

Ai Parioli la nuova gelateria del maestro pasticcere Federico Prodon

4 Luglio 2023



ROMA - **Federico Prodon** presenta la sua nuova boutique dedicata, per la prima volta, non solo alla pasticceria ma anche alla gelateria. Dopo i punti vendita di Borgo Pio e Mercato Centrale, Prodon apre un terzo locale a Roma, nel quartiere Parioli (in via Giovanni Schiaparelli, 21/23) e, complice la bella stagione, realizza un focus sul gelato.

“No, non ho cambiato mestiere di nuovo - tranquillizza i suoi fan - ma semplicemente mi sono dedicato a un altro aspetto dei dolci, sempre con l’approccio da pasticcere. Già nel laboratorio di Borgo Pio, dove tuttora c’è la produzione della pasticceria, avevo iniziato a lavorare sul gelato. Si inizia per gioco, poi diventa una sfida”.

L’approccio da pasticcere si ritrova nel grande studio sul bilanciamento della ricetta. “Il gelato, così come i dolci, va vissuto come una coccola che ci facciamo, quindi non dovrebbe far male. Pertanto, tendo a ridurre al massimo gli zuccheri e i grassi e utilizzo le migliori materie prime, come panna francese e latte rigorosamente made in Italy” specifica Federico.

Il gelato di Prodon ha l'etichetta Clean Label: "Vuol dire - spiega il pasticciere - che non utilizzo emulsionanti, addensanti o fibre che possano rendere difficile la digestione. In altre parole, nessun addensante con la E davanti, neanche la carruba. Ho scelto di utilizzare fibre di lino e fibre di patata". Anche sul capitolo zuccheri, la scelta di Prodon è all'insegna della naturalità: "Preferisco utilizzare, con moderazione, un buon zucchero da barbabietola italiana, piuttosto che zuccheri alternativi".

"Una volta ottenuto il bilanciamento perfetto - confessa Prodon - arriva il vero divertimento per il pasticciere, che è anche un goloso di gelato". Un divertimento che consiste nello studiare sempre nuovi gusti, fare abbinamenti arditi (Prodon le definisce "licenze poetiche") e far entrare quando possibile nel gelato le preparazioni della pasticceria. Il risultato è una selezione di gusti - fino a 32 varietà al bancone - che spazia dai classici a quelli ricercati.

Nel capitolo creme, a base latte, Prodon ammette: "Esce preponderante il mio amore per la pasticceria, che si intreccia a doppio filo con le preparazioni dei gelati". Ecco che il gusto Sacher, fatto con un cioccolato 85% Michel Cluizel, si propone come una variazione di biscotto Sacher con olio evo e albicocche semicandite del Vesuvio. È con cioccolato Michel Cluizel 55% in pezzi anche la stracciatella, preparata con un fior di latte con infuso di gruè di cacao.

"Malaga è un gusto retrò che io amo, con uvetta australiana bagnata nello Zibibbo di Marsala", racconta Prodon, ma è il gusto Marron Glacé il preferito del pasticciere, che lo prepara con pasta di marroni di provenienza francese, rum e marrons glacés in pezzi.

Con le frutta a guscio, Prodon si diverte a combinare le diverse provenienze dei prodotti, creando il suo blend personale: il Pistacchio non è solo Bronte; la Nocciola mescola tonda gentile del Piemonte con la nocciola del viterbese e quella dell'avellinese; la Mandorla è un mix di Avola e di mandorla amara per dare carattere.

Soprattutto nel caso dei sorbetti, i gelati a base acqua, Prodon si lascia guidare da quello che propone il mercato: "Soprattutto in questo campo - spiega - è fondamentale affidarsi alla materia prima di stagione".

Tra i sorbetti ispirati dalla stagionalità e indicati anche per chi ha problemi di intolleranze (uova, glutine e lattosio), troviamo il gusto Pera Williams e fava tonka, oppure Mela verde e menta, o ancora Lampone e fiori di sambuco. Andando un po' più lontano Banana, vaniglia Bourbon del Madagascar e zest di lime oppure quello Cocco e succo di lime che danno una freschezza tropicale all'estate.

Il bianco alle pareti del negozio di circa 65 mq che ospita la nuova boutique di Federico Prodon è spezzato dall'immane verde Tiffany del packaging scelto dal pasticcere per i suoi prodotti. Il cromatismo è spezzato anche dalle colorate monoporzioni, che come la viennoiserie dell'appuntamento della colazione, arrivano quotidianamente dal laboratorio di Borgo Pio, insieme ai biscotti secchi e alle torte da forno per la merenda, da poter gustare nei sedici posti a sedere tra interno ed esterno.

Per il servizio del gelato Prodon ha scelto con convinzione le carapine: "Sono consapevole che dal punto di vista del marketing non è la scelta migliore, perché non consente di vedere il gelato, ma nel rispetto della mia filosofia prediligo questa soluzione perché salvaguarda il prodotto dall'ossidazione".

Il gelato è proposto in coni o coppette, dai 3 ai 5 euro, oppure in vaschetta al costo di 30€/kg. "Siamo su una fascia di prezzo relativamente sostenuta, ma questo è giustificato dagli alti costi delle materie prime che utilizziamo", spiega il pasticcere. Un ulteriore servizio che Prodon ha scelto di dedicare al cliente dei Parioli è quello dell'ordinazione "tailor made": "Il cliente viene da noi, sceglie il dolce che preferisce e noi lo facciamo preparare su misura e lo consegniamo direttamente a casa con i nostri furgoni refrigerati".

Un passato da broker assicurativo e un presente da pasticcere professionista, che oggi ha all'attivo tre punti vendita. E se Prodon è diventato famoso grazie al programma *Bake Off Italia* (2014), nel mezzo ci sono stati i corsi professionali tenuti presso la scuola A Tavola con lo Chef, e un'esperienza di circa due anni alla guida del reparto pasticceria del Caffè Hungaria e due libri, uno sulle crostate e uno sui dolci nel bicchiere, entrambi editi da Gribaudo.

Con l'apertura del punto vendita di Borgo Pio, in Vicolo del Farinone 19, Federico Prodon ha deciso di "metterci il nome", aprendo la sua prima boutique di pâtisserie. Dallo scorso aprile ha aperto il corner presso il Mercato Centrale alla stazione Termini di Roma, quindi l'ultima avventura con il punto vendita dei Parioli.

