

INCHIESTA | I GUSTI SENZA DERIVATI ANIMALI SODDISFANO VEGANI E INTOLLERANTI. UN'OPPORTUNITÀ DI BUSINESS

IL REGNO DORATO DEI GELATI VEGANI

✦ ERNESTO BRAMBILLA
✦ MATTIA DISTASO

MILANO. L'ultimo arrivato - mentre scriviamo - è l'Avolato, un gelato all'avocado realizzato da Snowflake, catena londinese di gelaterie. Senza zuccheri raffinati e senza glutine. Vegano, naturalmente. Caratteristica che fa tendenza in gelateria da qualche anno: il gelato vegano è privo di proteine e grassi animali, quindi creato con base acqua (o "latte" vegetale) e senza ingredienti di origine animale anche negli emulsionanti e nei gelificanti. Del resto alcuni alimenti veg sono stati inseriti nel paniere Istat nel 2017, e per il presente e il prossimo futuro i dolci vegani sembrano destinati a una discreta fortuna. Nel luglio scorso il New York Times aveva annunciato con sicurezza l'avvento di una "età dell'oro" del gelato vegano. Negli Stati Uniti si preferisce usare un mix di "latte" vegetale - di cocco, magari, unito a quello di mandorla o di anacardi - per non

soffrire la mancanza di cremosità e struttura. I nostri maestri gelatieri sono più per l'acqua, che lascia meno tracce di sapori estranei e dà spazio a quelli delle materie prime "nobili". Resta il fatto che il gelato vegano non è più relegato a posizioni di rincalzo, anzi. L'Osservatorio VeganOk, che si occupa di certificazione etica per prodotti vegani e "cruelty free", vede una svolta nell'evoluzione di dolci senza uova e latte. Sono, ad oggi, circa un migliaio i gelati e i prodotti per gelateria riconosciuti dal disciplinare VeganOk, il 28% in più rispetto all'anno precedente. Più di 150 gelaterie in Italia hanno la certificazione. Sempre secondo i dati dell'Osservatorio, il 53% degli italiani dichiara interesse per gelati privi di latte e derivati. Le industrie hanno investito in ricerca in questo campo, anche puntando oltre i vegani. Lo certifica il rapporto curato da Paola Cane, direttore dell'Osservatorio: «Puntano a incrementare sell out e quote di mercato, contando sull'incre-



77
SONO 150
LE GELATERIE
ITALIANE
CERTIFICATE
VEGANE



di Carlo Meo

CERTIFICAZIONI

ENTI ACCREDITATI, COSTI E MODALITÀ PER FREGIARSI DEL MARCHIO VEG



ICEA VEGAN
Tipo: rilasciata da ente terzo Icea
Come funziona: valutazione di prodotto e di processo, verifica ispettiva nel sito produttivo, emissione del certificato e ispezione annuale
Disciplinare: sviluppato da ICEA con LAV, Lega Anti Vivisezione
Costo: da 500 euro, tariffario modulato sulle dimensioni dell'azienda
<http://icea.bio/prodotti-vegan/>



VEGAN CERT
Tipo: rilasciata da ente terzo, Bioagricert
Come funziona: valutazione di prodotto e di processo, audit, rilascio del certificato e ispezione annuale
Disciplinare: sviluppato da Bioagricert
Costo: da 500 euro



QUALITÀ VEGETARIANA - VEGAN
Tipo: rilasciata da ente terzo, Csqa, in partnership con Associazione Vegetariana Italiana (Avi)
Come funziona: controlli in sito produttivo e valutazione da parte di Avi, che concede il marchio insieme alla certificazione terza
Disciplinare: sviluppato da Avi
Costo: modulato a seconda del tempo richiesto per l'ispezione e complessità del prodotto



CERTIFICATO VEGANO
Tipo: rilasciata da ente terzo, Ccpb
Come funziona: verifica documentale, ispezione sul sito produttivo (caratteristiche di prodotto, di processo, dei fornitori e del packaging), rilascio certificato e controlli annuali
Disciplinare: sviluppato da Ccpb
Costo: da un minimo di 300/500 euro



PRODOTTO VEGANO CERTIFICATO DNV-GL
Tipo: rilasciata da ente terzo, Dnv-Gl
Come funziona: controlli sul prodotto (materie prime, ingredienti e coadiuvanti) e della non esposizione a rischi di contaminazione
Disciplinare: tra i riferimenti anche le linee guida della European Vegetarian Union
Costo: n.d.



VEGAN OK
Tipo: marchio riconosciuto dall'associazione VeganOk
Come funziona: asserzione auto-dichiarata del produttore, che si impegna a rispettare il disciplinare; ottenuto il marchio VeganOk si può richiedere una ulteriore certificazione da un ente terzo autorizzato dall'associazione, come Bioagricert o Bios, che si aggiunge all'utilizzo del marchio
Disciplinare: sviluppato da VeganOk, disponibile sul sito www.veganok.com
Costo: n.d.



V-LABEL
Tipo: marchio riconosciuto dalla Associazione Vegetariana Italiana.
Come funziona: compilazione di un questionario, verifica documentale e rilascio dell'autorizzazione all'utilizzo del marchio
Disciplinare: sviluppato da Associazione Vegetariana Italiana.
Costo: n.d.

mento della popolazione vegana e sugli intolleranti al lattosio». Che sia questo il vero valore del gelato vegano? Forse, ma intanto il mercato lo richiede fortemente. «Oggi è un obbligo per chi lavora nel settore», spiega a Dolcegioriale Francesco Palmieri. Docente in Cast Alimenti, dove tiene un corso di specializzazione sul gelato vegano, Palmieri ha laboratorio e negozio di famiglia a Manfredonia (Fg). «Anche in Italia il mercato sta crescendo, seppur non ai ritmi del resto d'Europa. Il mercato vegan a Londra vale il 12% del

comparto alimentare, in Germania siamo attorno al 5-6%». Testimonianza particolare, quella di Palmieri, che crede moltissimo nel prodotto ma non segue i dettami del veganesimo «esasperato». «Al chiosco abbiamo 22 vaschette per il gelato. Quattro o cinque sono gusti vegani. Per prepararlo con serietà bisogna applicare mille attenzioni. I vegani sono molto attenti alle componenti presenti anche in piccolissime quantità». Palmieri vede questi gusti come un'integrazione dell'offerta delle gelaterie. «Ma non escludo che nelle grandi città vedremo cate-

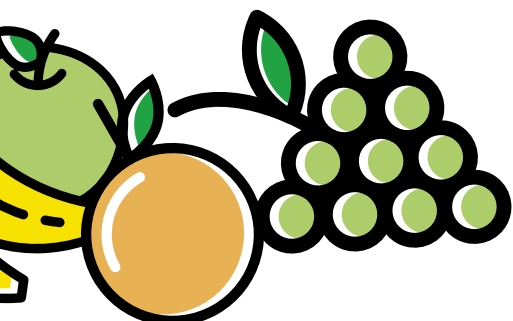
! A LONDRA IL MERCATO VEGAN VALE IL 12% DEL COMPARTO ALIMENTARE, IN GERMANIA IL 5.6%. E ANCHE IN ITALIA STA CRESCENDO IN MODO SIGNIFICATIVO

ne di gelaterie dedicate. La crescita di offerta di gelato vegano è un segnale che il mercato del gelato in toto è maturo». C'è chi, invece, si è immerso anima e corpo nel mondo vegan. Emanuele Di Biase è forse il più noto vegan pastry chef in Italia e formulatore di prodotti vegani per industrie alimentari, cucina, pasticceria e gelateria. «Sono diventato vegano 15 anni fa - racconta - e sentivo che mancava una selezione di gelati corposi, alla crema, realizzati senza latte e derivati animali, oltre ovviamente ai gusti frutta che non ne contengono. Sette anni fa ho iniziato a collaborare con Comprital e abbiamo capito che questa è una esigenza dei tantissimi intolleranti al latte e dei vegani. Da

li ho pensato di sviluppare ingredienti e basi. Oggi la mia base vegan per gelato ha un successo strepitoso». Gli ingredienti sono farina di riso, zucchero di canna, burro di cacao, fibre vegetali e carruba per addensante. Su una base così si possono inserire tutti i gusti che si vogliono, dalla nocciola alla mandorla, fino al karkadè, per citarne qualcuno. «Ho anche progettato una base cioccolato e una base yogurt ottenuta dalla fermentazione del riso - spiega Di Biase - credo che arriveremo a risultati sempre più apprezzabili e lo chiameremo semplicemente "gelato senza derivati". Inoltre l'assenza di panna e latte, come nel mio gelato al pistacchio, fa spiccare ancora di più l'ingrediente». ●

UN SORBETTO IN SMOKING

I consumi di prodotti biologici-vegetariani-vegani-gluten free, li metto appositamente insieme, crescono a doppia cifra oltre il loro target di riferimento. Chi li compra pensa che una banana biologica sia meglio di quella col bollino blu, che il pane senza glutine faccia ingrassare meno di quello tradizionale, che il latte di soia sia più controllato di quello di mucca. Addirittura un famoso chef stellato della California ha sdoganato in Usa, facendo proseliti fra i milionari hollywoodiani, il latte di mucca non pastorizzato, dicendo che il suo buono è quel tipico odore di "sedere di mucca"... così va il mondo...indubbiamente però stiamo parlando di un business per chi lo sa cogliere. Nel gelato le cose sono differenti: un gelato senza latte di mucca non è qualcosa di anomalo, ma una ricetta che esiste da sempre e meno costosa, il sorbetto a base acqua. In realtà specialmente all'estero si usano altri tipi di "latte" come quello di cocco, anacardi, macadamia, canapa....In Italia sono usati il latte di soia, mandorla, riso e di nocciola. Ma tutti hanno difetti: il sapore dei latti vegetali non è neutro e spesso sono addizionati da zuccheri e aromi che alla fine lo rendono un prodotto, anche se vegano, peggiorativo rispetto all'originale a base latte vaccino. L'acqua rimane l'alternativa migliore perché permette di valorizzare il sapore di prodotti che fanno proprio del gusto la loro forza, come i cioccolati (uso il plurale pensando a brand/provenienza/cru), la frutta secca (pistacchio e mandorla), caffè (differenti tipologie e sistemi di estrazione). Su questo tema il maestro in Italia è sicuramente Simone de Feo della gelateria Capolinea di Reggio Emilia. Un'altra opzione è quella di creare gusti innovativi sul filone della tradizione del sorbetto alla frutta: come l'Albero dei Gelati, gelateria della Brianza con distacco a New York, che ha creato "Fiorfrutta", gusti in cui la frutta, abbinata a un fiore, viene lasciata in infusione per creare aromi e sapori originali. Vegano ma buono!





INCHIESTA | LA TESTIMONIANZA E I CONSIGLI DI DARIO BELUFFI, PASTRY CHEF

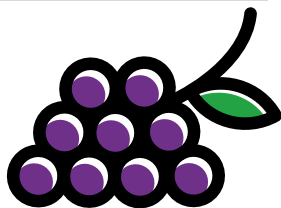
GIOVANI VEGANI SI FANNO STRADA



L'esperto

DARIO BELUFFI

Pasticcere, è appassionato di chimica degli alimenti. Dopo esperienze presso ristoranti e pasticcerie artigianali, ha sviluppato un sistema di conversione di ricette tradizionali in vegane, unendo salubrità e gusto. Autore del libro "ProgettoVeg - Torte da Forno - Trucchi e ricette per portare il sapore veg alla bocca di tutti", ha avviato a Bareggio (Mi) la società di consulenza Bel.Co. col fratello Matteo, esperto in caffetteria e latte art, di cui è stato campione italiano nel 2017.



NADIA ROSSI

MILANO. Dario Beluffi, oggi pasticcere, a 21 anni è decisamente sovrappeso e decide di cambiare il suo stile alimentare attraverso i suggerimenti colti dai libri di Filippo Ongaro, uno dei pionieri della medicina funzionale e anti-aging. Perde peso grazie a una dieta sana e sceglie di rimanere nella pasticceria sviluppandone la parte vegan, scoprendo che nel nostro Paese mancano riferimenti importanti e basati su una ricerca approfondi-

“NON BASTA SOSTITUIRE UN INGREDIENTE TRADIZIONALE CON UNO VEG PER OTTENERE BUONI RISULTATI ORGANOLETTEICI E NUTRIZIONALI



ta. La richiesta è grande, ma verifica che la maggior parte degli operatori non si dedica con serietà al tema o dimentica le proprie radici, ovvero la pasticceria classica. «Il mondo vegan è pieno di ricette improvvisate - afferma - si guarda il risultato finale, senza pensare al processo. Io faccio il contrario: parto da ciò che voglio ottenere e cammino a ritroso, cercando, ingrediente per ingrediente, il risultato corretto da un punto di vista organolettico e nutrizionale». Così per ottenere la struttura morbida e saporita della torta, ha scomposto l'uovo in tre parti: il tuorlo, con capacità emulsionanti è stato sostituito con una bevanda vegetale, come mandorla o soia, l'albume con acqua di ceci (monta e dà leggerezza) e per dare la parte gelificante delle proteine ha inserito la farina di ceci. «Non ha senso sostituire l'uovo con l'acqua, il burro con l'olio, le uova con la marmellata o la banana solo perché hanno la stessa consistenza - prosegue - è importante considerare il risultato finale e l'apporto nutrizionale del prodotto



Frolla veg: l'idea del mese



finito. Consideriamo olio e burro: a pari peso il secondo ha, quando è un gran burro, l'84% di grassi e il resto è acqua; la semplice sostituzione comporta un aumento della parte grassa del 14-15%. Nei suoi dolci, alla panna vegetale preferisce delle alghe che ha trovate negli Stati Uniti, fermentate e polverizzate: in base alla loro crescita ha un prodotto con un maggiore contenuto di proteine (fino al 60%) o di grassi (46%). Nel vegan non vede un trend momentaneo, ma un modo di alimentarsi nuovo destinato a durare nel tem-

po. Il suggerimento per chi compra una materia prima, un semilavorato o un prodotto finito, è di testarlo con attenzione: coglierne l'aroma e poi il gusto, verificare che non contenga aromi chimici e sia piacevole al gusto e con la giusta consistenza. «L'errore che si può compiere dedicandosi alla produzione vegan è approcciarla con superficialità - conclude Beluffi -. Meglio chi prova e magari sbaglia, ma si impegna per migliorare, a chi si limita ad acquistare prodotti certificati senza applicarsi in prove e ricerche». ●

LA PASTICCERIA VEGANA ENTRA DA ANNI NEI PROGRAMMI DIDATTICI DELLE SCUOLE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

A partire, naturalmente, da quelle il cui catalogo è interamente focalizzato sulla cucina vegana e vegetariana. FUNNY VEG ACADEMY (academy.funnyveg.com) organizza un master in pasticceria vegana della durata di 40 ore distribuite in 10 mezze giornate. Il costo è di circa 1.900 euro Iva inclusa. In cattedra c'è Stefano

Broccoli, chef vegetariano e vegano, proprietario della pasticceria Dolcevita a Bergamo. ETOILE ACADEMY (scuoladicucinaetoile.com) di Tuscania (Viterbo) prevede un corso di 4 settimane in cucina salutistica, nel cui programma sono compresi diversi moduli dedicati ai menu vegani e

ai prodotti sostitutivi dei derivati animali. ALMA (alma.scuolacucina.it), a Colorno (Parma), dove non esiste in senso stretto un modulo denominato "pasticceria vegana", ma la didattica del Corso Superiore di Pasticceria prevede formazione sugli ingredienti e dunque anche

su veganesimo e affini. La quota di iscrizione è di 10.919 euro. CAST ALIMENTI a Brescia (castalimenti.it) propone un corso di specializzazione intitolato "La pasticceria del benessere" tenuto da Omar Busi (due giornate al costo di 650 euro + Iva) che include il tema del veganesimo. Lo stesso vale

per la masterclass "La pasticceria salutistica" tenuta da Gabriele Bozio e Nicola Michieletto (quattro giornate a 1.250 euro + Iva). MARIA LUISA LUCHERINI, pastry chef vegana, ha strutturato un corso di formazione a distanza attraverso videolezioni (dolcivegani.com) certificate dall'associazione VeganOk.