di prodotti semilavorati preconfezionati che sostituiscono una parte rilevante del ciclo artigianale originario, con l'impiego di materie prime tipiche dell'industria alimentare, l'uso di additivi di varia natura e di tecniche produttive che possono incidere negativamente sulla genuinità. Non è estranea a questa evoluzione la preoccupazione per il possibile impiego di materie contenenti organismi geneticamente modificati, riconducibile in particolare al crescente utilizzo della lecitina di soia nella preparazione di dolci e gelati.

Ma il problema che si intende affrontare con il presente disegno di legge non attiene alla sicurezza alimentare dei prodotti in questione, che non è in discussione, quanto alla necessità di promuovere adeguatamente il lavoro di quei gelatieri artigiani che mantengono l'utilizzo di materie prime e tecniche tradizionali e che meritano di vedere adeguatamente riconosciuto il loro impegno dai consumatori, anche in termini economici. Il gelato artigianale e le tante ricette regionali e locali che conservano le radici di una tradizione deve poter essere distinto, nell'ambito di una politica rivolta a valorizzare le espressioni di alta qualità della gastronomia italiana, nella convinzione che esse siano parte integrante della cultura di questo paese e della sua immagine nel mondo.

Il disegno di legge si propone in particolare di introdurre la denominazione «gelato tradizionale italiano» per contrassegnare e valorizzare quei prodotti artigianali che impiegano materie prime fresche e di alta qualità e rispettano quelle tecniche di lavorazione che assicurano una alta qualità organolettica dell'alimento e un gusto inimitabile. A tal fine è stato predisposto, in collaborazione con la CNA-Alimentare, Confederazione delle piccole imprese dell'artigianato alimentare, e con l'Associazione «*Slow food*» un disciplinare di base cui dovranno attenersi i gelatieri che aspirano al riconoscimento del loro impegno professionale. A garantire l'efficacia e la riconoscibilità dell'iniziativa, si propone l'istituzione di un marchio di qualità, predisposto d'intesa fra il Ministero delle attività produttive e quello delle politiche agricole e forestali, l'avvio di attività di controllo, affidate alla competenza delle regioni e delle province autonome, e idonee sanzioni per prevenire e reprimere le possibili frodi.

Sono tre gli articoli di cui si compone il disegno di legge. L'articolo 1 definisce la denominazione «gelato tradizionale italiano» ed individua le procedure per il riconoscimento; l'articolo 2 prevede l'impegno delle varie amministrazioni pubbliche competenti per la valorizzazione del prodotto e l'incentivazione dei consumi; l'articolo 3, infine, configura le sanzioni per l'utilizzo non autorizzato della denominazione.

Il disegno di legge si propone in particolare di introdurre la denominazione «gelato tradizionale italiano» per contrassegnare e valorizzare quei prodotti artigianali che impiegano materie prime fresche e di alta qualità e rispettano quelle tecniche di lavorazione che assicurano una alta qualità organolettica dell'alimento e un gusto inimitabile. A tal fine è stato predisposto, in collaborazione con la CNA-Alimentare, Confederazione delle piccole imprese dell'artigianato alimentare, e con l'Associazione «*Slow food*» un disciplinare di base cui dovranno attenersi i gelatieri che aspirano al riconoscimento del loro impegno professionale. A garantire l'efficacia e la riconoscibilità dell'iniziativa, si propone l'istituzione di un marchio di qualità, predisposto d'intesa fra il Ministero delle attività produttive e quello delle politiche agricole e forestali, l'avvio di attività di controllo, affidate alla competenza delle regioni e delle province autonome, e idonee sanzioni per prevenire e reprimere le possibili frodi.

Sono tre gli articoli di cui si compone il disegno di legge. L'articolo 1 definisce la denominazione «gelato tradizionale italiano» ed individua le procedure per il riconoscimento; l'articolo 2 prevede l'impegno delle varie amministrazioni pubbliche competenti per la valorizzazione del prodotto e l'incentivazione dei consumi; l'articolo 3, infine, configura le sanzioni per l'utilizzo non autorizzato della denominazione.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Introduzione e riconoscimento della denominazione)

1. Al fine di assicurare la conservazione e la diffusione delle tradizioni alimentari nazionali e promuovere la commercializzazione di gelato di alta qualità, è introdotta la denominazione «gelato tradizionale italiano» che contraddistingue il prodotto artigianale ottenuto rispettando integralmente il disciplinare di produzione di cui all'allegato 1 della presente legge.

2. Entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministro delle politiche agricole e forestali, d'intesa con il Ministro delle attività produttive, sentita la Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni, e le province autonome di Trento e di Bolzano, approva il marchio di riconoscimento che individua univocamente il prodotto di cui al comma 1 e gli esercizi artigianali che lo producono e lo somministrano al pubblico.

3. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano istituiscono e regolamentano gli elenchi ai quali devono iscriversi gli esercizi artigianali di cui al comma 2 e definiscono le modalità per l'esercizio dei controlli.

Art. 2.

(Promozione del prodotto)

1. Il Ministero delle politiche agricole e forestali, il Ministero delle attività produttive, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, nell'ambito delle rispettive competenze e a valere sugli ordinari stanziamenti di bilancio, incentivano, con campagne di informazione rivolte agli esercenti ed ai consumatori, la diffusione del «gelato

tradizionale italiano», anche valorizzando le ricette e le tradizioni alimentari locali che si avvalgono del disciplinare di cui all'allegato 1 della presente legge.

Art. 3.
(Sanzioni)

1. L'utilizzazione non autorizzata o impropria della denominazione e del marchio di riconoscimento del «gelato tradizionale italiano», di cui all'articolo 1, configura il reato di frode alimentare ed è punita con la reclusione da tre mesi a due anni e la multa da euro 100 a euro 250.

Allegato 1
(articolo 1)

Disciplinare di produzione del «gelato tradizionale italiano»

1. Requisiti delle materie prime

Premessa. Il gelato tradizionale italiano si caratterizza per l'impiego, nella preparazione di miscele, di ingredienti provenienti da materie prime fresche e genuine, preferibilmente di origine nazionale. Nella preparazione del prodotto le materie prime che entrano nella composizione delle miscele sono costituite prevalentemente dal latte vaccino e dai suoi derivati, da uova di gallina, da frutta e zuccheri.

1.1 Gli ingredienti caratterizzanti ammessi nella preparazione del gelato tradizionale italiano e la relativa formulazione consentita sono riportati nella Tabella 1:

Tabella 1.

Ingredienti	Fresco	Surgelato o Criogelato	Pastorizzato e/o in pasta/purea	Polvere Secco
Latte, panna e altri derivati del latte	X			
Uova di gallina	X	X	X	
Frutta	X	X	X	
Latte concentrato intero e parzialmente scremato			X	
Latte in polvere				X
Frutta in guscio				X
Saccarosio				
Destrosio				
Fruttosio				
Zucchero invertito				
Miele				
Sciroppo d'acero				
Addensanti: farine di guar, carruba, agar agar				

1.2 Nella preparazione del gelato tradizionale italiano, ai fini dell'ottenimento del prodotto finito nei diversi gusti e presentazioni, è permesso l'utilizzo di prodotti alimentari finiti impiegabili per il consumo umano diretto quali, ad esempio, biscotti o loro frammenti, torrone, liquori, frutta candita e altri prodotti secondo la creatività dell'artigiano gelatiere.

1.3 Viene ammesso l'utilizzo degli additivi legalmente consentiti dalle disposizioni in vigore con esclusione dei semilavorati, dei coloranti e degli aromatizzanti artificiali.

1.4 L'uso dei semilavorati è consentito esclusivamente per la frutta secca e le erbe e radici aromatiche, gusti per i quali può verificarsi talvolta una difficile reperibilità della materia prima fresca. In tali casi il semilavorato deve essere costituito esclusivamente da materia prima macinata con esclusione dei grassi vegetali idrogenati, dei coloranti ed aromatizzanti artificiali.

1.5 È vietato l'impiego di materie prime contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) o loro derivati.

2. Metodo di produzione e lavorazione

Premessa. Nella preparazione del gelato tradizionale italiano il gelatiere prepara la miscela con materie prime di prima qualità, scelte direttamente e successivamente composte secondo la propria creatività. L'artigiano esegue tutto il processo di elaborazione (dalla preparazione delle miscele alla mantecazione), nel quale la manualità risulta prevalente rispetto all'intervento tecnologico. Il gelato tradizionale italiano deve essere mantecato secondo un procedimento discontinuo, intervenendo perciò manualmente nel processo produttivo. Non è ammessa l'insufflazione di aria compressa nè di altra sostanza destinata ad incrementare artificialmente il volume del prodotto.

2.1 – Gelato con frutta – Il gelato tradizionale italiano alla frutta è un prodotto caratterizzato da un elevato contenuto di frutta, zuccheri ed eventualmente acqua. È necessario prevedere in ricetta l'impiego di almeno il 15 per cento in peso di agrumi o il 30 per cento di altra frutta.

2.2 – Gelato al latte – Il gelato tradizionale italiano a base di latte è caratterizzato da un considerevole impiego di latte e derivati ed eventualmente di uova di gallina nella preparazione della miscela. In ricetta deve essere previsto l'impiego di latte e suoi derivati in misura non inferiore al 70 per cento in peso, con combinazione delle materie prime secondo l'estro creativo del produttore. Nel caso di gelato di crema all'uovo la percentuale minima di tuorlo d'uovo prevista in ricetta ed utilizzata deve rappresentare almeno il 6 per cento in peso. Nel caso di gelato di crema alla panna la percentuale minima di panna prevista in ricetta ed utilizzata deve essere almeno del 7 per cento in peso.

2.3 Nella preparazione della miscela base è consentito l'utilizzo esclusivo dei grassi del latte e delle uova di gallina. Nelle fasi successive e nella mantecazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza grassa vegetale, ad eccezione di quelle naturalmente contenute negli ingredienti caratterizzanti o nei prodotti definiti nel punto 1.2.

2.4 Le fasi essenziali della lavorazione del gelato tradizionale italiano sono sinteticamente descritte nella seguente sequenza:

- a) selezione e miscelazione ingredienti;
- b) preparazione miscela base;
- c) pastorizzazione (gelato al latte);
- d) maturazione (eventuale);
- e) mantecazione discontinua miscela;
- f) indurimento – conservazione gelato (eventuale);
- g) prodotto finito pronto al consumo.

2.5 Il gelato tradizionale italiano pronto per il consumo deve presentare un tenore minimo di solidi totali (estratto secco) del 32 per cento per il gelato al latte e le creme e del 28 per cento per il gelato a base di frutta.

2.6 Il gelato tradizionale italiano viene immesso al consumo di direttamente dal produttore presso il proprio punto vendita, già predisposto per il consumo immediato o in appositi contenitori da asporto sui quali deve essere apposta l'etichettatura riportante la denominazione del produttore e la dicitura «gelato tradizionale italiano».

2.7 Al fine di consentire l'effettuazione dei controlli e la verifica dei requisiti di conformità il produttore adotta opportune metodologie per identificare e rendere rintracciabili le materie prime e gli ingredienti utilizzati nella preparazione. Sono in particolare registrate le materie prime e gli ingredienti utilizzati nella preparazione e le corrispondenti quantità di prodotto finito ottenuto.

2.8 L'artigiano produttore effettua direttamente attività specifiche di autocontrollo in tutte le fasi del procedimento di lavorazione per assicurare la conformità del prodotto e mette a disposizione la documentazione e le strutture del laboratorio per l'esecuzione dei controlli esterni a cura e con le modalità previste dalle autorità competenti.