

# Dolce campagna



**Coni e coppette** 1. L'Agrigelateria San Pè sta a Poirino, 25 km da Torino. Nata 20 anni fa ha lanciato l'idea delle gelaterie collegate con le aziende agricole; 2. La materia prima per i gelati di San Pè (latte e frutta) arriva dalla stessa azienda; 3. Il gelato di Gusto 17, locale milanese collegato ai piccoli produttori della campagna: ha adottato 4 mucche



## I CONSIGLI

- Bologna**  
Cremeria  
Santo Stefano  
Piazzetta  
S.Stefano
- Cagliari**  
I Fenu  
Piazza Galilei
- Firenze**  
Carapina  
Piazza Oberdan
- Milano**  
Artico  
Via Porro  
Lambertenghi e  
via Dogana
- Palermo**  
Cappadonia  
Piazzetta  
Bagnasco e  
Via V. Emanuele
- Reggio Emilia**  
Capolinea  
Via Simonazzi
- Salsomaggiore**  
Sanelli  
Via Romagnosi
- Senigallia**  
Brunelli  
via Carducci
- Udine**  
Fiordilatte  
Via Cividale
- Verona**  
Savoia  
Via Roma

# Il gelato agricolo tra campi, frutta e mucche adottate

## Rivoluzione San Pè: dal latte al fiordilatte In città accordi tra gelatieri e contadini

di Francesco Velluzzi - MILANO

**I**l termine spiega tanto ma non tutto: agrigelateria. Per vedere davvero l'effetto che fa bisogna arrivare a Poirino a 25 chilometri da Torino, in direzione Asti. Qui c'è l'agrigelateria San Pè. L'hanno fondata nel 2000 Antonietta Crivello, suo fratello Giovanni e il marito Alfonso Burzio, che sognava un grande parco per i bambini. In questo angolo di paradiso ci sono 250 mucche e due frutteti con la vendita diretta: chi va ora becca le fragole. E con queste materie prima viene realizzato uno dei migliori gelati italiani (che si trova anche da Eataly Torino e Pinerolo). Un bimbo non andrebbe mai via da qui. Perché scopre oche, anatre, prati e giochi. La famiglia Crivello ha pensato a loro: «La pandemia ci ha rovinato le gite scolastiche e il nostro percorso didattico "Dal latte al fiordilatte". Ma abbiamo riaperto, siamo agricoltori e diamo al cliente quel che produciamo». Questo è il concetto di agrigelateria, caro alla Coldiretti. «Con gli anni ci hanno copiato in tanti». Una è

nata a Pralormo, non lontano da Poirino. Poi ad Alpignano c'è Lattolandia, a Serie nel bresciano l'Agriturismo dell'Altopiano. A Casaleto Lodigiano il Guado. Tutta gente che prepara il gelato con i propri prodotti.

### In città

Se il vero gelato «agricolo» esiste solo nelle cascine, anche in città, su 35 mila negozi, si può scovare il prodotto genuino e collegato alla campagna. Certo non è facile. Perché i semilavorati hanno preso il sopravvento e ormai artigianale non è più

un marchio di alta qualità. A Milano tre giovani esperti di marketing, Rossella De Vita, Stefania Urso e Vincenzo Fiorillo, si sono trasformati in cultori del gelato e hanno aperto «Gusto 17» (16 gusti, più quello dei desideri scelto dai clienti). Prima in via Savona, poi il successo che li ha portati da Eataly, da Voce di Aimo e Nadia e in Rinascente. «Abbiamo adottato quattro mucche nei dintorni di Milano. Presidiamo la filiera dei fratelli Grugni, ci danno il latte per il nostro gelato. Sulla frutta siamo maniacati

ti: solo piccoli produttori certificati come per le fragole Candonga, per il limone di Sorrento, per le amarene brusche di Modena. La frutta solo in stagione, non possiamo congelarla. Le uova (pastorizzate per legge) sono quelle di Paolo Parisi. Costano, ma sono le migliori. La nostra idea è produrre il gelato che mangiamo e produciamo in laboratorio dietro il banco». Il concetto dell'utilizzo dei prodotti di piccoli produttori e agricoltori sta bene a Coldiretti e rende l'idea di un gelato agricolo. Stefano Guizzetti, in arte Ciacco a Parma e a Milano, lavora così. È laureato in Scienze dell'Alimentazione. «Le fragole arrivano dal parco agricolo sud di Milano, il cioccolato dall'artigiano Marco Colzani, limoni, arance, mandarini da un agricoltore siciliano. Il fornitore di pistacchio, a Bronte, è l'unico che non ho mai cambiato. Poi sull'origine del pistacchio (uno dei tre gusti più venduti in Italia) si potrebbe parlare per ore». Chiara Soban a Trieste è andata da sola, lasciando una famiglia di gelatieri a Valenza. «Se pensa che i miei si sono conosciuti in gelateria e tutti i parenti hanno locali in Germania... si può capire che viviamo di gelati. Non ci scambiamo i prodotti con i miei fratelli, a Trieste non ho

tanta scelta, le more di gelso non le trovo... Devo andare a cercare, ma a Fiumicello trovo le pesche bianche, ho un fruttivendolo attaccato al negozio (in centro, zona tribunale) col quale collaboro. Per una settimana farò il gelato alla ciliegia, è un costo, ma un regalo per chi viene da me». Chiara non surregala e sperimenta con una sola base: la passione. Simone De Feo al Capolinea di Reggio Emilia ha accorciato la filiera acquistando la materia prima direttamente dai produttori. Giovanni Fenu a Cagliari ragiona sul gelato come un chef: «Con prodotti del territorio come pompia, zafferano e ricotta».

### Zucchero

Su una cosa i gelatieri agri o artigianali sono d'accordo: lo zucchero va ridotto. «Se penso al gelato di mio papà. Era molto carico. Ora il nostro palato è cambiato», racconta Alberto Marchetti di Torino. Ciacco, che si definisce «un alleato della tua salute», conferma: «Bisogna ridurre». Anna Sartori da Erba, famiglia di gelatieri dal 1958: sentenza «Io uso un solo tipo, saccarosio. Il gelato non è un dolce, ma un nutrimento»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 3'27"

## I CONSIGLI

- Bergamo**  
La Marianna  
Largo Colle  
Aperto  
Bergamo Alta
- Erba**  
Sartori  
Via Volta
- Genova**  
Profumo  
Vico Superiore  
del ferro
- Maratea**  
(Potenza)  
Porto Turistico
- Pordenone**  
Peratoner  
Corso Vittorio  
Emanuele
- Roma**  
Gelateria del  
Teatro  
Via dei Coronari  
Claudio Torcé  
viale  
dell'Aeronautica  
viale Aventino  
viale Marconi
- San Giorgio delle Pertiche**  
(Padova)  
Marisa  
via Roma
- Vigevano**  
Verolatte  
Piazza Ducale

