

Franco Paparella e il gelato narrato a porte chiuse: “La nostra sfida all’appiattimento del gusto e al turismo che manca”

9 Ottobre 2024



RUVO DI PUGLIA – “Fa notizia che il nostro cono bigusto costi 5 euro, ma non è proprio così. Su ogni cono noi mettiamo materia prima altamente selezionata, ore e ore di lavorazione in laboratorio, granelle fatte da noi e doppia panna, oltre all’amarena che ha un suo costo. Su un cono il nostro guadagno è di 60 centesimi, quello degli altri è di 1,90 per un cono da 2,50. E le gelaterie fanno soldi”.

Franco Paparella, classe 1962, appassionato maestro gelatiere e colonna portante insieme ai nipoti **Giuliana** (studi giuridici) e **Vincenzo** (informatico) della storica insegna di famiglia Mokambo Gelateria a Ruvo di Puglia (Bari), cuore dell’Alta Murgia barese, consegna a *Virtù Quotidiane* il suo sfogo di artigiano ferito nell’onore.

L’occasione si offre al termine dell’assaggio dei (mai troppi) gusti del giorno offerti dalla casa rigorosamente su prenotazione tramite QR code. Prassi introdotta dalla Mokambo, famosa per la squisitezza del suo gelato naturale fatto secondo la ricetta ferma al 1840, premiata dal re Federico II di Borbone e tramandata dall’antenato Luigi Marseglia.

Di più, la boutique di gelateria è ben nota alle cronache del gusto per la preziosità del suo Scettro del Re fatto con zafferano iraniano in pistilli ricoperto da foglia d’oro 24K, venduto – su prenotazione di almeno tre giorni prima – al costo di 70 euro, **come il nostro giornale ha**

già raccontato.

“Il bello di questa nostra attività, ma sarebbe meglio chiamarla sfida, è che non abbiamo né politica né altro a sostenerci, sono tutti sordi, il turismo in Puglia non è servito” attacca (zio) Franco emergendo dal retrobottega dove due molazze di granito macinano Tonda gentile trilobata delle Langhe e fave di cacao in purezza, a freddo.

“I miei nipoti” racconta il maestro artigiano, “sono due giovani che erano pronti a lasciare Ruvo, eppure rimangono nella propria terra. Io li ho bloccati, lavorano con me decisi a voler portare sotto i riflettori una terra lontana dal turismo e dalle mode con le nostre ricette di famiglia. I prezzi sono aumentati dovunque e i turisti scappano: ma perchè pagare tanto, né un sorriso, nessun assaggio, nessuna esperienza che rimane dopo”.

“Otto anni fa, quando abbiamo scommesso sulla ripresa di questa attività” prosegue Franco Paparella, “ci hanno dato per spacciati: il gelato è buono ma costa troppo, nessuno ci verrà più, fallirete. Invece siamo ancora qui. E stiamo dando nuova luce al territorio partendo da un semplice gelato. Che non è solo un gelato di qualità ma un’esperienza che merita il viaggio. C’è dentro la cura del cliente, la personalizzazione del servizio. L’innovazione sta nel passato, chi non conosce il passato e viaggia solo con internet non avrà futuro. Ecco perchè la nostra gelateria è diversa. Noi vendiamo in modo diverso”.

“Lei, dottoressa”, ci dice il maestro gelatiere, “entrando nella nostra bottega non si è qualificata professionalmente ed è stata servita come qualunque altro cliente, però si è sentita come accolta in casa, ha scelto i suoi gusti senza fare né ricevere pressioni, chi è venuto dopo di lei ha aspettato fuori come normalmente qui funziona. Questa cosa è innovativa, è un’esperienza riservata, sartoriale. Qui non si vendono prodotti assemblati ottenuti in modo seriale senza manodopera, discorso che vale per le gelaterie quanto per le pasticcerie e la ristorazione tutta ormai. Ogni giorno produciamo i nostri gusti di gelato partendo dagli stessi essenziali ingredienti ma i sapori non sono mai uguali, saranno diversi naturalmente, mai appiattiti, il palato risulterà pulito, non coperto da ingredienti innaturali, la differenza la fa l’enorme lavoro che c’è dietro ogni ricetta. Stop”.

“A questo punto” continua, “devo spiegarvi quel che succede quando al cervello arriva il gusto del cioccolato puro, amaro, di cui normalmente non si ha esperienza. Inizialmente i recettori del gusto vanno in allarme, poi quel sapore diventa più amabile. Respirando dal naso si inizia a percepire il retrogusto: note legnose di cacao, frutti tropicali, spezie. Sono cose importanti e vanno raccontate, fatte conoscere, ma i giornalisti dove sono? Si parla di Mokambo in maniera sbrigativa, dicendo che il nostro gelato è caro, sminuendo così il nostro lavoro” .

Paparella scuote la testa ma va avanti come un treno.

“Proprio oggi (il primo settembre scorso, *ndr*) abbiamo in menu una massa di cacao frutto di 3 temperaggi di 3 diverse fave di cacao, un sapore raro da trovare in circolazione! D'altronde sono un artigiano, non vendo prodotti brandizzati, la nostra lavorazione del cacao è a freddo in purezza, non andiamo a snaturare la materia prima, non aggiungiamo grassi né zuccheri al contrario di quello che fa l'industria su larghi quantitativi di prodotto dello stesso sapore ovunque sia. Perciò il nostro cioccolato non potrà essere mai uguale e potrà piacere ogni volta in modo diverso, è la natura. Nella nostra scala di 36 origini di cacao si parte dal livello 8, la fazenda che prepara la fornitura di cacao ne garantisce la qualità, non potrei mai pagarla quanto un prodotto destinato all'industria ed ecco spiegata la differenza anche di prezzo del nostro gelato”.

“Queste cose” osserva e conclude Paparella, “può farle solo chi ha passione, chi ama quello che fa. Una missione, qualcosa da trasmettere a chi verrà dopo”.