

focus

CONI E CIALDE

Antonella Bucci



www.ecostampa.it

Derby estivo: cono vs cialda

Da alcuni anni la domanda dei professionisti del settore si è indirizzata verso una più ampia diversificazione di coni e cialde, fattori determinanti per una piena valorizzazione del gelato artigianale, con un occhio di riguardo alle esigenze alimentari di chi soffre di particolari intolleranze

Il trend positivo che il settore di coni e cialde per gelato sta conoscendo ormai da diversi anni è sicuramente da attribuire al costante impegno di offrire una gamma di proposte sempre più completa e sfiziosa da parte dei produttori. La possibilità di scegliere fra numerose tipologie, differenti per forma, dimensioni e tipi di ghiera, fa sì che coni e cialde non siano più considerati un mero contenitore, ma possano diventare un elemento fortemente caratterizzante per le gelaterie, sempre attente a stimolare l'attenzione

della variegata clientela con proposte in grado di rispondere a tutte le esigenze di prezzo.

CONO STAMPATO O CIALDA ARROTOLATA

Il cono gelato rientra nella categoria dei biscotti a pasta molle, detta pastella, la cui semplice ricetta prevede un'elevatissima percentuale di acqua e pochissimi minuti di cottura. Tre sono le principali differenze tra le due tipologie. La prima risiede nella ricetta,



Intervista doppia Ostificio Prealpinio/Nocciolcono

Entriamo nel dettaglio parlando con Arnaldo Minetti, titolare di Ostificio Prealpino di Bergamo e Anna Maria Brancato, amministratore delegato di Nocciolcono di Roma. Dalle parole dei due produttori emerge il quadro di un settore quasi esente da crisi e fortemente orientato all'innovazione: perchè non c'è buon gelato senza una buona cialda o meglio, anche il gelato migliore se non è abbinato a una cialda o cono altrettanto di qualità perde parte del suo appeal.

Signor Minetti, quali sono le ultime tendenze nel settore?

Due sono le direttive su cui si sta evolvendo il mercato. La prima è quella rivolta a un miglioramento generale del prodotto gelato, fatto artigianalmente con materie prime selezionate, interessata ad avere coni delicati, buoni e resistenti che ne valorizzano il contenuto senza prevarcarlo. In questa direzione si inserisce la produzione di coni stampati di qualità, certamente i prediletti dagli intenditori che li preferiscono alle cialde arrotolate che contengono il 35% di zuccheri e sono più igroscopiche. La seconda purtroppo mira invece alla spettacolarizzazione del gelato e richiede coni opulenti, aromatizzati o addirittura ricoperti di cioccolato e granelle!

Qual è la vostra mission?

Senz'altro quella di mantenere un atteggiamento critico nei confronti degli eccessi e continuare a difendere un cono di qualità, dal gusto delicato, privo di inutili orpelli, affinché anche il pubblico impari ad apprezzare più la sostanza che l'apparenza.



ilgelatiere
luglio 2010 pagina 36



in quanto i coni stampati richiedono un minor contenuto di zuccheri rispetto a quelli in cialda arrotolati, anche detti "sugar-cone", caratterizzati da un gusto biscottato più marcato. La seconda è nella cottura, in quanto i due prodotti necessitano di impianti di produzione e forni differenziati. La terza, probabilmente la più determinante, consiste nella diversa bocca dei coni, completamente aperta nelle cialde arrotolate e munita di ghiera per quelli stampati. La presenza della ghiera è un fattore importante perché impedisce

Signora Brancato, qual è il trend dei produttori di coni e cialde?

Il settore mantiene una crescita senz'altro positiva. La varietà dei modelli è davvero ricca, con proposte che soddisfano anche chi vuole sperimentare le novità più golose. Dal punto di vista quantitativo, i coni stampati di media e piccola taglia sono ancora i più richiesti nelle gelaterie, perché meno zuccherini e muniti di bocca con ghiera che impedisce al gelato di penetrare subito in profondità, conservando una migliore fragranza del prodotto rispetto alle cialde arrotolate.

La crescente attenzione per le intolleranze alimentari cosa comporta?

Siamo stati i primi in Italia a ottenere l'autorizzazione dal Ministero della Salute per la produzione di coni per celiaci e questo ha comportato importanti investimenti perché l'azienda si è dotata di un ciclo produttivo assolutamente a sé stante, che rispetta la rigida regolamentazione vigente. Pensati in primis per i soggetti celiaci, i nostri coni senza glutine con certificazione ministeriale sono indicati anche per le intolleranze alle proteine del latte e delle uova.



focus

CONI E CIALDE

Antonella Bucci

www.ecostampa.it



al gelato di penetrare in profondità, consentendo di appagare l'occhio del consumatore anche nel caso dei formati più piccoli. Inoltre favorisce la lavorazione a spatola del gelato artigianale, maggiormente diffusa sul territorio nazionale, mentre la cialda meglio si adatta all'utilizzo del porzionatore, tipico invece tra i gelatieri veneti. Va altresì detto che i coni stampati, che occupano una porzione quantitativamente rilevante del mercato, anche perché leggermente più economici, risentono meno dell'umidità ambientale rispetto alle cialde arrotolate più igroscopiche.

FORMATI E AROMI

Il bravo gelatiere sa che deve sempre offrire alla sua clientela almeno tre formati di cono, il piccolo, il medio e il grande, perché in questo modo, oltre a rispondere alle principali fasce di prezzo, sa di favorire il consumo della taglia media su cui ricadrà circa il 60% delle scelte, mentre sul più basso e sul più alto si orienterà rispettivamente il 30% e il 10% del pubblico. Anche la richiesta di coni aromatizzati al cacao o ricoperti di cioccola-

to e arricchiti con granelle di vario tipo sembra essere in aumento, soprattutto nei mesi invernali quando meno si presta attenzione al maggiore apporto calorico. Pur rimanendo sicuramente il cono a farla da padrone, non si deve però sottovalutare anche l'offerta di coppette e conchiglie di cialda, talvolta rivestite internamente di cioccolato, che costituiscono una golosa nonché ecologica alternativa ai classici bicchierini di carta o plastica. Tradizionalmente diffuse nella zona di Bologna, vero e proprio fiore all'occhiello delle migliori gelaterie dove vengono chiamate "cestine", oltre a completare il gelato con un gustoso supporto biscottato, ben si adattano alla preparazione di elaborate coppe da asporto arricchite con panna, topping o granelle.

BISCOTTI E CIALDINE

Le cialde per accompagnare il gelato vantano un'antichissima tradizione che sembra risalire addirittura ai tempi della corte di Caterina de' Medici. Sono realizzate con una ricetta semplice a base di acqua o latte, farina, zucchero, uova e possono assumere le

forme più svariate, dalle più classiche a forma circolare o a ventaglio, a quelle a cuore e alle sigarette arrotolate. Molte aziende le propongono anche colorate e aromatizzate alla frutta, oppure glassate e decorate con codetta multicolor, granelle e mompariglia. Per mantenerne a lungo la fragranza, sono solitamente vendute in confezioni di metallo, talvolta sigillate singolarmente, disponibili anche in confezioni famiglia per il consumo tra le pareti domestiche.

OCCHIO ALLE INTOLLERANZE

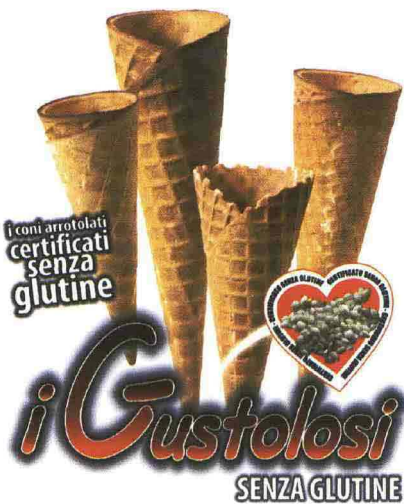
Negli ultimi anni anche nel mondo del gelato si assiste ad una crescente sensibilità per coloro che soffrono di allergie e intolleranze alimentari, soprattutto per quanto riguarda i soggetti celiaci. Per questo diverse aziende propongono coni senza glutine, certificati e garantiti, a base di farina di riso e di soia, in alcuni casi privi anche di derivati del latte e delle uova, per ovviare così a queste intolleranze sempre più diffuse. Tocca però ai gelatieri predisporre aree scrupolosamente separate per la vendita di gelati senza glutine per prevenire qualsiasi rischio di contaminazione.

ilgelatiere
luglio 2010 pagina 38

Senza glutine

www.fapec.it

I coni Gustolosi Start senza glutine, distribuiti in esclusiva per l'Italia da Fapec e prodotti dall'azienda tedesca Frija Waffeln Hamm, rappresentano un prodotto sicuro e certificato per rispondere alle esigenze di chi soffre di celiachia. Lavorati con materie prime in possesso di qualità IP, assolutamente privi di organismi geneticamente modificati, sono prodotti con farina e amido di riso, zucchero, derivati dalla soia, grassi vegetali, sale, aromi naturali e lattosio. In cialda arrotolata con bordi frastagliati o piani, sono proposti in formati di varie misure per soddisfare tutte le richieste del pubblico. Nelle confezioni da 40 pezzi, i coni sono imbustati singolarmente per mantenerne l'originale fragranza e scongiurare rischi di contaminazione da glutine.



Decorazioni vintage

www.bussy.it

Nascono dal rispetto della più classica tradizione pasticceria i "ventagli" di cialda a sfoglia con una nota di cacao prodotti da Bussy e proposti in confezioni vintage di metallo da 100 pezzi. L'uso di ingredienti naturali sottolinea la volontà di mantenere inalterata la qualità dei prodotti. Appartengono alla linea Vintage anche le "bussine", fini sigarette di cialda con interno di cacao, le "piruette", cialde arrotolate e variegate con interno al cacao fondente e le "minuette", sottili cialde ripiene di crema al cacao e nocciola. L'azienda presenta anche un'ampia gamma di prodotti da usare come base per monoporzioni di gelato, come i cannoli di cialda arrotolata o le "kikere", golose coppettine di cialda ricoperte di cioccolato fondente e granella al cacao.

Gran varietà

www.babbi.it

Garantire al mercato coni e cialde che non siano un semplice contenitore per il gelato, ma un importante elemento per valorizzarne il gusto è da sempre l'obiettivo di **Babbi**. Sensibile ai segnali provenienti dal mondo dei consumatori, l'azienda offre un'ampia gamma di articoli, realizzati con materie prime selezionate, per garantire prodotti dal gusto sempre delicato. Oltre ai Coni Wafer, disponibili in molteplici formati e misure, anche in versione coppetta, **Babbi** produce Cialde Stampate, realizzate con ingredienti nobili come cacao e nocciola, e Cialde Arrotolate, più dolci ma sempre dall'aroma bilanciato. Completano l'offerta Decorazioni in cialda, prodotte come una volta, friabili e croccanti per guarnire con un tocco di fantasia coppe e gelati anche da asporto.



focus

CONI E CIALDE

Antonella Bucci



La tradizione di Bologna

www.minora.it

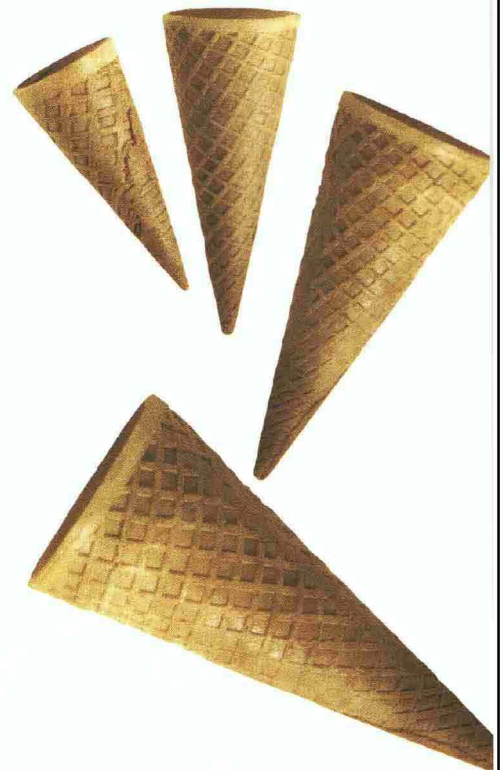
Specializzata nella produzione artigianale di coni e decorazioni in cialda, Minora offre soluzioni originali per la presentazione del gelato. Tra le proposte troviamo quella che a Bologna chiamano "cestina", un bicchierino in cialda realizzato senza aggiunta di coloranti artificiali, disponibile in cinque formati. Indicato non solo per gustare il gelato ma anche frozen yogurt, il bicchierino in cialda è apprezzato anche all'estero per la sua praticità e la sua fragranza biscottata. Completano la gamma di prodotti dell'azienda coni in cialda stampata o arrotolata, sigarette corte e lunghe in vari gusti, mini cornetti, biscotti a cuore e a ventaglio, dorati e friabili, confezionati in eleganti lattine di metallo che ne conservano a lungo la qualità.



Liscio, al cioccolato o ...

www.conoartic.com

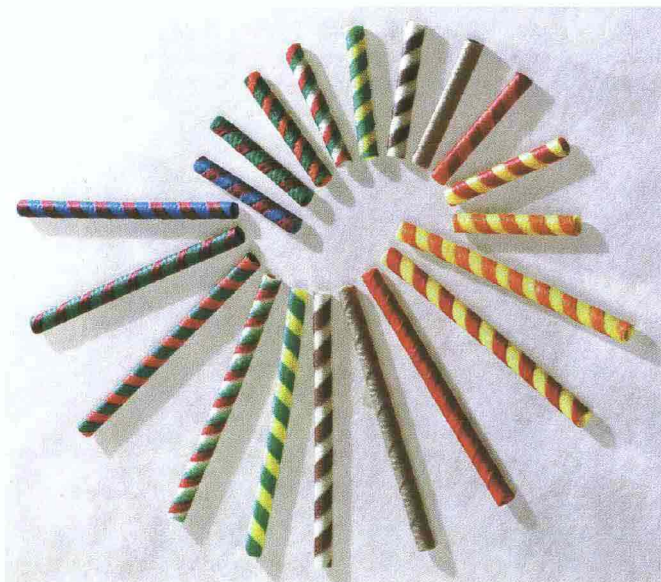
Fra le cialde arrotolate zuccherate proposte da Cono Artic, tutte prodotte con ingredienti di prima qualità costantemente controllati, i coni lunghi a bordo piano offrono il vantaggio di avere la bocca più stretta in modo da non permettere al gelato di penetrare subito in profondità. Il gelato rimane così tutto in vista per il massimo appagamento dell'occhio e la cialda mantiene più a lungo gusto e freschezza. Sono disponibili al naturale o anche nelle golose varianti decorate a base di cacao fondente o al latte, con l'aggiunta di granella di riso, cocco rapé e codetta colorata per soddisfare anche i capricci dei piccoli. L'azienda offre anche la possibilità di abbinare coni di carta o carta alluminata, personalizzati per il cliente o neutri.



Tutti i colori della frutta

www.bigatton.com

Una variegata palette di aromi e colori contraddistingue le sigarette di cialda arrotolata prodotte da Bigatton, che utilizza coloranti naturali nel rispetto del nuovo Regolamento CE relativo agli additivi alimentari. Perfette in estate per arricchire golose coppe gelato, le sigarette sono disponibili in due lunghezze e in dieci varianti di gusto: caramello classico, bicolore con un rigo di caramello chiaro e uno color cacao, "amico" (che richiama il tricolore della bandiera italiana) e nelle versioni bigusto alla frutta aromatizzate al kiwi, fragola, arancio e banana. Per una garantire una fragranza duratura, i biscotti sono confezionati in barattoli di metallo, suddivisi in quattro contenitori di kraft alimentare chiusi in sacchetti antiumidità.



ilgelatiere
luglio 2010 pagina 40