

La sfida dell'estate

AFLERO e a Torbole Casaglia le attività che Alessandro Cairoli gestisce con il fratello Enrico. Un lavoro faticoso, ma anche il sogno di una vita

Latte, panna e zucchero... «Sottozero»

«Utilizziamo ingredienti il più possibile naturali. Ogni gusto, ogni giorno»

Delizie classiche e non: pesto di arachidi, delissia, crema mascarpone

●● «Viva il latte, viva la panna!»: lo scriverebbe su tutti i muri Alessandro Cairoli, che, insieme al fratello Enrico, mette anima e core alla gelateria Sottozero a Fornaci, in via Petrarca 50 (più la sede di Torbole in via Mazzini 86). Perché «latte, panna e zucchero sono gli ingredienti alla base del gelato della tradizione italiana e che noi abbiamo deciso di produrre», spiega il 29enne bresciano che da sei anni non solo mette tanta passione nella sua gelateria, ma ci mette pure tante... braccia! «Fare il gelato è un lavoro bellissimo e faticoso, forse è per questo che si fa fatica a trovare personale che duri più di una stagione», spiega Cairoli che tuttavia con cambierebbe «con nessun altro lavoro, anche se a volte in gelateria passo pure 15 ore, ma è il mio sogno».

Un sogno iniziato da bambino, quando, ricorda, «andavo a mangiare il gelato nel piccolo locale che era proprio di fronte a quello che ho aperto sei anni fa, dopo un diploma da geometra e prove lavorative varie che non mi hanno appassionato. Così ho deciso di provare a seguire il mio desiderio, ho fatto formazione alla **Cast**. Alimenti e mi sono lanciato in questa avventura, sostenuto da mio fratello e da tutto il personale con il quale formo una squadra affiatata. Per fortuna anche il vecchio gelataio mi ha passato il testimone aiutandomi molto nei primi tempi».

Il gelato di Sottozero è denso, cremoso, proprio perché viene utilizzato il latte vaccino e gli ingredienti «il più possibile locali e naturali - spiega Alessandro che si alza la mattina presto - a produrre

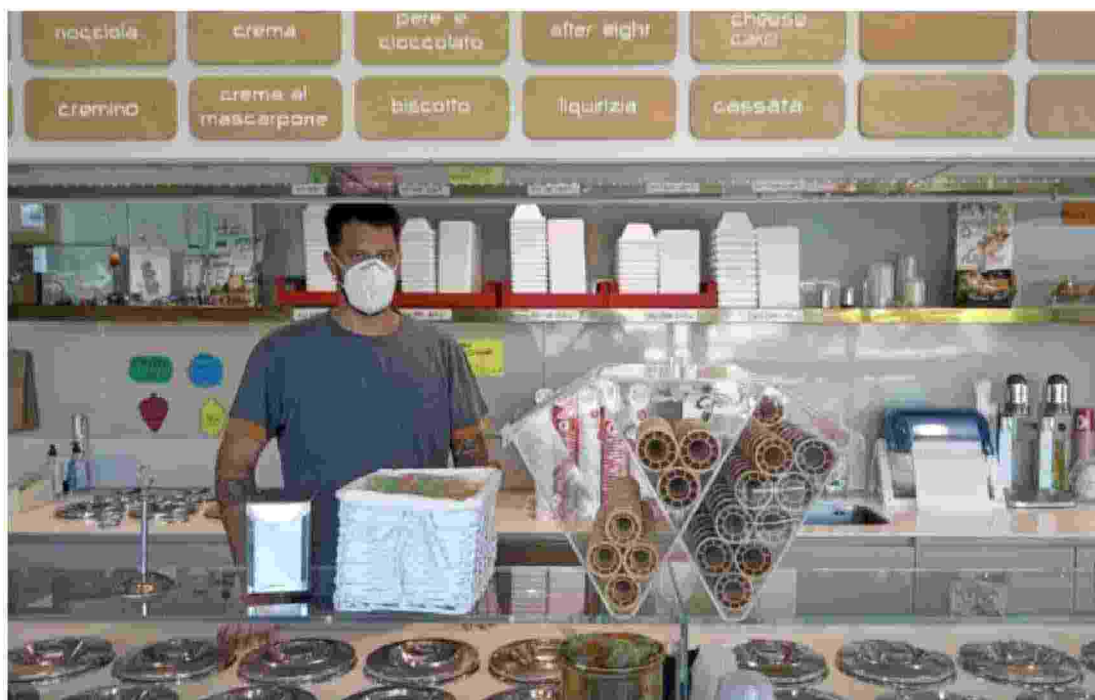
il gelato, per questo punto vendita e per quello di Torbole, ogni gusto ogni giorno, poiché di avanzi alla chiusura ne abbiamo davvero pochi. Sembra un lavoro semplice ma fare gelato di qualità, innovativo pur nel solco della tradizione, significa essere sempre attenti alle nuove ricette e alle tecnologie». In linea con la sua età Cairoli non disdegna l'aiuto delle macchine e apprezza la digitalizzazione considerata come un aiuto e non come una sostituzione al lavoro di braccia.

L'importante è la semplicità e la qualità degli ingredienti base, che Cairoli lavora ogni mattina per riuscire a portare nella sua vetrina tanti gusti, da quelli tradizionali a quelli più di moda negli ultimi tempi, quali pesto di arachidi variegato con caramello salato o, una delle sue in-

venzioni, la delissia con mandorla pura e croccante. Il suo preferito tuttavia non poteva che essere uno dei più tradizionali: crema al mascarpone. «Latte intero e panna fresca, così come mascarpone ovviamente di giornata. Non uso alcuna base già pronta, né per il gelato né per gli altri prodotti, quali sorbetti, torte e pure, in estate, granite, prodotte con frutta di stagione».

Oltre alle creme anche il pistacchio è tra i più gettonati dalla clientela: «è speciale, frutto di un mix segreto di vari pistacchi con una punta di sale - illustra Cairoli - graditi anche i gusti al cioccolato, quali "Araqani", originario del Venezuela, è un fondente al 72%; di ogni tipo di cioccolato cerchiamo di mantenere la purezza perché vorrei che chi mangia un nostro gelato al cioccolato abbia l'impressione di avere in bocca un cioccolatino».

● Ir.Pa.



Alessandro Cairoli insieme al fratello Enrico e il cuore della gelateria «Sottozero» tra Fornaci e Flero, e della sede di Torbole. «Un sogno che ho fin da quando ero bambino»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.