



APERTI ANCHE TUTTO AGOSTO

OFFERTA ESTATE 2018

Visita e Panoramica gratuite  
+ 25% di SCONTO sulle urgenze  
Via Lungo L'Affrico, 42 - Firenze - Tel. 055 660225

# Firenze

DOMENICA 5 agosto 2018 | Redazione: viale G. Italia, 17 - Tel. 055 2495870 - Fax 055 2343646

## CAPITALE DEL GELATO



WAFFLES, CIALDE E GUSTI BIO  
BOOM DI NEGOZI IN CITTÀ  
FIRENZE PRIMA IN ITALIA PER GIRO DI AFFARI  
E C'E CHI ESPORTA CONI ANCHE IN ISLANDA

Alle pagine 10 e 11

### RAGAZZINA ROM AL MEYER

## Allarme meningite Bimba all'ospedale E al campo nomadi scatta la profilassi

■ A pagina 5

### LAVORI DA SETTEMBRE

## Firenze sud, addio caos Lo svincolo dell'A1 verrà tutto ridisegnato



■ Alle pagine 2 e 3

### LA SCUOLA

## Pienone asili nido Già 550 in attesa Il piano comunale

■ A pagina 13

**CHE TEMPO CHE FA**

Le temperature previste oggi  
**MINIMA 20°**  
**MAX 36°**



### LA SOLUZIONE GIUSTA PER IL RELAX

CON IL SETTIMANALE DI ENIGMISTICA DEL TUO QUOTIDIANO

TANTI GIOCHI ESCLUSIVI PER GLI APPASSIONATI,  
CON DIVERSI LIVELLI DI DIFFICOLTÀ

cruciverba, sudoku, rebus, puzzle e tanto divertimento per tutta la famiglia

OGNI MARTEDÌ IN EDICOLA **A SOLO 1€**

# MARIO DI VIA DELLA VIGNA

**Parrucchiere - Profumeria  
Centro estetico**  
I parrucchieri del centro  
dal 1948

FIRENZE - Via della Vigna Nuova 22r - Tel. 055 294813 - 055 2398953 - Fax 055 2679450 - www.mariodiviadellavigna.it



## IL TREND DELL'ESTATE

2.479

GLI ADDETTI DEL SETTORE  
GELATERIE DELLA  
PROVINCIA DI FIRENZE

## LA TENDENZA

Addio coloranti e additivi  
Oggi va di moda il biologico



**TRA LE** tendenze dell'estate il gelato bio, prodotto con alimenti freschi e genuini, privi di additivi, coloranti, conservanti, coadiuvanti, fattori produttivi sintetizzati chimicamente e Ogm. La prima gelateria di tutta la Toscana ad essere stata certificata dall'Istituto Qcertificazioni come biologica è quella di Carlo Martelli. Si chiama Edoardo Bio e si trova in piazza del Duomo. Qui la coppetta da due gusti costa 2,60 euro e il cono con due gusti 3,50. Tra le particolarità, il gelato al vino Chianti e quello, che si trova solo a novembre,

fatto con l'olio nuovo. «Mi sono avvicinato al biologico – spiega Martelli – quando è nato mio figlio. Ho sempre avuto però il pallino dell'alimentazione di qualità. Ho un orto, il pollaio, una piccola coltivazione di olivi. Nella gelateria, che ho comprato nel 2017 insieme a mio cugino Edoardo, facciamo tutto in casa. Davanti ai clienti, produciamo anche i coni e le coppette di cialde, che, gustate appena fatte, hanno un sapore completamente diverso da quelle industriali». Una scelta che sta premiando Martelli, tanto che tra i suoi clienti c'è anche la cantante Beyoncé.

## I CONSIGLI

Occhio al gusto e ai colori  
Come riconoscere se è buono



**COME** si fa a riconoscere un buon gelato? La prima cosa è osservare i suoi colori. Chiunque, anche se non è esperto, può comprendere in questo modo se il gelato è fatto con ingredienti naturali oppure no. Banditi, infatti, i colori troppo accesi. Un gusto fragola troppo rosso, un pistacchio troppo verde o il giallo per la banana indicano che probabilmente sono stati utilizzati coloranti.

Quando il gelato viene assaggiato, inoltre, il suo sapore deve essere pulito. Se si sceglie ad esempio il cioccolato, si deve sentire solo quel gusto e do-

po dieci secondi deve sparire dalla bocca. Se restano sapori strani, significa che gli aromi sono artificiali. Dopo aver mangiato il gelato non si deve avere la sensazione di essere sazi né deve venire voglia di bere.

Questo alimento, infatti, è composto soprattutto da acqua. Se ci si sente pieni dopo una coppetta, vuol dire che nel gelato ci sono troppi grassi e zuccheri. Da evitare anche il gelato che fuoriesce dalle vaschette, quello venduto a 'montagne'. Non si scioglie e dunque è fatto con tanti grassi idrogenati.

# Dal vino all'olio d'oliva Ce n'è per tutti i gusti Boom di nuove aperture

*In franchising o no, giro d'affari da 359 milioni*

**Sono 298 le gelaterie attive sul territorio fiorentino. Il numero, secondo le stime degli esperti, è destinato a salire a causa della grande richiesta**



**AL CIOCCOLATO**, alla nocciola, ma anche all'olio d'oliva e al vino Chianti. Ce n'è per tutti i gusti quando si parla di gelato, alimento perfetto per nutrirsi in queste giornate afose. E infatti a Firenze è un vero boom, con le gelaterie prese d'assalto, di giorno e di sera, e i consumi che s'impennano. Nel 2017 ogni adulto a Firenze ha mangiato tra i 6,5 e i sette chili di gelato. Per le imprese si traduce in un giro d'affari complessivo di 359 milioni di euro.

Secondo un'elaborazione della Camera di commercio di Milano, la provincia di Firenze si piazza prima in Italia per il business del gelato. E' terza per numero di addetti, quasi 2.500, e 12esima tra le province italiane per numero di aziende del 'gelato', che sono 298 tra pasticcerie, gelaterie, anche quelle ambulanti, e aziende manifatturiere che si occupano della produzione. Un numero in crescita del 2,1 per cento nell'ultimo anno. A Firenze, dunque, non c'è che l'imbarazzo della scelta per gustare un buon gelato, che que-

st'anno si propone sostenibile e salutista, raffinato, come quello ai fiori edibili, tradizionale, fatto con materie prime a denominazione garantita, gastronomico e reso spumoso dal sifone. Sarà l'estate del 'gelato 4.0', che coniuga alta qualità, tecnologia e ingegno. «La tendenza sempre più spiccata a un consumo sostenibi-

può mangiare (di cioccolato, a esempio) anziché in legno o in plastica». Non cambiano invece le preferenze nei gusti.

Ad andare per la maggiore sono sempre i più classici. Secondo l'indagine condotta da Cna, la classifica delle richieste vede in testa il cioccolato, seguito da nocciola, limone, pistacchio e crema. A fare la differenza con il passato sono invece gli ingredienti. Il cioccolato si preferisce fondente, con spiccata preferenza per il 70 per cento. La nocciola è rigorosamente di qualità riconosciuta: piemontesi, laziali, campane in testa a tutte. Il limone è meglio se Igp di Amalfi o comunque italiano. Il pistacchio arriva da Bron-te, ma anche da Iran e Afghanistan e non ha niente a che vedere con certi prodotti indecifrabili color verde fosforescente, un tempo, e qualche volta oggi, spacciati come gelato al pistacchio. Quanto alle nuove tendenze, quest'anno sembrano primeggiare i fiori edibili: gelsomino, begonia, bocca di lupo, calendula, agerato.

Monica Pieraccini

## LA TENDENZA

**Impennata nei consumi  
Nel 2017 ogni fiorentino  
ha mangiato 7 chili di gelato**

le sta orientando anche la gelateria», spiega Francesco Fossi di Cna Firenze Alimentare. «A partire dagli ingredienti, naturali e bio, il trend coinvolge tutta la catena produttiva. Si vanno sempre più diffondendo gelaterie a chilometro zero, con prodotti del territorio. Il rapporto VeganOk – prosegue Fossi – rivela che l'offerta di gelati vegani quest'anno dovrebbe crescere del 28 per cento. Infine, si diffonde lo stecco che si

## IL FESTIVAL DAL 14 AL 16 DI SETTEMBRE

**Sfida al Piazzale fra i migliori artigiani  
In gara i campioni delle precedenti edizioni**

**TORNANO** a Firenze i migliori gelatieri del mondo. Dal 14 al 16 settembre, al piazzale Michelangelo, è in programma la 'All stars' del Gelato Festival 2018, la sfida tra le stelle del gelato artigianale italiano. Il primo chef che si qualificherà per i Gelato Festival World Masters 2021 arriverà proprio dall'appuntamento fiorentino, che raggrupperà i 16 campioni che hanno trionfato nelle precedenti edizioni della manifestazione, dal 2011 in poi. I gelatieri dovranno cimentarsi in due prove speciali: realizzare un gusto inedito utilizzando il cioccolato e uno aromatizzato alla birra. Per fiorentini e turisti un'occasione per scoprire i segreti del gelato, tra assaggi, iniziative e laboratori. Biglietti in prevendita sul sito [www.gelatofestival.it](http://www.gelatofestival.it).

## L'IGIENE CONSIGLI ADUC

**Una spatola per gusto  
E grembiuli immacolati**

**IL GELATO** può essere artigianale e genuino, ma la gelateria deve assicurare – sottolinea Aduc – adeguate condizioni igieniche. In che modo? Con l'uso di spatole diverse per i vari gusti, il personale deve essere dotato di copricapo e avere grembiuli immacolati, la temperatura del bancone tra -14 e -16 gradi, nella gelateria deve essere esposto il certificato Haccp.



12

LA POSIZIONE DI FIRENZE  
PER NUMERO DI GELATERIE  
SIAMO PRIMI PER GLI AFFARI

298

LE AZIENDE DEL GELATO  
IN CITTA' FRA PASTICCERIE,  
GELATERIE, BAR E AMBULANTI

SUL WEB

Vuoi restare sempre  
aggiornato sulle notizie  
della tua città?  
Clicca su

www.lanazione.it/firenze

L&amp;Z



7 chili

il consumo medio  
a testa di gelato  
nel 2017

+28%

la stima  
di crescita  
dei gelati  
vegani nel 2018

298

le aziende  
del gelato  
a Firenze  
e provincia

359 milioni

il giro d'affari  
a Firenze  
(siamo al primo  
posto in Italia)

+2,1%

la crescita  
registrata  
negli ultimi  
dodici mesi

2.479

gli addetti  
del comparto  
nella nostra  
provincia

# GELATERIA FIRENZE

**LA STORIA** CATERINA DE' MEDICI NE ERA GOLOSA

## Dalle ostie di pane all'intuito di Marchioni Anche il mitico cono è una nostra invenzione

**FORSE** non tutti sanno che, se il gelato è nato in Italia, anche il cono è un'invenzione di casa nostra.

Dalle ostie di pane usate da Caterina de' Medici per far servire il gelato fino a Italo Marchioni che a New York, dove era emigrato da Vado di Cadore alla ricerca di un lavoro, brevettò l'invenzione del cono gelato, stanco dei furti e delle rotture dei bicchieri di vetro in cui era solito servire il suo.

Italiano anche il famoso gelataio Spica che a Napoli inventò il cono gelato congelato, registrandolo con il nome di «Cornetto» nel 1960: un insuccesso almeno all'inizio, fino a quando nel 1976 Unilever acquistò la Spica e lo rese uno dei gelati più popolari in tutto il mondo.



### IL BUSINESS

## Ventagli, cialdoni e waffles C'è chi li esporta in Islanda

**CONI** stampati, cialdoni, ventagli, waffles. Nelle gelaterie, ad accompagnare il gelato, si trovano i più svariati tipi di 'supporti' commestibili. A Campi Bisenzio c'è una delle aziende più importanti per la progettazione e produzione di macchine che fabbricano coni per gelato.

Si tratta della Co.Ma.Co, fondata nel 2005, che oggi conta 4 soci, 13 dipendenti e un fatturato di 1,5 milioni di euro l'anno. I suoi macchinari, esportati in tutto il mondo, dall'Islanda alla Polinesia, consentono di aromatizzare coni e cialde e di produrre i coni stampati o arrotola-

ti. Non solo, ma su richiesta del cliente, l'azienda può personalizzare il prodotto finito con disegni, stemmi o loghi, come quello di McDonald's richiesto da uno dei gestori russi della storica catena di fast food. «Siamo presenti in tutti i continenti - spiega uno dei soci di Co.Ma.Co, Paolo Conti - ma il mercato russo è attualmente quello più promettente anche in considerazione della vastità dell'area. Esistono infatti le condizioni per poter vendere molti macchinari visto che le grandi distanze della Russia rendono estremamente complessa la concorrenza tra i nostri attuali e potenziali clienti».

### I LOCALI STORICI

## Spumoni al posto della polenta Ottant'anni di gusto in centro

**TRA LE** gelaterie storiche di Firenze c'è 'Perché no!', in via de' Tavolini. Correva l'anno 1939 quando il signor Ravaioli decise di aprirla, nei locali al tempo occupati da una vecchia rivendita di polenta e castagnaccio. Fu subito un successo e gli squisiti e genuini 'spumoni' a base di chiare d'uovo e panna di mele divennero celebri in tutta Firenze. Dal 1991 la gelateria è gestita dalla signora Paola che, insieme al marito Maestro gelatiere Ciro Cammilli e alle figlie Cecilia e Valentina, ogni giorno delizia migliaia di affezionati clienti e turisti. «Da quasi 80 anni - spiega Ciro Cammilli - il gelato

viene prodotto quotidianamente nello storico laboratorio artigianale nel rispetto della tradizione, utilizzando come un tempo ingredienti freschi e di primissima qualità: solo uova, latte, panna, zucchero da unire a frutta di stagione, cioccolato, frutta secca, spezie e molti altri prodotti genuini di prima scelta».

Tra i gusti proposti: gelato di ricotta, sorbetto di mora, gelato al ginger, gelato al tè giapponese Mat-Cha, sorbetto di fico. E ancora: fiordilatte con miele di castagno e sesamo o con amarene, cioccolato al rum e arancia, torta Sacher, lavanda, caramello salato e Curry con mango e pesche.