Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Il gelato artigianale contiene sempre ingredienti naturali?

Mar 28/06/2022 - 10:44

Il gelato delle gelaterie viene prodotto – così crede la maggior parte dei consumatori – con pochi ingredienti, semplici e naturali. In realtà, solo in rari casi è davvero così.

Di fatto, la definizione ufficiale che le due associazioni italiane ACOMAG e AIIPA danno del gelato artigianale non contiene specifiche dettagliate sugli ingredienti. Secondo tale definizione, il gelato artigianale è un prodotto “fatto in casa”, vale a dire realizzato in loco, con una miscela di ingredienti di qualità controllata che viene solitamente preparata fresca ogni giorno e nel rispetto delle norme igieniche, e a cui viene conferita una consistenza cremosa mediante un processo di congelamento e simultanea agitazione.

Affinché il gelato ottenga una consistenza cremosa, solitamente si utilizzano addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti. Questi stabilizzatori per gelati (neutro stabilizzanti) in commercio sono composti da una miscela di additivi alimentari (ad esempio, maltodestrina, mono- e digliceridi degli acidi grassi, farina di semi di carrube, gomma di guar e gomma di tara).

Moltissimi produttori di gelato utilizzano basi o preparati per gelato già pronti, che contengono latte scremato in polvere (per gelati al latte), vari zuccheri e lo stabilizzante per gelati. A questo punto non resta che aggiungere un liquido a scelta (acqua, succo di frutta o altro) e il relativo “gusto”, ad esempio sotto forma di pasta di nocciole o di purea di frutta.

Esistono addirittura preparati per gelato già pronti all’uso in un’ampia varietà di gusti: quelli in polvere devono essere mescolati con il rispettivo liquido (per es. acqua), mentre quelli fluidi possono essere inseriti direttamente nella macchina per gelati senza l’aggiunta di altri ingredienti.

“La qualità del gelato artigianale non dipende quindi tanto dal luogo di produzione quanto dalla qualità degli ingredienti e dal fatto che vengano utilizzati prodotti (semi)finiti o ingredienti freschi”, riassume Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. Per ottenere informazioni sui singoli ingredienti, occorre consultare la relativa lista o il relativo libro degli ingredienti: i produttori di gelato artigianale hanno infatti l'obbligo di documentare per iscritto tutti gli ingredienti e di consegnare questa documentazione ai clienti che lo richiedono.

Alcune cose, però, sono riconoscibili anche a prima vista: una varietà di gusti molto ampia è indice di un probabile uso di preparati per gelato già pronti. Colori troppo sgargianti suggeriscono l’impiego di coloranti, montagne di gelato “a torre” sono riconducibili all'uso di grassi vegetali induriti e di emulsionanti, e i cristalli di ghiaccio indicano invece una variazioni di temperatura non ottimale oppure che la temperatura della vetrina è troppo elevata.