

FESTECCIA UN ANNO LA GELATERIA STEFINO DI ROMA E REGALA IL GELATO AI PIÙ PICCOLI

12 Luglio 2021



ROMA - Manca poco al 24 luglio, quando la gelateria Stefino di Roma compirà un anno. Un anniversario che vuole essere per il punto vendita di piazza Alessandria una nuova inaugurazione, considerando i primi mesi come un rodaggio, per misurarsi con la città e il quartiere e le interruzioni invernali legate alla pandemia.

Per l'occasione, il gelato sarà omaggio per i più piccini sia sabato 24 che domenica 25 luglio, perché il gelato di Stefino, come dice il suo fondatore **Stefano Roccamo**, "va bene per i grandi, ma anche per i bambini, che nelle creme trovano i gusti più golosi, con latte da pezzata rossa, lo stesso del Parmigiano reggiano, preso in una stalla che sta a 6km dal nostro laboratorio".

Stefano Roccamo - si legge in una nota - è il pluripremiato maestro gelatiere di origini romane, da tempo trapiantato sui colli bolognesi, dove ha il suo laboratorio di produzione e da cui parte il suo gelato premiato già per cinque edizioni di fila con i Tre Coni dalla guida Gelaterie del Gambero Rosso, nonché vincitore della prima edizione del premio Sostenibilità promosso dalla stessa guida. Prodotto 100% biologico, con grande attenzione all'ambiente, oltre che attento alle esigenze di vegani e celiaci.

“Un gelato inclusivo”, come amano definirlo, perché Stefino ha gusti a base di latte crudo, ma anche a base di riso e di acqua, quindi adatti alle alimentazioni vegane, senza lattosio, senza glutine e tollerati anche dai diabetici, nel caso dei gusti a basso contenuto di zuccheri.

La prima gelateria Stefino nasce a Bologna nel 1998. Nella città delle due Torri Stefino ha scelto la Bolognina, un quartiere che somiglia molto al Pigneto, dove lui stesso è nato e cresciuto, per il suo nuovo punto vendita inaugurato lo scorso 30 giugno in via Luigi Serra 3.

In tempi non sospetti Stefano Roccamo sceglie di lavorare il biologico. “Volevo qualcosa di autentico, sano e buono, e così ho scelto la strada del bio. Mi ripetevo: realizza un gelato che non ti stancheresti mai di mangiare”. Lo studio del prodotto è alla base del progetto: “Per me - afferma Roccamo - un percorso all'insegna del biologico significa avere a cuore l'ambiente e il territorio, l'ecosostenibilità delle materie prime. Una scelta etica e consapevole, volta alla continua ricerca e sperimentazione, con ingredienti adatti anche a chi soffre di intolleranze e a chi sceglie di non consumare derivati animali”.

Nel frattempo Roccamo affina la ricetta e studia come farla diventare un format replicabile, anche a molti chilometri di distanza. Il mastro gelatiere può infatti controllare dal laboratorio di Bologna l'intera produzione lasciando ai gelatai della sede di Roma il compito di completare la lavorazione e, grazie alla tecnologia delle macchine Frigomat, di procedere alla mantecazione direttamente nel pozzetto. Questo sistema permette di avere un prodotto sempre della giusta consistenza e aiuta a mantenere intatte le proprietà nutritive e organolettiche delle materie prime.

Oltre che sulla bontà e il gusto, buona parte del lavoro di studio di Stefano Roccamo si concentra sulle proprietà nutrizionali degli ingredienti, con l'obiettivo di un gelato naturale al 100%, privo di addensanti ed emulsionanti elaborati chimicamente. “Abbiamo abolito i grassi idrogenati, gli oli di palma o cocco, gli aromi sintetici e i coloranti artificiali. Per addensare, nel caso delle creme sia a base latte che riso, usiamo il kuzu, un amido che arriva dal Giappone ed è gluten free, oltre a possedere proprietà capaci di migliorare la digeribilità del prodotto. Per i gusti alla frutta abbiamo scelto come addensante la polpa essiccata del baobab, che apporta vitamina C e proviene da un progetto di cooperazione internazionale

stanziato in Senegal”.

Per la linea di gelati “vegani”, dal 2008 Roccamo ha sviluppato un assortimento di gusti a base di riso integrale germogliato. “Nutriente, digeribile e ricco di minerali preziosi, è il punto di partenza del nostro gelato vegan e senza glutine, creato per offrire un’alternativa a chi non vuole consumare derivati animali” spiega Roccamo. Adatto anche a diete ipocaloriche, il gelato vegan è più leggero e digeribile e la scelta del riso rispetto alla soia permette di mantenere inalterato il sapore degli ingredienti. Il riso, inoltre, è un prodotto italiano che arriva da risaie venete, esente da eventuali rischi OGM. Fra i gusti, ci sono anche Gianduia con le nocciole intere e particolarità come Curcuma e il prezioso tè verde Matcha, oltre a tutti i sorbetti che naturalmente si adattano a questo tipo di alimentazione.

Per chi invece non conosce restrizioni alimentari, ci sono i gusti speciali di Stefano Roccamo, come il Mediterraneo con mandorle, pistacchi, la storica Crema Bolognese, fra i più amati il Cioccolato Sgarbato che piace soprattutto ai bambini, e infine i grandi classici, come Pistacchio e Nocciola. Una grande attenzione per le materie prime, la ricerca e la tecnica sono alla base della produzione di Stefino, ma non senza una grande attenzione al risultato. “Il gelato – dice Roccamo – ieri come oggi è sperimentazione, sapore, esperienza, ma soprattutto il gelato, per me, sarà sempre un momento di felicità”.