

Gelato di fave su stecco, al blind test di Tetrapak con il nuovo Pinguino un terzo dei consumatori non lo riconosce

14 Marzo 2024



RIMINI – Gelato vegetale a base di fagioli di fave (Fava bean), alternativa leggera, gustosa e ricca al palato da distinguere a fatica dal tradizionale gelato base latte. La novità plant-based ancora sconosciuta nel mercato del gelato in Italia, è stata lanciata alla 45esima fiera Sigep dalla multinazionale Tetra Pak (sede italiana a Rubiera-Reggio Emilia) presente con macchinari all'avanguardia tra cui un mixer pastorizzatore di ultima generazione che processa a 360° basi per prodotti caseari e gelati.

In questo caso un gelato su stecco, il classico Pinguino, realizzato con una formulazione ad hoc e proposto al pubblico e agli addetti con un piccolo test alla cieca. *Virtù Quotidiane* ha

commentato la novità con **Marco Zandermann**, key account manager dell'azienda.

Zandermann, com'è andata?

Più che bene, oltre 1/3 dei consumatori ha fatto fatica a identificare quale dei due prodotti fosse a base vaccina, e il 62% degli intervistati ha confermato un'intenzione di acquisto positiva per il gelato a base di fave.

La nuova formulazione di gelato base vegetale rappresenta un mercato in espansione in cui sono diverse le sfide tecniche da affrontare per ottenere un prodotto di alta qualità. Che tipo di gradimento prevedete incontrerà il nuovo gelato di fave?

I gelati e i dessert surgelati a base vegetale sono ancora relativamente nuovi in un settore con una profonda tradizione legata al mondo dei prodotti vaccini. Alcune opzioni come la soia o la mandorla rappresentano prodotti già noti nel mondo dei gelati e dessert di origine vegetale, altri, come le fave, rappresentano una opzione con ottime potenzialità, ma ancora sconosciute nel mercato del gelato in Italia.

Come cambia la formulazione della ricetta e quali i vantaggi nutrizionali ed ecologici ?

Le fave sono un ingrediente funzionale e versatile per diverse ragioni, superano le sfide e le caratteristiche delle formulazioni vegetali tradizionali in virtù del loro sapore neutro, un ridotto retrogusto e una colorazione tendente al bianco. Questo le rende più attraenti per il consumatore e facilita la parte di formulazione. Le fave hanno poi un ottimo profilo nutrizionale poiché contengono proteine vegetali, fibre, vitamine e minerali. Rappresentano inoltre un ingrediente con un buon profilo ambientale e sono coltivate in diverse aree del mondo, in Medio Oriente soprattutto e anche in Cina, Etiopia e in Paesi europei mediterranei come l'Italia.

Come migliorate la qualità del prodotto finale?

I vantaggi del nostro sistema brevettato di miscelazione dinamico sono diversi. Uno di questi è la flessibilità che consente senza dover effettuare modifiche ma solo variando i parametri principali dal pannello di controllo Hmi (interfaccia uomo-macchina, ndr). Il mixer consente miscelazione e pastorizzazione in batch (grandi volumi) di tutte le tipologie di miscele gelato, dalle più semplici base acqua per la produzione di ghiaccioli fino ai gelati premium artigianali o di tipo organico, vegano e alla produzione di salse ripple sempre più richieste per la

farcitura dei vari gusti di gelato. Oltre alla flessibilità c'è il vantaggio della sicurezza alimentare e la texture del prodotto che avrà, volendo, un aspetto liscio e omogeneo pari a un effetto omogenizzante, migliorandone la stessa shelf-life. Eliminiamo così uno dei problemi più comuni con le tecnologie di miscelazione tradizionali, ossia l'aria indesiderata nel prodotto che influisce in termini di ossidazione e durata di conservazione, in questo modo invece si evitano sprechi.

Quali altri vantaggi in termini di sostenibilità?

Il nostro macchinario è in grado di ridurre anche gli sprechi energetici, evita il ricorso ad altre macchine per la preparazione di molte basi mix tipo miscelatori portatili o sciogli-grasso. Si riducono così i tempi di lavorazione, gli sprechi di prodotto durante i travasi, si semplificano i tempi di lavaggio e si tagliano gli annessi sprechi di acqua e di energia.