

Il maestro gelatiere Alberto Vitaro: “Il futuro è identità, territorio e semplicità”

29 Agosto 2026

di Redazione



LUZZI – “Il gelato oggi è identità, materia prima, ricerca e conoscenza tecnica. Non è più soltanto un gusto servito in coppetta, ma un componente gastronomico che entra nella ristorazione, nella pasticceria e dialoga con altri mondi del food”. A dirlo è il maestro gelatiere **Alberto Vitaro**, dell’Alta Cremeria Vitaro di Luzzi (Cosenza), premiata con i Tre Coni del Gambero Rosso, tracciando un quadro dell’evoluzione e delle nuove tendenze del settore.

“La mia esperienza – racconta Vitaro – nasce dalla scuola alberghiera e da una grande passione per il mondo del cibo. Successivamente mi sono avvicinato alla gelateria e alla

pasticceria, lavorando al fianco di professionisti che già allora portavano in giro per l'Italia la cultura del gelato. Fondamentale è stata anche l'esperienza nei laboratori di ricerca e sviluppo, che mi ha permesso di ampliare conoscenze e curiosità".

Per Vitaro la parola che meglio descrive il gelato contemporaneo è "trasformazione". "È uscito dal suo schema classico ed è diventato un elemento della gastronomia. Il futuro sarà sempre più legato alla riconoscibilità: attraverso un gusto si dovrà poter riconoscere chi lo ha pensato, il territorio da cui proviene e la filosofia che c'è dietro. Il gelato deve essere trasparente, cultura e memoria, deve riuscire anche a evocare ricordi".

Un'evoluzione che passa pure attraverso una maggiore attenzione agli aspetti nutrizionali. "Negli ultimi anni - sottolinea - si è ridotta molto la percezione dello zucchero, pur ricordando che parliamo sempre di un prodotto appartenente al mondo dei dolci. La ricerca deve andare avanti senza snaturarne l'identità". E tra le parole chiave del futuro Vitaro indica anche la semplicità: "Sarà sempre più un valore aggiunto e ciò che il consumatore ricerca".

Positivo il bilancio della stagione estiva. "È andata molto bene. Il caldo e i cambiamenti climatici stanno allungando la stagionalità del gelato e aumentando la richiesta di prodotti freschi, soprattutto gusti alla frutta, granite e sorbetti".

Nell'Alta Cremeria Vitaro resta centrale il rapporto con le materie prime e con la Calabria. Accanto ai classici a base di frutta a guscio, pistacchio compreso, trovano spazio proposte innovative e abbinamenti tra frutta e vegetali. "Il consumatore - afferma Vitaro - è oggi più consapevole, curioso e pronto a degustare prodotti nuovi".

Tra i protagonisti dell'estate ci sono stati soprattutto i prodotti calabresi. "Abbiamo puntato sui sorbetti al bergamotto e sugli agrumi della Piana di Sibari, oltre alla liquirizia. Quest'ultima ormai è protagonista sia d'inverno sia d'estate, per la sua freschezza abbinata anche a una nota di piccantezza. È stata uno dei nostri successi".