

# **SORBETTERIA** *Castiglione*

**Da qualche anno è entrato nell'olimpo delle migliori gelaterie bolognesi un locale storico, rilanciato dieci anni fa per iniziativa di Marina e Giacomo Schiavon. Punto di riferimento: il richiamo alla tradizione e la conoscenza delle materie prime. Ed è un successo**

**L'**impatto, a prima vista suscita qualche perplessità, ma solo per un attimo, perché subito traspare un grande rispetto per la tradizione, e allora ci si sente come a casa propria.

Questa la sensazione entrando nella Sorbetteria Castiglione di Bologna, un locale storico, da una decina d'anni trasformato in gelateria da Marina e Giacomo Schiavon.

Sulla sinistra il banco bar, a destra i pozzetti per il gelato: già questi basterebbero per richiamare l'idea della tradizione, ma il colpo d'occhio va immediato dietro i pozzetti, dove sono continuamente al lavoro quattro mantecatori verticali!

Non un laboratorio a vista, quindi, ma il laboratorio proprio nel punto vendita!

“Oggi - dice Marina - non sarebbe più possibile avere l'autorizzazione per allestire uno spazio come questo, perché le norme sono più restrittive...”.

Già, come avete fatto a ottenere questo permesso? “E' stato semplice; dieci anni fa, quando abbiamo presentato il progetto, alle perplessità delle autorità sanitarie ho risposto che allora avrebbero dovuto far chiudere tutte le pizzerie d'asporto, che producono dietro il banco di vendita. Mi hanno risposto che però la pizza è un prodotto caldo. Io ho spiegato che anche noi pastorizziamo le miscele, e non hanno più fatto obiezioni”.

Marina non ci racconta questo aneddoto per vantare una vittoria, sa bene che il laboratorio così disposto richiede un impegno mag-

*Gelateria  
Pralineria  
Bologna*

*“La Sorbetteria”*  
**CASTIGLIONE**



VIA CASTIGLIONE, 44 tel. 23.32.57

**BOLOGNA** Italy

*www.lasorbetteria.it*



giore: "Avere le macchine davanti ai clienti vuol dire che devi lavorare bene sempre, in ogni momento, guardando sì all'igiene, ma anche all'ordine, alla pulizia, perché ne va della tua immagine in quanto stai dimostrando ai tuoi clienti come lavori. Prima ancora dell'Asl sono loro, i tuoi clienti, a giudicare se stai lavorando bene o no".

Lei è diplomata in pasticceria con specializzazione nel cioccolato, e verso la metà degli anni ottanta ha trovato lavoro presso la famiglia Negrini di Bologna, i più antichi gelatieri della città.

Lui, Giacomo, è entrato a lavorare in quella stessa gelateria per mantenersi gli studi. Si sono conosciuti così.

Nel 1994, poco dopo che la gelateria in cui lavorano cambia proprietà, escono dal settore, ma vi rientrano subito dopo dalla porta principale grazie ad un amico di famiglia, Gino Fabbri, che propone loro di rilevare un locale

storico del 1937, la pasticceria Benfenati di via Castiglione.

La sfida è raccolta; armati solo di tanta buona volontà e voglia di emergere, iniziano l'avventura della Sorbetteria Castiglione l'otto dicembre del '94.

"Abbiamo iniziato che eravamo in tre - ricorda Marina - oggi abbiamo 14 dipendenti".

Come si arriva ad un simile successo? "Con le idee chiare e con la conoscenza delle materie prime. Sapevamo come doveva essere il locale, e così lo abbiamo fatto, con le macchine davanti ai clienti. Volevamo che il locale si differenziasse rispetto ogni altra gelateria, proponendo gusti che si potevano trovare solo qui, e così è stato".

"Avevamo appena studiato una ricetta per un nuovo gusto: crema di mandorle con mandorle pralinate, e proprio nei giorni in cui veniva proposto al pubblico, nasceva nostro nipote Michelangelo, così abbiamo pensato di da-

re il suo nome a questo gusto di gelato.

E' piaciuto subito, allora abbiamo lavorato su altri gusti originali, e dal momento che con il nome del nipote è stato un successo, abbiamo continuato così, e tutti gli altri nipoti hanno avuto il loro gusto dedicato".

Cremino Ludovico (nocciolato al burro di cacao e nocciole pralinate), Edoardo (crema di mascarpone e pinoli caramellati), Dolce Mù (latte cotto caramellato e "Dulche de Leche" argentino), Dolce Karin (cioccolato bianco e granella di nocciole pralinate), Dolce Emma (crema di ricotta e fichi caramellati).

Ben presto Marina e Giacomo si rendono conto di essere sulla strada giusta: "Dopo qualche tempo è successo che uno dei nostri gusti più noti è stato copiato da una azienda di prodotti per gelateria; abbiamo capito che l'idea dei gusti particolari funzionava, ma nello stesso tempo do-



vevamo tutelare il nostro lavoro, così, da allora, abbiamo registrato tutti i marchi, le nostre ricette e il marchio della Sorbetteria". Nel 1996 un riconoscimento importante: al concorso per il gelato al cioccolato del Sigep di Rimini, ottiene il terzo posto e, tra i premi più recenti, è da citare quello di Slow Food, per l'impegno a mantenere un'immagine positiva del lavoro artigianale in gelateria. Ma cosa c'è dietro questo vostro successo? "Credo che sia un mix di elementi ad averci aiutato: la posizione in prossimità del centro storico, l'impostazione del laboratorio a vista, i gusti unici, il fatto di servire il gelato solo nella cestina bolognese e non sul cono, i pozzetti, ma anche l'impegno profuso nella produzione, la conoscenza delle materie prime... ecco, se potessi dire qualcosa ai colleghi, direi proprio di studiare

### GELATO AL CIOCCOLATO

Versare nel pastorizzatore in fase di riscaldamento:

<b>Acqua</b>	lt	<b>39,5</b>
prima che la temperatura raggiunga i 40°C aggiungere e miscelare bene:		
<b>Latte in polvere magro</b>	g	<b>8000</b>
<b>Proteine del latte (pure al 75%)</b>	g	<b>1000</b>
superati i 40°C versare:		
<b>Cacao al 10-12% m.g.</b>	g	<b>8000</b>
a 60°C aggiungere:		
<b>Zucchero</b>	g	<b>3000</b>
al quale sarà già stato miscelato:		
<b>Stabilizzante per creme*</b>	g	<b>200</b>
Prima che il pastorizzatore raggiunga gli 82°C versare, preventivamente miscelati tra loro:		
<b>Zucchero</b>	g	<b>3000</b>
<b>Destrosio</b>	g	<b>8000</b>
<b>Maltodestrine</b>	g	<b>4000</b>
<b>TOTALE</b>	g	<b>74700</b>

\* a 5 g/kg.



# C'è anche



## il Cocolato

La grande passione di Marina Marchiori verso il cioccolato l'ha portata, quasi tre anni fa, ad aprire, proprio accanto alla Sorbetteria, un negozio di cioccolato e affini.

Il "Cocolato", un nome che da solo dice quanto ami questo prodotto, la sua... materia preferita.

Anche qui c'è il laboratorio a vista, è aperto da ottobre

ad aprile ed è il suo sogno realizzato. "Dopo anni di grande impegno ora desideriamo puntare alla qualità della vita e al piacere del lavoro. Abbiamo già dismesso la sezione pasticceria e presto toglieremo anche il bar, perché il gelato ci dà il 90% del fatturato.

In questo modo, dedicandoci ad un solo prodotto, potremo curarlo ancora meglio!".

la chimica, di approfondire la conoscenza dei prodotti, delle materie prime, un punto basilare per essere davvero creativi e autonomi, per saper intervenire correttamente se ci sono dei difetti, per venire incontro alle richieste più strane dei clienti". Creativi e autonomi per voi significa svincolati dalle aziende dei semilavorati?

"No, anzi, le aziende di semilavorati svolgono un ruolo molto importante - interviene Giacomo - infatti noi abbiamo uno stretto rapporto di collaborazione con una in particolare, la Comprital di Settala, che dietro nostra ricetta ed in modo esclusivo, produce le basi per i nostri gusti di gelato. Poi noi la completiamo con altri ingredienti.

Per i gusti più tradizionali, invece, ci rivolgiamo anche ad altre aziende qualificate, spesso «tagliando» i diversi gusti così da

ottenerne uno nostro esclusivo". Ed è con questa conoscenza e tanta inventiva che alla Sorbetteria si preparano anche 20 tipi di torte gelato, cassata, meringa, semifreddi, un originale e richiestissimo "moretto" monoporzione realizzato riciclando degli stampi da babà, riempiti di gelato, messi in abbattitore con uno stecco e quindi glassati in cioccolata, per non dire delle decine e decine di torte gelato da cerimonia preparate ogni anno a richiesta o delle richiestissime focacce, pasta lievitata con gelato.

E' grazie alla profonda conoscenza delle materie prime che alla Sorbetteria guardano anche a chi ha problemi di alimentazione, a chi desidera gelato con poco zucchero o adatto per chi è affetto da celiachia: "Facciamo alcuni gusti di gelato alla soia e li vendiamo in vaschette già pronte e subito sigillate, perché vogliamo asso-

## SORBETTERIA Castiglione

lutamente evitare il contatto con altri gusti di gelato. Così sterilizziamo le macchine, iniziamo la produzione del gelato alla soia e lo confezioniamo subito".

Prima di congedarci chiediamo a Marina e Giacomo di svelarci una delle loro ricette tanto famose a Bologna e dintorni.

Scelgono quel gusto al cioccolato con il quale sono stati premiati a Rimini: "E' una ricetta che preparo - dice Giacomo - utilizzando cacao al 10-12% di grasso e non il più usato 22-24%.

Il motivo è semplice: innanzi tutto perché ho una minore quantità di grassi, per cui a completare il bilanciamento posso scegliere io quali altri grassi aggiungere. Poi bisogna ricordare che si tratta di un grasso particolare: il burro di cacao, che si arricchisce il gelato, ma è anche un grasso che solidifica a temperatura ambiente e, quindi, ancor di più a temperatura negativa.

Mettendo un cacao a minore contenuto di materia grassa, avrò meno grasso solidificato, ovvero una migliore spatolabilità, perché è vero che di solito i grassi, a bassa temperatura, sono utili, ma non per il grasso del cacao.

Non solo, ma una minore percentuale di grasso comporta una maggiore presenza di cenere di cacao, che è l'elemento che caratterizza il gusto.

Aggiungo anche che costa di meno il cacao al 10-12%, ma questo è l'ultimo dei motivi per cui l'ho scelto.



vevamo tutelare il nostro lavoro, così, da allora, abbiamo registrato tutti i marchi, le nostre ricette e il marchio della Sorbetteria”.

Nel 1996 un riconoscimento importante: al concorso per il gelato al cioccolato del Sigep di Rimini, ottiene il terzo posto e, tra i premi più recenti, è da citare quello di Slow Food, per l'impegno a mantenere un'immagine positiva del lavoro artigianale in gelateria.

Ma cosa c'è dietro questo vostro successo? “Credo che sia un mix di elementi ad averci aiutato: la posizione in prossimità del centro storico, l'impostazione del laboratorio a vista, i gusti unici, il fatto di servire il gelato solo nella cestina bolognese e non sul cono, i pozzetti, ma anche l'impegno profuso nella produzione, la conoscenza delle materie prime... ecco, se potessi dire qualcosa ai colleghi, direi proprio di studiare

### GELATO AL CIOCCOLATO

Versare nel pastorizzatore in fase di riscaldamento:

**Acqua** **lt** **39,5**  
prima che la temperatura raggiunga i 40°C aggiungere e miscelare bene:

**Latte in polvere magro** **g** **8000**  
**Proteine del latte**  
**(pure al 75%)** **g** **1000**

superati i 40°C versare:

**Cacao al 10-12% m.g.** **g** **8000**

a 60°C aggiungere:

**Zucchero** **g** **3000**  
al quale sarà già stato miscelato:

**Stabilizzante per creme\*** **g** **200**

Prima che il pastorizzatore raggiunga gli 82°C versare, preventivamente miscelati tra loro:

**Zucchero** **g** **3000**  
**Destrosio** **g** **8000**  
**Maltodestrine** **g** **4000**

**TOTALE** **g** **74700**

\* a 5 g/kg.

