

Il gelato è un dessert che fa parte della tradizione italiana: dolce e rinfrescante, è un alimento che mette d'accordo tutti, grandi e piccoli. Gli italiani sono tra i più grandi consumatori di questo alimento, con oltre il 40% della popolazione che lo consuma [tutto l'anno](#). Ne esistono per tutti i gusti e le esigenze, ma a determinarne sapore e consistenza è soprattutto il processo di lavorazione. In base a quest'ultimo, inoltre, si differenzia il gelato industriale da quello artigianale.

Gelato industriale e gelato artigianale: cosa cambia

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Atto Completo | Avviso di rettifica Errata corrige | Lavori Preparatori | Direttive UE recepite

PERMALINK

DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 109
Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE **concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari** (GU Serie Generale n. 39 del 17-02-1992 - Suppl. Ordinario n. 31)
note: **Entrata in vigore del decreto: 3-3-1992**

Articoli
Capo I
DISPOSIZIONI GENERALI
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Art. 16
Vendita dei prodotti sfusi

1. **I prodotti alimentari non preconfezionati** o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati, **devono essere muniti di apposito cartello**, applicato ai recipienti che li contengono ovvero applicato nei comparti in cui sono esposti.

2. Sul cartello devono essere riportate:

a) le indicazioni previste all'art. 3, comma 1, lettere a) e b);
b) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari molto deperibili, ove necessario:

Estratto dal Decreto legislativo 27 gennaio 1992

Gelato industriale

Questo tipo di gelato è **prodotto molti mesi prima del consumo**, con l'impiego di preparati in polvere o in pasta costituiti da materie prime come latte in polvere, zucchero, succhi di frutta concentrati e di additivi come coloranti, emulsionanti, stabilizzanti e aromi. I gelati industriali **vengono detti anche "soffiati"**, in quanto prodotti con l'introduzione, durante la fase di gelatura, di aria, per un volume pari al 100-130%, procedimento che li rende soffici e leggeri. Il gelato industriale è pensato per un consumo non immediato - diversamente da quello artigianale - e infatti viene prodotto diversi mesi prima. A tal proposito, vengono utilizzati ingredienti che permettono al prodotto di rimanere il più possibile inalterato per diverso tempo. **Il processo di produzione è definito "a ciclo continuo"**, in quanto la mantecazione e la trasformazione da miscela a gelato avvengono in

poche decine di secondi, con un aumento di volume superiore rispetto al gelato artigianale. Questo è dovuto alla quantità di aria che viene soffiata nel gelato e che ha lo scopo di farlo sciogliere molto più lentamente.

Gelato artigianale

Il gelato artigianale invece **viene prodotto quotidianamente, in minori quantità**, al fine di essere consumato in breve tempo. Il processo di preparazione è più lento e, solitamente, ha un lieve aumento di volume dovuto alla minima quantità di aria che assume naturalmente (non viene inserita aria di proposito come in quello industriale). Ovviamente, **quello industriale è diffuso capillarmente**: lo si trova nei bar, supermercati, ristoranti, centri commerciali, ma anche nelle mense e tavole calde. Quello artigianale, al contrario, si può acquistare solitamente solo in gelateria. Il gelato industriale è disponibile in vaschetta, cono, coppetta, barattolino, biscotto, ghiacciolo. Inoltre una differenza importante per noi consumatori, che ci si creda o no, è data dal fatto che in quello industriale possiamo avere sempre accesso alla lista degli ingredienti del prodotto, mentre se compriamo quello artigianale è molto raro che questa si trovi esposta. Eppure sarebbe obbligatorio per legge dichiararla, per effetto della [normativa italiana](#) (Decreto legislativo 27 gennaio 1992) che regola l'etichettatura e la presentazione al pubblico dei prodotti alimentari sfusi. La prossima volta che vi capiterà di comprarne uno, dunque, chiedete la lista degli ingredienti senza farvi troppi problemi, anche perché è sempre utile sapere cosa c'è dentro al prodotto, soprattutto nel caso di persone con allergie e intolleranze, al fine di evitare spiacevoli disturbi dovuti ad alcuni additivi o sostanze. **Sono infatti numerosi i gusti di gelato che possono contenere allergeni**, come arachidi, latte in polvere, frutta a guscio, soia e altri.

L'imbroglione del gelato artigianale

Nell'antica Grecia il gelato era davvero artigianale e non poteva essere altrimenti, dato che per prepararlo venivano usati solo alimenti naturali per farlo e di certo non esistevano additivi. Nel 500 avanti Cristo, il gelato si produceva senza coloranti, aromi, conservanti: **veniva conservato solo col ghiaccio** e lo si consumava fresco. Nel tempo, le cose sono molto cambiate.

Non è affatto detto che dietro al banco di una gelateria si trovi un prodotto fresco, genuino. Anzi: molte gelaterie che riportano l'insegna "artigianale", di artigianale hanno molto poco. Questa dicitura, infatti, non implica affatto la presenza di un prodotto più genuino e di migliore qualità rispetto a quello dichiaratamente industriale. **In Italia c'è infatti un vuoto normativo** che consente a chiunque di poter fare del gelato con materie prime

Gelati artigianali e industriali: come divincolarsi tra qualità e inganni

industriali e additivi e di potersi definire gelateria “artigianale”: basta che il gelato lo abbia fatto nello stesso posto in cui viene venduto! Se poi questo gelato è stato prodotto con ingredienti naturali oppure usando polveri, paste e mischiandole con un po’ d’acqua, non c’è nessuna differenza: **nessuno può dire se quel gelato è davvero fatto con materie prime naturali** oppure no. Insomma, dal punto di vista legale è tutto lecito. Il diritto dei consumatori a una chiara trasparenza nelle informazioni di acquisto, però, cambia parecchio.

Nel mondo della gelateria esistono dei preparati già pronti, ovvero **semilavorati industriali**, che possono essere semplici (come la pasta di nocciola) o molto elaborati e prepesati. Si tratta di **buste all’interno delle quali la ricetta è già pronta**: basta versare il contenuto dentro la macchina che impasta il gelato assieme alla corretta dose di acqua e il gioco è fatto. Questi preparati sono pieni di additivi come emulsionanti e addensanti, ma anche coloranti e aromi, pertanto come si fa a sostenere che il gelato sia artigianale? Chiaramente non lo è.

Gelato artigianale e additivi

Gelati artigianali e industriali: come divincolarsi tra qualità e inganni



Colori accesi e consistenze troppo lucide possono tradire l'uso di semilavorati industriali: per riconoscere un vero gelato artigianale bisogna guardare da vicino ingredienti, texture e tonalità naturali

Nella maggior parte dei casi, l'**EFSA** (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) ha valutato come sicure queste sostanze usate come additivi nella produzione del gelato (sia quello industriale che quello artigianale). Tuttavia, va ricordato che l'EFSA non fa studi su nessuna sostanza chimica e nessun additivo che viene autorizzato in commercio: questi vengono condotti dall'industria stessa, che di fatto viene ad avere un ruolo di controllore e di controllato. Ricapitolando, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare **si limita soltanto a esaminare gli studi di laboratorio** che le vengono sottoposti dalle stesse industrie che mettono sul mercato i prodotti inerenti quegli studi. Poi, su consiglio di EFSA, la Commissione Europea decide la quantità, ovvero la soglia massima che può essere usata negli alimenti. Posto che non esiste la certezza assoluta sui livelli di pericolosità di queste sostanze, quel che è certo è che mangiando diversi tipi di cibi industriali e processati durante la giornata si supera facilmente quella che è la dose giornaliera massima raccomandata per tutte queste sostanze chimiche. Secondo gli esperti dell'Istituto

Ramazzini di Bologna, la cosa più importante da considerare è che «**queste miscele di additivi non sono mai state studiate**». Nessuno infatti può garantirci che se mangiati assieme, gelati e altri cibi contenenti additivi, l'accumulo di questi ultimi non possa essere nocivo. Oppure che, combinati insieme additivi e coloranti, non portino a reazioni allergiche o del sistema immunitario. A confermare tutto questo sono gli stessi esperti dell'EFSA che, in risposta alle domande di alcuni giornalisti, affermano testualmente che «**gli esperti dell'EFSA non valutano l'interazione tra additivi**, ma la sicurezza di ogni additivo individualmente».

Come scegliere un gelato di qualità

La maggior parte dei gelati presenti in commercio ha certamente una genesi prettamente industriale, con presenza di additivi, conservanti, aromi e sostanze di vario tipo come amidi modificati o grassi aggiunti che ne consentono una più lunga conservazione. Si tratta, per esempio, dei **mono e digliceridi degli acidi grassi** (gli stessi che si mettono nel panettone e pandoro industriale), oppure di oli vegetali raffinati di cattiva qualità, come olio di palma e di girasole, che sono estranei completamente alla panna e al latte tipici del gelato di qualità. I grassi a cui dovremmo essere interessati comprando un gelato sono solo quelli della **panna**, del **latte**, delle **uova** o del **cioccolato** e della **frutta secca**, gli oli vegetali non c'entrano niente. A questo punto, non resta altro che chiederci se sia comunque possibile trovare in vendita qualche prodotto di buona qualità e dalla natura più veracemente artigianale. La risposta è sì, ma bisogna davvero impegnarsi per scovarli.

Di certo esistono vere gelaterie artigianali sparse per l'Italia - non sono tante, ma ci sono. Per riconoscerle, dobbiamo fare attenzione a un elemento basilare: l'aspetto del gelato. **Un buon gelato artigianale ha colori naturali**, non troppo accesi, un sapore equilibrato, una consistenza cremosa, non eccessivamente fredda e senza cristalli di ghiaccio. Ad esempio, se un gelato è di colore azzurro è ovvio che non sia naturale ma frutto di una lavorazione che ha incluso il colorante blu: non esiste in natura nessun frutto o ingrediente azzurro, al massimo si può trovare qualcosa di blu scuro, come i mirtilli. **Un gelato artigianale ha un sapore equilibrato**, dove ogni gusto è ben distinto e richiama il suo ingrediente principale. Le gelaterie davvero artigianali utilizzano ingredienti freschi e di qualità, come latte, panna, uova, frutta fresca, e zucchero. Ci sono delle gelaterie dove queste cose si capiscono subito a occhio, perché la politica aziendale di massima naturalità del prodotto viene esposta chiaramente e il gelataio ne fa motivo di vanto e di orgoglio, pubblicizzando questi aspetti all'interno del negozio. In altre gelaterie, dove questi aspetti non sono evidenti, è bene guardare la lista degli ingredienti (che, se non è già esposta al pubblico, va richiesta) e vedere se ci sono molti ingredienti oppure pochi.

Gelati artigianali e industriali: come divincolarsi tra qualità e inganni

Se la lista è lunga allora siamo di fronte a una preparazione industriale, se è ridotta allora è un prodotto sicuramente di migliore qualità. **Anche al supermercato è possibile trovare qualche prodotto di buona qualità** che può essere oggetto della nostra scelta. Ad esempio, una vaschetta di gelato allo yogurt può essere fatta con pochi ingredienti di qualità, considerando la media dei gelati in commercio. Può trattarsi di un gelato di alta qualità fatto solo con pochi ingredienti senza aromi, coloranti, anticongelanti e altri additivi industriali tipici delle marche più famose come Sammontana o Algida. Tra questi, si può sicuramente contare il marchio **Sterzing-Vipiteno**: la sua variante allo yogurt contiene solo quattro ingredienti (yogurt Vipiteno da latte intero del Trentino di ottima qualità, panna, zucchero e zucchero d'uva). Anche le sue varianti presentano ingredienti validi: quella al pistacchio, per esempio, contiene vero pistacchio in polvere o in pasta.



Gianpaolo Usai

Educatore Alimentare, ha conseguito nel 2014 il Diploma di Nutrizione presso il College of Naturopathic Medicine (UK). Fondatore di ciboserio.it, il portale sulla spesa sana e l'educazione alimentare. Si occupa dello sviluppo di progetti di educazione alimentare in tutta Italia.