

Il gelato è questione di cultura, chi capisce è disposto a spendere. Parola di Giuseppe Cascella, il gelatiere che resta

24 Febbraio 2025

di Jolanda Ferrara



SARNO – Un gelato per salvare il Pianeta? Ci si può provare. Di sicuro può servire a “essere ricordati nel tempo”. Una “presunzione” che il maestro gelatiere sarnese **Giuseppe “Pippo” Cascella**, fresco di premio per il Miglior Gelato Gastronomico assegnato dal Gambero Rosso alla sua insegna “Gelizioso, il gelato appena raccolto”, rilancia da convinto profeta dissidente in patria. A serrande ancora calate nello zenit di una domenica mattina di gennaio.

Fuori la porta della gelateria il mercato brulica di sarnesi a passeggio nel sole primaverile, ma il maestro Pippo se la prende comoda. Piuttosto si mostra interessato al dialogo di fronte alla nostra curiosità. Il tempo di assecondarci nella scelta dei gusti con opportuni consigli ed eccolo lanciarsi in una filippica sul sottozero più e meno artigianale in circolazione, lo scontro

tra la sua proposta dichiaratamente fuori dagli schemi, le abitudini radicate e il territorio di appartenenza, dove ha scelto di restare ("la famiglia, i figli piccoli") aprendo, tredici anni fa, l'attività.

Il maestro Cascella ha molte cose da dire. "Qui nel Meridione non c'è cultura del gelato, siamo messi malissimo, si ragiona per luoghi comuni, sole uguale gelato, comunque dopo i pasti, fare cena col gelato è cosa impensabile. In realtà il gelato andrebbe consumato alla stregua di un pasto e preferibilmente d'inverno perché non si scioglie subito grazie alle temperature basse col vantaggio di non provocare uno choc termico con la nostra temperatura corporea. È sicuramente meglio di quando siamo accaldati dalle temperature estive, che poi ci arriva il mal di pancia o il mal di testa in risposta al freddo del gelato".

"C'è la convinzione" continua l'artigiano gelatiere "che il gelato disseti e rinfreschi, in realtà apporta calorie all'organismo, perciò in linea di massima d'estate si dovrebbero consumare più granite e sorbetti, d'inverno preferire le creme o anche il gelato alcolico".

"Il fatto è che Sarno (Salerno) è legata al vecchio gelato, quello industriale tipo Kinder Bueno e puffo. Quando mi chiedono quella roba là dirotto altrove la clientela. Non sono qui per far soldi ma per lanciare un messaggio, una filosofia diversa con la presunzione di farlo, il mercato. Io seleziono gli ingredienti all'origine, le migliori nocciole e pistacchi, Latte nobile, frutta appena raccolta secondo stagione. Solo materie prime naturali e sane che trasformo direttamente dalla A alla Zeta. Le gelaterie che usano semilavorati non trasformano nulla, assemblano. C'è una profonda differenza, ma alla fine ce la faccio grazie ai social e al passaparola che mi portano persone da fuori paese, sono contento. Il paradosso è che le mie ricette piacciono, ho notato che i clienti dal palato più fine arrivano dai paesi vesuviani, dal Napoletano, e questo che mi gratifica".

Se dalla Sicilia arrivano materie prime "con una marcia in più" come la mandorla o il pistacchio ("quello di Bronte beneficia delle ceneri vulcaniche che gli conferiscono un sapore tutto suo") qui protagonista di una lunga lavorazione che rende a dir poco prezioso il prodotto finale, dal Sarnese il maestro Cascella attinge per lo più ortaggi e produzioni locali impiegandoli con creatività da chef come nella riduzione di Sanmarzano, gloria locale; e nella bella varietà di aromatiche come il finocchietto selvatico, il basilico ("ma solo quello genovese per il Pesto alla genovese" precisa), le foglie di fico o la lavanda.

"Ne estraggo i sentori a freddo e li trasformo in combinazioni gastronomiche che tengo a banco e vendo normalmente" assicura. "Come quadri d'autore raccontati dall'artista" tiene ad aggiungere lasciando emergere la sensibilità per l'arte .

“Bottega classica e prodotto concettuale, contaminazioni impensabili, esperienza sensoriale, emozioni” dice Cascella a *Virtù Quotidiane*, “è per questo che voglio essere apprezzato e lo sono. Si aspettano da me il prodotto che dico essere, hanno fiducia. È che ci vuole tempo. La qualità ha bisogno di tempo e io devo spingere spesso sull’acceleratore, è il senso del mio lavoro”

Poi aggiunge: “Ad eccezione di un grande ristorante di Salerno, ma solo perché lo tratta bene, non vendo il mio prodotto ai ristoranti perché non sanno gestire le temperature, lo servono che è ancora duro e magari nella coppetta sbagliata, ma è controproducente, se il gelato è troppo freddo non senti il gusto”.

“Quando si forzano i processi si perde di vista il dettaglio e io non voglio perdere di vista il dettaglio, altrimenti avrei un laboratorio centralizzato e poi smistamento, ma questo significa lavorare in modo industriale, franchising. La qualità ha bisogno di controlli costanti. Io seleziono tutto, anche i miei clienti, noi artigiani abbiamo bisogno di una nostra nicchia. È chiaro che più si sale con la qualità (e il prezzo) più i clienti si diradano. È normale, sono in meno a capirla. È una questione culturale. Ma chi capisce è disposto a spendere di più, altrimenti non si venderebbero Ferrari, Mercedes e Bentley” riflette.

“Le persone si fissano sul prezzo, invece dovrebbero considerare il valore del prodotto. Ma così è pure più bello perché altrimenti non otterresti i riconoscimenti dal Gambero Rosso. Essere nella loro guida fa la differenza e io”, conclude, “i tre Coni non li avrei mai rifiutati”.