



IL GELATIERE // GELATO STORY



FRESCHISSIMO, STAGIONALE E A TIRATURA LIMITATA

Di **Valeria Maffei**
Photo courtesy **Gelato Contadino**



È un gelato rivoluzionario ma senza fronzoli, che esprime tutta l'eleganza e la semplicità dello stile italiano. Quello offerto da Vittorio Baldelli, "uomo solo al comando" della micro-gelateria che ha conquistato Bergamo, è un modello di business anticonvenzionale che tuttavia torna alle origini del lavoro e dell'artigianalità

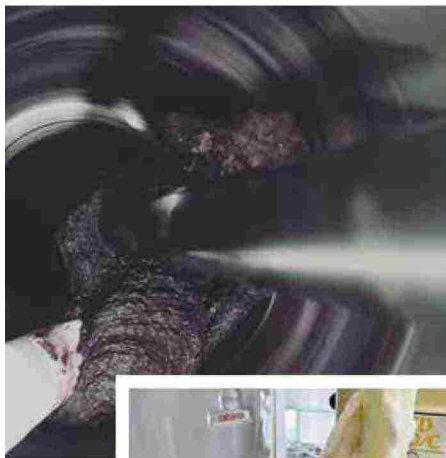


Nessuna passione innata per la cucina, tantomeno per il sottozero. Vittorio Baldelli (nel tondo, insieme a Gianfrancesco Cutelli) ha una laurea in architettura e lavora presso uno studio di Vancouver, in Canada, quando conosce una gelateria che li stava trascorrendo i quattro mesi di chiusura della sua attività.

Affascinato da questo modo anticonvenzionale di impostare vita e lavoro, Vittorio decide di abbandonare regoli e matite per dedicarsi al gelato. Torna quindi in Italia dove si iscrive alla **Cast** Alimenti e, parallelamente, inizia a girare le più accreditate insegne del Belpaese facendo una decisiva tappa presso la Gelateria De' Coltelli di Pisa. Appresi metodo e tecnica, il promettente giovane gelatiere, nemmeno trentenne, vola nuovamente in Canada per dar vita, nel 2018, alla sua prima gelateria. «Lavorare a Vancouver per me era una sofferenza: lì quasi il 90% della popolazione è cinese e anche in fatto di gelato a venire apprezzati sono soprattutto i sapori che strizzano l'occhio al gusto asiatico. La tradizione e l'eleganza italiana, in una parola la semplicità che caratterizza il nostro stile, non venivano capiti». Chiuso il capitolo canadese, l'architetto convertito al sottozero decide di tornare nella sua Bergamo e, nella periferia della cittadina lombarda, in un'area precedentemente occupata da una vecchia cascina, apre, nel 2020, la sua piccola, particolarissima gelateria: Gelato Contadino.

LA FRESCHEZZA COME VALORE ASSOLUTO

Pochi gusti puliti e classici - che esprimono l'eleganza italiana e non prevedono variegature di sorta per non "sporcare" il prodotto - dalla

IL GELATIERE
 


freschezza assoluta e offerti in tiratura limitata caratterizzano la produzione firmata Gelato Contadino. «Il primo requisito del mio gelato è la freschezza. Per me è un irrinunciabile valore attorno al quale strutturo tutta la produzione che inizia alle 4 del mattino, quando vado al mercato per acquistare la frutta fresca. Sono, infatti, un esigente selezionatore di materie prime: utilizzo solo le migliori perché il gelato è composto da pochissimi ingredienti e tutti devono essere al top. Verso le 4:30 inizia la produzione vera e propria che termina intorno alle 12, ossia quando apro al pubblico. La chiusura della gelateria è prevista alle 16, ma non esiste un orario esatto perché se il gelato finisce la serranda automaticamente si abbassa, generando più di qualche malcontento tra la gente ancora in fila: d'altronde questo è il contro di una produzione realmente a tiratura limitata, fatta freschissima ogni giorno e che ogni giorno ricomincia da zero».

UN LABORATORIO FUORI DAGLI SCHEMI

Un bollitore e 2 mantecatori verticali con lame in bronzo e ottone, che regalano un gelato compatto e gustoso, sono gli unici strumenti di cui è dotato il piccolo laboratorio di Gelato Contadi-

no: pochi metri quadri che non ricomprendono nessun pastorizzatore, né freezer negativi; d'altronde qui le rimanenze non sono previste.

«Da solo, ogni giorno, da marzo a inizio novembre – nei mesi invernali restiamo chiusi perché per me il gelato deve essere stagionale e apparire solo quando la nebbia scompare – produco 80 kg di gelato: 12 creme, 4 gusti di frutta che cambiano sempre, più 3 granite. Non cerco le novità, ma gusti in grado di emozionare, che esprimano il meglio della cultura italiana. Nella mia bottega ogni gusto viene bilanciato singolarmente: è un gelato fatto sul modello di quello di De' Coltelli a cui ho aggiunto ciò che ho imparato in Canada, ossia offrire pochi prodotti, tutti fatti molto bene».

GELATO "SLOW", SENZA COMPROMESSI

Dalla produzione al servizio qui è tutta opera, è tutto supervisionato e messo a punto personalmente da Vittorio.

«Il lavoro al banco è fondamentale, una commessa non potrebbe mai raccontare il gelato contadino come faccio io. Ad ogni persona che entra, accolta dalla musica classica sempre presente in negozio, voglio regalare un'esperienza da vivere senza fretta. Spiego il prodotto e propongo i miei abbinamenti tematici, come la "vaschetta cultura" in cui la crema è accompagnata dalla nocciola di Alba e dalla massa di cacao, o quella "eleganza" o addirittura quella studiata "per fare l'amore" la cui composizione può essere ricotta di pecora delle marche, limone principe della costiera con scorza e mandorla cruda. Questo mio modo di lavorare richiede

GELATO CONTADINO IN NUMERI

- Il locale di Piazza Risorgimento a Bergamo conta 38 mq, di cui 25 di laboratorio
- Il gusto più venduto è il pistacchio crudo di Bronte
- Il 98% delle vendite è costituito dalle vaschette, poiché Gelato Contadino si trova in una zona periferica che non prevede passaggio
- 80 i kg di gelato prodotti al giorno, 12 le creme, 4 le frutta che seguono la stagionalità e 3 granite. Inoltre, viene offerta una panna da affioramento montata a mano
- Il gelato viene venduto a 20 euro/Kg e il cono a 2 euro
- La gelateria resta chiusa per 4 mesi: da novembre a inizio marzo

tempo e fa sì che spesso davanti alla gelateria si creino delle lunghe file. Quando sento le persone rumoreggiare chiedo: preferite un ottimo gelato a 20 euro o uno servito a maggiore velocità ma come minimo a 30 euro? D'altronde fare impresa in Italia è sempre stato molto difficile perché il costo del lavoro è alto. Io ho scelto di fare tutto da solo, di tagliare le voci (quella del personale in primis) che fanno aumentare il prezzo del gelato che riesco a proporre ancora a 2 euro a cono, un prezzo che mi sembra giusto soprattutto per andare incontro alle necessità delle famiglie. Inoltre non offro nessun servizio, non vendo nemmeno le bottigliette d'acqua: un espediente che spesso aiuta a pagare le bollette».