



# IL GUSTO DEL BENE

**L'impegno di una parte crescente della comunità dei gelatieri nei confronti della solidarietà è entrato a far parte della loro quotidianità, caratterizzando l'approccio all'attività e ai rapporti tra colleghi. Un percorso virtuoso e pervasivo**

Il Buon Gelato non è un cono o una coppetta dal gusto indimenticabile. È un progetto ampio e solidale che da ideale è diventato non solo reale, ma virale, in grado di permeare molteplici realtà dell'universo dei mestieri del gusto. E come solo le cose buone sanno fare, si sta diffondendo in tutta Italia e oltre, rendendo partecipi realtà di ogni dimensione e livello con passaparola, social e iniziative. Nel racconto attraverso questo gusto del bene abbiamo incontrato micro e macro imprese, gelatieri e pasticceri, amministratori delegati e manager, collaboratori e conisti alla prima esperienza. Nella maggior parte dei casi tutto è partito da una causa piccola che è diventata grande e si è imposta all'attenzione per valori e capacità di coinvolgimento. Questo perché non solo il Gelato Buono piace, convince e vince su impegno, fatica, spese e investimenti in fatto di risorse e tempo, ma va oltre, in un effetto domino che trasmette gioia ed energia, come un'onda che non conosce coste e confini. In questa dinamica il Buon Gelato scalda il cuore e rinfresca la mente: tutti gli intervistati non ricordano viaggi estenuanti e ore in piedi a servire coni e coppette forieri di fondi per le cause più nobili, l'attenzione ai bisogni dell'altro, alla salute, alla ricerca scientifica, all'ambiente, agli animali, ma narrano solo dell'approvazione dei clienti, della soddisfazione nel contribuire. Le

manifestazioni di benvenuto, le adesioni e le storie ne chiamano altre, nessuno intende più tornare indietro, ma esserci in prima persona; ecco perché desideriamo scrivere di questo **fenomeno collettivo in espansione** che da tempo sosteniamo, non solo per elevare il settore, ma per crescere tutti in benessere condiviso nel segno di un'umanità ritrovata.

## SUCCESSO PER I GUSTI DELLE 12 COPPE

Nel 2024 si è svolta la 4ª edizione di **The Good Gelato**, evento benefico organizzato dal gelatiere cadorino **Roberto Coletti**, contitolare con **Carlina Di Lorenzo** di **Roberto Gelato a Utrecht** in Olanda. "Quest'anno abbiamo deciso di promuovere il gelato artigianale italiano, invitando colleghi d'Italia a presentare i loro gusti – racconta –. Ognuno di loro, **Barbara Bettera** da Rivolta d'Adda, Cr, con Mille e Una Notte (vaniglia, cannella, marmellata di albicocche e nocciole); **Andrea Cabano** da La Spezia, con Come Acqua Marina; **Roberto Galligani** da Albenga, Sv, con Etrusco; **Giovanna Musumeci** da Randazzo, Ct, con la granita al limone eseguita con gli attrezzi tradizionali; e **Giuseppe Zerbato** da Valdagno, Vi, con la Sacher Revolution, plurivincitore della Coppa d'Oro alla MIG di Longarone, ha



I gelatieri di The Good Gelato. In prima fila, da sinistra: Roberto Coletti, Giovanna Musumeci, una collaboratrice di Roberto Gelato. Seconda fila: Barbara Bettera, Giuseppe Zerbato, Roberto Galligani e Andrea Cabano.



I campioni di fronte alla Gelateria Roberto Gelato a Utrecht. A destra, il gusto Etrusco di Roberto Galligani.



“  
**Il Buon Gelato  
 scalda il cuore  
 e rinfresca la  
 mente, elevando  
 il settore  
 e facendo  
 crescere tutti  
 in benessere  
 condiviso,  
 nel segno di  
 un'umanità  
 ritrovata**  
 ”

portato con sé anche le proprie coppe, per un totale di 12 trofei esposti nel centro del locale. L'evento era già stato programmato nel 2019, ma a soli 10 giorni dalla data pianificata è giunto il Covid. Ogni anno, il primo giorno di apertura della stagione doniamo l'intero fatturato a favore dell'Istituto di ricerca sulla fibrosi polmonare. Per raggiungere il massimo risultato e raccogliere più risorse, ogni anno coinvolgiamo personaggi famosi a servire gelato e fare selfie con i clienti. Tra questi non solo attori, DJ, cantanti e personaggi televisivi, ma anche il sindaco di Utrecht, l'ambasciatore italiano in Olanda e alcuni ministri”.

Quest'anno tutto ha preso il via con un video di Coletti che chiede ai clienti di prendersi un giorno libero dal lavoro il 1° marzo: per beneficenza, per assaporare gusti eccezionali

e per ritrovarsi dopo 5 mesi di chiusura. A fine giornata l'obiettivo era raggiunto: “È arrivata una fiumana, adulti e bambini, in fila a 4°C anche per un'ora nei momenti di picco, felici di esprimere il loro affetto nei nostri confronti e la loro adesione alla causa, al punto che i miei colleghi sono rimasti colpiti da tutto questo coinvolgimento. Avevamo programmato di produrre 8 kg di gelato a testa, ma alla fine siamo arrivati a 30 kg. Lo stesso prof. **Jan Grutters**, direttore del centro di ricerca sulla fibrosi polmonare dell'Ospedale S. Antonius di Utrecht, si è prestato a servire il gelato in camice bianco. E così siamo riusciti a versare al centro € 4.332, grazie anche al fatto che i clienti hanno sempre arrotondato in eccesso il prezzo di quello che acquistavano e hanno continuato a versare anche dopo l'evento!”.



La lunga fila davanti alla gelateria.

## UN GELATO PER TRE

Lo scorso 28 marzo l'evento **Enjoy il Gelato** è stato organizzato con gioia da **Daniela Capeleto** di **Enjoy il Gelato** a Cavallino Treporti, Ve. Con l'offerta di tutto l'incasso di quella giornata si è espresso solidarietà



Daniela Capeleto di Enjoy il Gelato a Cavallino Treporti, Ve.

concreta a tre realtà del territorio: UILDOM, sportello sociale che si occupa a 360 gradi di persone in difficoltà per malattia e infortunio; **Ci Siamo Anche Noi Onlus**, che si prende cura di disabili, e l'associazione animalista **Pelouche** che tutela "gli amici pelosi" in caso di randagismo. Il gusto dedicato è stato **Arcobaleno**, un sorbetto colorato e "stratificato" alla frutta, senza latte, con mango, more e fichi.



Gusto Arcobaleno.

## DA RIVOLTA A UTRECHT, DA LA SPEZIA AD ALBENGA

Già ad aprile 2023 **Barbara Bettera**, allora fresca vincitrice per la seconda volta della Coppa d'Oro MIG, aveva riunito nel suo **Il Gelato di Barbara** a Rivolta d'Adda, Cr, 8 campioni: **Genti Ashiku** di Pontenure, Pc, **Curzio Baraggi** di Milano, **Andrea Cabano** di La Spezia, **Roberto Coletti** di Utrecht, **Roberto Galligani** di Albenga, Sv, **Giuseppe Zerbato** di Valdagno, Vi, oltre a **Francesco Falasconi**, scultore di ghiaccio e campione della CMG. Il tutto per raccogliere fondi per il progetto di rifacimento del giardino della **Fondazione Scuola Materna Rivolta d'Adda**.

**The Good Gelato** è stata un'esperienza intensa che ha dato subito frutti e ne produrrà altri. Due eventi sono in programma nei prossimi mesi e riprodurranno in Liguria l'iniziativa di Utrecht: il primo, che riprende quello del 2023, è previsto il 22 maggio a La Spezia nella

LA BONTÀ DEL GELATO  
DIRETTA DA  
#THEGOODGELATO

L'evento internazionale solidale, che vede la straordinaria partecipazione dei Maestri Gelatieri campioni, vincitori dell'Oscar mondiale del gelato che vi delizieranno con i loro cavalli di battaglia.

e quest'anno un motivo in più lo **Stella Marina** festeggia **10 ANNI** di attività!  
segno in agenda: **22 Maggio** dalle 15:30 alle 19:30

Il ricavato sarà devoluto ad **Anffas** LA SPERANZA per l'acquisto di un pulmino.

In collaborazione con:

gelateria **Stella Marina** di **Andrea Cabano**, che festeggia anche 10 anni di attività, insieme a **Cinzia Otri** da Firenze, **Barbara Bettera**, **Roberto Coletti**, **Roberto Galligani** e **Giuseppe Zerbato**. Con la collaborazione di **Alessia Bonati** di **Anffas**, che si occupa di disabilità, Cabano sta preparando un evento che prevede i cavalli di battaglia di ciascun artigiano. Due le gelaterie di La Spezia che parteciperanno con un loro gusto, **Lo Scrigno di Giada** e **Il Cuore dei Golosi**, e

8 SETTEMBRE 2024  
CHARITY DAY

bastapoco.  
ORGANIZZAZIONE DI MORGONARO

#thegoodgelato  
bastapoco.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706



Andrea Cabano con il comico Dario Vergassola.

il ricavato sarà devoluto per rendere possibile la partecipazione di quattro giovani atleti alle Paralimpiadi di Parigi.

È invece in calendario l'8 settembre ad Albenga, alla **Casa del Gelato** di Galligani, un'altra iniziativa benefica per sostenere l'**Associazione Basta Poco**, che si occupa di dare un aiuto alle persone con patologie oncologiche gravi e ai loro familiari, in sinergia con i servizi pubblici, diffondendo la conoscenza del diritto alle cure palliative. Anche in questo caso, prenderanno parte all'evento i colleghi presenti alle iniziative in Olanda e a La Spezia.

### LA CIOCCOGELATERIA SOCIALE PER INCLUSIVITÀ TUTTO L'ANNO

A meno di un anno di distanza dall'inaugurazione a Tradate, Va, di **SanCarlo&DenisBuosi Gelato Experience**, gelateria frutto di un progetto di **San Carlo Cooperativa Sociale**

– da 40 anni legata al mondo del lavoro e della diversità umana e professionale, grazie a cui garantisce l'inserimento lavorativo di persone con patologia psichiatrica – e del pasticciere, gelatiere e cioccolatiere **Denis Buosi** e del suo team, si farà, nel corso del 2024, un nuovo importante passo avanti. "Parliamo – esordisce Buosi - del progetto **CioccoGelateria Sociale**, realizzato grazie alla collaborazione delle due realtà già in campo, con il **Gruppo IRCA**, realtà centenaria nel settore del cioccolato,



Antonella Pinto, Sustainability Manager di IRCA.

attraverso la sua rete di Academy (e scuole di cucina nel mondo), che organizza corsi per addetti ai mestieri del gusto".

Di cosa si tratta? "Di un'iniziativa volta a migliorare ulteriormente la qualità del gelato prodotto attraverso i corsi di formazione di **IRCA Academy** – spiega **Antonella Pinto**, Sustainability Manager di IRCA -, affiancando la cioccolateria e istruendo i collaboratori anche su questo fronte, per rendere possibile



L'AD Maurizio Martegani, Stefano Pallis, Andrea e Denis Buosi, con Iginio Massari e i ragazzi della cooperativa.

l'apertura e lo svolgimento dell'attività tutto l'anno, così da incrementare il numero delle persone da occupare e ampliare le loro competenze".

E **Stefano Pallis**, responsabile dei servizi e delle nuove progettazioni di Cooperativa San Carlo, aggiunge: "Con noi lavorano persone svantaggiate, donne vittime di violenza ospitate nelle Case Rifugio di Baobab Cooperativa Sociale, soci lavoratori di San Carlo oltre a tirocinanti e volontari". Un ruolo importante quello di ciascuno dei tre partner, perché concreto e lungimirante: tutti promuovono il progetto con generosità e impegno, nel segno della sostenibilità e della formazione, ed è rilevante la partnership di IRCA che aderisce all'iniziativa soprattutto con il know-how tecnico trasmesso con i corsi.

### AUT CAFÉ, MODALITÀ INCLUSIVA NISSENA

È stata una data importante il 7 marzo scorso per la cooperativa sociale **Etnos** e per il suo presidente **Fabio Ruvolo** che, con la partecipazione di **Fabbri 1905** e in collaborazione con l'azienda sanitaria provinciale di Caltanissetta, ha aperto in pieno centro storico **Aut Café - il bistrot dell'inclusione**, progetto che vuole favorire l'inclusione socio-lavorativa e che vede come responsabile per la pasticceria e la gelateria **Salvatore Campisi**, figlio d'arte di **Gaetano** di San Cataldo, CI. Oggi Aut Café ha cambiato volto, diventando ancora di più spazio di fiducia: qui possono esprimere le proprie abilità tre persone affette dal disturbo dello spettro autistico, tre con disabilità neurologiche e due minori stranieri non accompagnati, tutti impegnati a

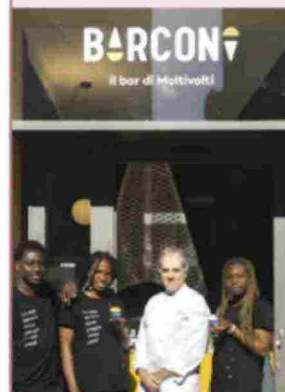


Lo staff di Aut Café.

servire gelati doppiamente buoni, perché realizzati con ingredienti del territorio, capaci di abbattere barriere e pregiudizi. "Stiamo ricevendo un grande riconoscimento, in particolare quello istituzionale, da cui ricaviamo fiducia da riversare nel quotidiano", dichiara Ruvolo che, con Etnos, dal 2005 promuove e realizza progetti di economia solidale e servizi a sostegno di disabili, anziani affetti da Alzheimer, donne e minori vittime di violenza e stranieri non accompagnati. "Vedere una realtà come **Fabbri 1905** che decide di promuovere quello che stiamo realizzando - afferma - è incredibile, perché significa che il nostro lavoro sta crescendo in termini di innovazione e formazione, elementi cardine per noi. Il che significa che il cambiamento che vogliamo portare avanti non riguarda solo il mondo della ristorazione, ma è di stampo culturale". L'impresa bolognese affianca infatti Aut Café sia nella fornitura di ingredienti che

### NUOVI ORIZZONTI PER BARCONI

Nata a Palermo su iniziativa di **Moltivolti** e sostenuta dalla **Fred Foundation** e **Fondazione Haiku Lugano**, con il supporto tecnico del gelatiere **Antonio Cappadonia**, la gelateria **BarConi** si appresta a iniziare il suo terzo anno di attività con interessanti novità. **Malick**, il responsabile del locale, e i tre giovani che vi operano riprenderanno il lavoro in una nuova sede, guardando con fiducia al futuro.



Antonio Cappadonia con Malick, Christine e Leslie di BarConi a Palermo.



In occasione dell'inaugurazione erano presenti: Gianpiero Casaprino, Alfonso Grillo, Fabio Ruvolo, Salvatore Campisi, Francesco Romano, Vito Lo Presti, Marika Argento e Nicola **Fabbri**.

nella formazione del personale. "La scelta di sostenere questa meravigliosa gelateria – specifica il suo amministratore delegato **Nicola Fabbri** – è stata naturale, perché rispecchia la nostra visione della società. Siamo infatti convinti che il lavoro sia lo strumento principe d'integrazione, specie quando permette di realizzare prodotti di grande qualità. Come azienda non siamo nuovi a queste attività: abbiamo promosso corsi base di gelateria artigianale per donne detenute o il progetto Mozambico, per aiutare i giovani del luogo ad avviare una gelateria professionale".

## IL GAUFRE DE LIÈGE CHE AIUTA LA RICERCA

Da nord a sud il gelato artigianale è sempre più a fianco della ricerca scientifica. In occasione del **Gelato Day**, nell'ambito di **Agrimont**, fiera nazionale dell'agricoltura e zootecnia di montagna di Longarone Fiere Dolomiti, Confartigianato Veneto e **Università di Padova** si sono unite per curare i boschi malati di bostrico. La tempesta Vaia del 2018, che ha portato alla distruzione di intere foreste, ha avuto come grave conseguenza anche la proliferazione di questo piccolo coleottero che si nutre soprattutto delle piante danneggiate di abete rosso. Ecco allora entrare in campo l'Università: "In casi come questo diventa essenziale investire nello studio per prevenire nuove proliferazioni del parassita - spiega **Brunella Santi** dell'Ufficio Foundraising dell'ateneo -. Per questo è nato il progetto di ricerca condotto dai Dipartimenti Territorio e Sistemi Agro-forestali (TESAF) e Agronomia, Animali, Alimenti,

Risorse Naturali e Ambiente (DAFNAE). Con i fondi raccolti anche ad Agrimont finanzieremo due borse di dottorato in Selvicoltura e in Entomologia forestale". Nella sua Giornata Europea, il gelato artigianale è stato offerto da **Confartigianato Veneto**, con la collaborazione di **Longarone Fiere Dolomiti** e **Lattebusche**: ai visitatori di Agrimont sono state servite a offerta libera 2.400 coppette con il gusto del 2024, **Gaufre de Liège**, gelato alla vaniglia variegato con burro salato e cialda di Liegi, così descritto da **Giorgio Venudo**, delegato nazionale gelatieri di Confartigianato. E la raccolta continua attraverso il portale dell'Università di Padova. [unipd.it/sostieni/emergenza-bostrico](http://unipd.it/sostieni/emergenza-bostrico) E.B.



In occasione di Agrimont, Confartigianato e Università di Padova uniti per la ricerca. Da sinistra, Claudia Scarzanella, presidente di Confartigianato Belluno, Michele Dal Farra, presidente di Longarone Fiere Dolomiti, Brunella Santi, ufficio foundraising Università di Padova, Roberto Padrin, sindaco di Longarone e presidente Provincia di Belluno, Cristiano Gaggion, presidente Confartigianato Alimentazione Veneto, Giorgio Venudo, delegato nazionale gelatieri di Confartigianato, e Nicola Dal Piva di Belluno.



Coppa Delizia di Azienda Tomatis a Magliano Alpi, Cn.

## Verticale di Nocciole per "Io Parlo con il Dito"

Per fare conoscere il progetto della Tovaglietta "Io Parlo con il Dito", ideata dall'associazione di promozione sociale **clinicamente**, presieduta da **Elisabetta Ciaccia**, il 5 ottobre a Milano è prevista una degustazione guidata con **Barbara e Fabrizio Tomatis**, insieme alla dott.ssa **Chiara Porta**, biologa nutrizionista, nell'ambito della **Verticale di Nocciole** di Azienda Tomatis di Magliano Alpi, Cn. Aggiornamenti su [clanicamente.org](http://clanicamente.org)



## AMBASCIATORI DEL GUSTO

"In un'epoca in cui le distanze chilometriche e quelle culturali si assottigliano, abbiamo deciso di raccontare i viaggi dei nostri **Ambasciatori del Gusto Babbi**, che ogni giorno si spostano in giro per il mondo alla ricerca di sapori, profumi e ingredienti, per creare gusti esotici e ricette innovative. Ogni gelato racconta una storia, ogni assaggio è una tappa che trasforma il comune atto di degustare in un'esperienza speciale".

Nasce così la raccolta di idee **Around the World**, che racchiude la varietà di proposte offerte dall'azienda. Come



il turco **Baklava**, tra storia e sapori dall'Oriente, in cui si intrecciano le sfumature del dolce al pistacchio con una delicata nota di essenza di rosa. Si parte poi per il Sud America, con la **Pasta Dolce De Leche Extra**, caratterizzata dal gusto di latte zuccherato caramellato. Dal tepore avvolgente latinoamericano si approda all'antico Peloponneso con la **Pasta Mastic**, dalle note balsamiche dell'olio



essenziale di mastic, resina ricavata dalla pianta del lentisco, raccolta nell'isola greca di Chio. Dalle coste del Mar Egeo si vola alle foreste nordamericane con **Variegato Caramel & Pecan**, salsa densa e cremosa a base di caramello, in cui le inclusioni croccanti di noci pecan pralinate e cristalli di puro caramello salato rendono particolare l'esperienza sensoriale. [babbi.com](http://babbi.com)

## INNOVAZIONE GOURMET

Tra le nuove proposte di **Frascheri** risultate più gradite dal Sigep ad oggi, c'è il **Latte di Bufala per Gelateria e Pasticceria** che, con la sua cremosità e il gusto ricco e corposo, aggiunge una nota distintiva a ogni creazione. Vi si affianca l'ormai classico **Mascarpone**, ora disponibile in formato da 2 kg: dalla consistenza cremosa e gusto delicato, è l'ingrediente ideale per dolcezze come il tiramisù, sino alle creazioni più innovative.



L'azienda si impegna da anni a rendere sempre più godibili gli elaborati destinati a coloro che soffrono di intolleranza al lattosio grazie alla linea delattosata, composta da Latte, Panna Arianna e Burro Arianna. Tali prodotti si rivelano ideali proprio in questo periodo per dolci da cerimonia inclusivi, mantenendo lo stesso gusto autentico e la qualità impeccabile che contraddistinguono gli altri prodotti Frascheri. E per un cappuccino perfetto? C'è **Latte Crema+**, che offre consistenza cremosa e sapore intenso, con una maggiore quantità di panna e proteine. [frascheri.it](http://frascheri.it)

## PERSONALIZZABILI E COLORATE

Tra i prodotti più riconoscibili di **Bombonette** c'è la scatola con chiusura a "farfallina", che ha la caratteristica di montarsi in pochissimo tempo, grazie ad una tecnica studiata appositamente per favorire il lavoro dei professionisti. Da anni, ormai, è disponibile in diversi colori, abbinamenti e misure, ma ciò che la valorizza ancora di più è la possibilità di personalizzazione con il logo del cliente o con una grafica studiata ad hoc. Così come la vasta gamma di colori che la caratterizza, spaziando dai vivaci rosso, rosa e arancione, ad altre tinte più delicate e classiche, come lino e tortora. Il cartone ondulato che compone la maggior parte dei prodotti si distingue per la particolare struttura unita da collanti naturali, perché l'azienda pone grande attenzione al concetto di riciclabilità e biodegradabilità. E intanto sono in arrivo molteplici novità, da cogliere sui profili social. [bombonette.com](http://bombonette.com)

