

Abbiamo intervistato il gelatiere che sfida le guide (Gambero Rosso): “Dubbie competenze, ci si limita all’assaggio”

22 Gennaio 2025

di Patrizia Ferlini



RIMINI – Cosa accadrebbe se il vincitore di un Oscar rifiutasse il premio? Il mondo cinematografico insorgerebbe decretando la fine del povero illuso e accusandolo di eccessiva superbia. Ma se ci fossero delle valide motivazioni a sostegno del tutto?

Il protagonista di questo film tutto italiano è **Stefano Dassie**, titolare delle omonime gelaterie che ha rifiutato pubblicamente i Tre Coni della guida del Gambero Rosso e alle sue ragioni tiene, e non poco.

Sta diventando un po' una moda quella di escludere le guide dalle proprie attività, basti ripensare alla rinuncia della stella del ristorante Giglio di Lucca o al divieto di ingresso degli ispettori Michelin imposto dal ristoratore francese **Marc Veyrat**. Questa ribellione alle istituzioni gastronomiche potrebbe sembrare una semplice trovata di marketing per attirare l'attenzione, ma forse cela qualcosa di più.

Il 21 gennaio è stata presentata al Sigep la nuova guida del *Gelaterie d'Italia 2025* dedicata ai gelati italiani. Al momento della premiazione dei Tre Coni, massimo riconoscimento assegnato, Dassie ha colto l'occasione per rifiutare l'assegnazione (*nella foto*).

“Desidero comunicarvi una decisione che per me è frutto di una lunga riflessione. Oggi scelgo di rinunciare al premio e di non far più parte del circuito del Gambero Rosso. Ci tengo a precisare che questa scelta non è un atto di polemica, ma è dettata da alcune perplessità che nel tempo sono diventate per me difficili da ignorare”. Queste le parole del gelatiere che hanno portato all'applauso spontaneo del pubblico presente. Imbarazzo o solidarietà, questo non lo possiamo sapere.

I motivi sono ormai appurati e riguardano principalmente la professionalità e la trasparenza che Dassie trova carenti. Denunciando che non si valutano elementi come la qualità e la provenienza delle materie prime o le condizioni dei laboratori, ma ci si limiterebbe all'assaggio di un gelato.

Si potrebbe dire che non è stato un fulmine a ciel sereno, visti i ripetuti contatti andati a vuoto che Dassie ha tentato di avere con il Gambero Rosso negli anni proprio per cercare chiarimenti in merito ai criteri di valutazione della guida. Mai nessuna risposta, almeno fino a ieri. Dassie dice di aver scritto più volte al distaccamento del Gambero di Napoli, la sezione commerciale che, però, non si occupa delle guide.

“Se loro vogliono rendere più autentica la guida devono essere disposti ad ascoltare noi gelatieri. Noi saremo sempre propositivi e costruttivi”, dice oggi a *Virtù Quotidiane*. “Per me la questione è già chiusa. Ho preso la mia decisione”.

“L'ho fatto pubblicamente perché un'eventuale mia comunicazione scritta sarebbe stata usata contro di me” aggiunge. “È vero che ho pianificato le cose, ma sapendo di mettermi contro il Gambero Rosso dovevo essere pronto”.

Sono chiare le idee di Dassie che ribadisce che tanto, nel giro di pochi gironi tutti si saranno scordati dell'accaduto.

Invece, la sua presa di posizione sancisce un momento importante che pare voler esulare dall'attirare l'attenzione sulla propria attività, ma che pone il focus sulla chiarezza della guida.

“Gli ispettori non spiegano come assegnano i Coni e non danno informazioni su come mantenere o migliorare il proprio risultato. Si limitano a fare qualche domanda sull'attività,

ma non approfondiscono andando oltre all'assaggio", dice.

"Non sono certo delle competenze nel settore degli ispettori. Durante l'ultima visita che ho ricevuto ho espressamente chiesto quali gelaterie in città sarebbero state valutate e mi è stato detto che solamente la mia sarebbe stata oggetto di attenzioni da parte loro", racconta Dassie.

Mancherebbe dunque un metro di paragone e competenza a quanto dice.

E tocca una nota dolente: "Io sono nato in gelateria. Oggi c'è chi pensa che chiunque possa fare il gelatiere. Ad aiutarli ci sono sicuramente gli sponsor che, in cambio dell'acquisto dei loro prodotti, offrono il suggerimento del nome dell'attività alla guida".

"Quest'uscita non mi porterà a un aumento del fatturato. Ho sempre difeso il mio settore i consumatori e ho pensato di uscire dalla guida per tutelare la mia immagine", prosegue.

La risposta del Gambero

In risposta a questi commenti sulla scarsa attitudine professionale degli ispettori **Annalisa Zordan**, curatrice della guida, afferma di aver sempre cercato il confronto con tutti i gelatieri italiani e di selezionare con cura anche i collaboratori sul posto, molto spesso firme storiche e critici gastronomici comprovati. Le stesse linee guida impiegate nella stesura della guida riportano tutti i punti di cui Dassie sostiene la mancanza.

Forse si tratta di dibattiti sterili, forse tutto questo è qualcosa di cui avremmo fatto a meno. Il consumatore deve essere consapevole che non deve andare in un luogo solamente perché consigliato da una guida o per essere stato coinvolto in pubblicità più o meno subdole. Il consumatore deve essere in grado di sviluppare un proprio gusto personale, facendosi sì, consigliare, ma non prendendo tutto quello che si trova sul web per oro colato.