



## OGGI GELATO

# un marchio tutto *friulano*

MARIA CRISTINA PUGNETTI

**28** anni all'anagrafe, due lustri di esperienza nel settore della gelateria. Carmelo Chiaramida ha insegnato l'arte di far gelato un po' in tutta Italia e in 16 paesi nel mondo, a marzo l'ultimo impegno internazionale come insegnante a Dubai. Quando l'amico di sempre Fabio Pirioni, anch'egli 28 anni e laurea in economia, gli propone di aprire una gelateria in Udine Carmelo non esita, ha già in mente come deve essere. In questo progetto c'è anche Andrea Marchettini, di solo un anno più giovane e amico d'università di Fabio. **Oggi Gelato**, così si chiama la loro azienda artigiana, non è più un progetto, ma realtà inaugurata da qualche mese nel cuore del centro cittadino in via Paolo Sarpi. Potremmo definirla start up. A giudicare però dal continuo via vai di gente che visita la gelateria il successo già arride a questi tre giovani udinesi. Non ci sono alchimie o segreti nella produzione del loro gelato. La scelta della materia prima di qualità ottima, richiede alle volte di rinunciare al chilometro 0, così avviene per la vaniglia del Madagascar, i limoni di Salerno, i pistacchi di Bronte, le mandorle di Avola, le nocciole di Cravanzane. La frutta è invece di provenienza locale, fragole e melone da Basiliano, le

pesche da Pozzuolo (Ud) e sono sempre piccole aziende ortofrutticole. Anche il latte fresco utilizzato per le creme ha provenienza friulana. Carmelo ci tiene a sottolineare che hanno scelto di trasformare la materia prima nel loro laboratorio alle spalle della gelateria e di non utilizzare semilavorati. Così, ad esempio, la nocciola viene tostata, lasciata maturare qualche giorno affinché gli oli essenziali non si disperdano, poi trasformata in poltiglia grazie a una macchina dotata di cesto, all'interno del quale piccole e piccolissime sfere sfregando le une contro le altre riducono la nocciola. Solo per le creme impiegano la farina di carrube come addensante. **Il mantecatore, l'attrezzo più importante in una gelateria artigiana, è a braccio verticale e lavora a lungo per trasformare il prodotto in una crema morbida.** I sorbetti, quelli che normalmente chiamiamo gelato alla frutta, sono il risultato di acqua zuccheri e polpa della frutta. Carmelo Fabio e Andrea sono l'esempio del motto "You can" nonostante la crisi nonostante le difficoltà. Oggi Gelato è un marchio registrato e l'obiettivo è di aprire realtà simili oltre i confini friulani, guardando all'Expo 2015, il cui tema è "cibo sostenibilità terra!"