



DESSERT FREDDI: CRITERI PER LA LORO CLASSIFICAZIONE

Cold dessert: criteria for their classification

P. Chiari* - A. Pulvirenti - P. Giudici
Università di Modena e Reggio Emilia,
Dipartimento di Scienze della Vita -
Via Amendola 2 - 42124 Reggio Emilia
- Italia
*email: paola.chiari@unimore.it

• PAROLE CHIAVE

dessert, temperatura, struttura, gelato, aria

• KEYWORDS

dessert, temperature, structur, gelato, air

• SOMMARIO

Con l'espressione "dessert freddi" si intendono prodotti dolci che si conservano e/o si consumano a temperatura di frigorifero o di congelatore, nell'arco compreso tra +4 e -18°C. L'insieme è molto eterogeneo e vi appartengono gelati, mousse budini ed altro ancora. Nel presente lavoro abbiamo compilato un inventario esaustivo di tutti i prodotti raggruppabili nell'insieme dei dessert freddi. A tale scopo sono state consultate banche dati (Mintel GNPD), testi di pasticceria, offerte della grande distribuzione e delle pasticcerie artigianali; si è inoltre voluto dare un'organizzazione logica degli elementi dell'insieme in modo da ottenere raggruppamenti omogenei sulla base di caratteristiche oggettive. Le variabili con maggiore potere discriminante o, se si vuole, di raggruppamento, sono risultate essere: la temperatura di consumo, la struttura e la modalità di inglobamento dell'aria. Il discrimine tra gelato artigianale e gelato industriale (ice cream) trova nella modalità di incorporazione dell'aria e nelle proprietà reologiche che ne conseguono, una soluzione oggettiva e definitiva svincolata dagli aspetti esterni al prodotto.

• SUMMARY

The expression "cold desserts" names a heterogeneous group of sweet products, which includes gelati, ice cream, pudding, mousse and more. The present work develop an inventory of all the sweet products falling under the definition of "cold desserts". To reach this aim, several databases (Mintel GNPD), pastry's books, industrial, as well as artisanal, products are going to be consulted. Moreover, the research/analysis/paper has the objective to advance a rational organization of the sweet products comprised by the "cold dessert"'s definition. Thanks to such a logical organization, it will be possible to develop homogenous groupings of products, according to their characteristics. The variables with the greatest discriminating and grouping power employed in this research are: the product's temperature of consumption, its structure, and the modalities through which it incorporates the air. The main difference between industrial and artisanal gelato is indeed in the modalities through which the air is incorporated in the products and in their consequently different rheological properties.

Introduzione

Il dessert è una portata dolce che viene normalmente servita alla fine del pasto. La parola, infatti, deriva dal verbo francese *desservir* (il/elle dessert) che significa "sparecchiare". Sebbene l'usanza di mangiare frutta fresca o secca a fine pasto sia molto vecchia, il dessert entra a tutti gli effetti a far parte del pasto occidentale in tempi relativamente recenti. Prima del XIX secolo, che ha portato l'ascesa della classe media e la meccanizzazione nell'industria dello zucchero, i dolci erano un privilegio dell'aristocrazia o un raro diversivo in occasione delle feste. Quando lo zucchero diventa più economico e maggiormente disponibile cresce parallelamente lo sviluppo e la popolarità del dessert (<https://it.wikipedia.org/wiki/Dessert>). Un particolare tipo di dessert è quello consumato e/o conservato freddo, in ogni

caso, mai a temperature superiori a +4°C. I prodotti che soddisfano questi tre semplici criteri: essere dolci, destinati (originariamente) a fine pasto e consumati a bassa temperatura sono moltissimi e in continuo aumento.

L'industria alimentare, la pasticceria artigianale e i grandi gourmet sembra facciano a gara a vezzeggiare sempre più il consumatore con nuovi prodotti, per cui l'insieme dei dessert freddi acquista sempre più importanza commerciale e, di conseguenza, si rende necessaria una maggiore precisione nella definizione delle diverse tipologie dei prodotti. Per sottolineare l'utilità di definizioni merceologiche precise delle diverse tipologie di dessert, è sufficiente menzionare il recente contenzioso nell'uso del termine "gelato artigianale" (Ageparl 9 luglio 2015). Per rispondere, però, alla domanda sulla differenza tra gelato in senso lato e gelato artigianale, è necessario definire prima di tutto, cosa sia il gelato. È evidente che il problema è ampio e richiede l'individuazione di criteri oggettivi, stabili e facilmente determinabili sui quali basare i

raggruppamenti e le definizioni delle diverse tipologie di prodotti. La prima condizione da soddisfare è possedere un elenco di tutti i potenziali prodotti che possono essere attribuiti all'insieme dei dessert freddi, nonché tutte le informazioni ad essi associate o associabili: composizione, tecnologia produttiva, proprietà reologiche, modalità di consumo e temperatura di conservazione. Nella sezione dei materiali e metodi, diamo riscontro delle procedure adottate per la raccolta dei dati e delle scelte dell'attribuzione di importanza gerarchica delle singole variabili considerate.

Non ci è dato sapere quando e come i nostri antenati abbiano consumato prodotti freddi: la neve con aggiunta o meno di qualche frutto o miele, quel che è certo è che nelle campagne neve e sapa era considerata una delizia che i nostri nonni consumavano da bambini. Un elaborato simile è menzionato nella Bibbia, dove Isacco offre ad Abramo "latte di capra mista a neve", che si può considerare una sorta di gelato ante litteram o un sorbetto (<http://www.ilgelatoartigianale>.

info). La produzione del gelato, come lo intendiamo oggi, può essere fatta risalire al 1927 quando Otello Cattabriga costruisce a Bologna la prima macchina per produrre gelato (<http://www.lastoriadelgelato.altervista.org/>, dove la miscela degli ingredienti è mantenuta in agitazione durante il raffreddamento, fino ad ottenere un prodotto semi-congelato dalla struttura fine e liscia, grazie al sistema di spatolatura contro le pareti del recipiente. È bene notare che, fino ad ora, abbiamo usato il termine "gelato" nel senso della percezione comune pur non avendone ancora definito le differenze con i prodotti simili. Per una semplice necessità espositiva continueremo ad usare il termine nel suo senso comune fino al momento della sua precisa definizione.

Fino agli anni '40, il gelato è stato un prodotto quasi esclusivamente italiano, la sua produzione e vendita avveniva all'interno di bar o per mezzo di "carrettini" attrezzati per la vendita nelle strade o nelle piazze. Con la diffusione della catena del freddo, all'inizio del '900, si costruiscono i primi freezer continui e inizia la produzione industriale del gelato. L'avvento del gelato "confezionato o industriale", non ha sostituito il gelato "all'italiana o artigianale", che ha continuato a diffondersi e a svilupparsi, anche grazie all'introduzione di macchine per gelato sempre più evolute. L'industria alimentare ha risposto in modo puntuale alla richiesta di semilavorati e di basi gelato che proveniva dai gelatieri artigianali. L'offerta di semilavorati industriali ha raggiunto un livello tale di diffusione che potremmo tranquillamente sostenere che quasi tutto il gelato artigianale è preparato

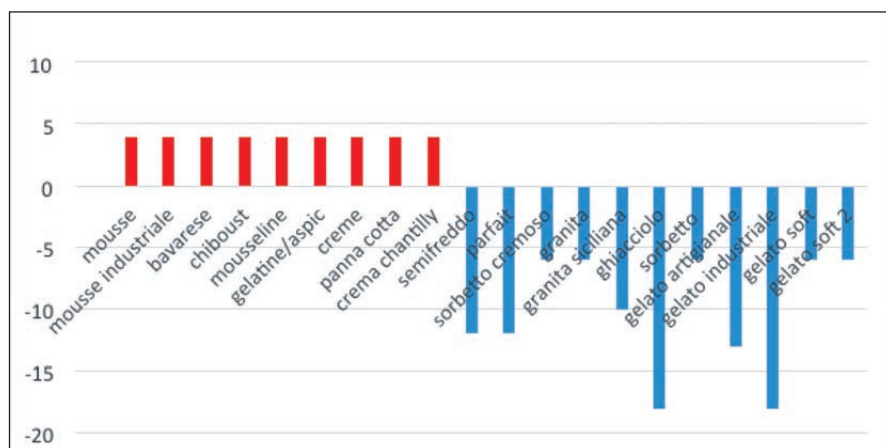


Fig. 1 - Temperature di consumo dei dessert freddi.

con basi formulate, messe a punto e fornite dalle industrie alimentari. Ne consegue una domanda ineluttabile: che differenza c'è tra gelato industriale e gelato artigianale? È a questa domanda a cui cerchiamo di dare risposta nel seguito del lavoro.

Materiali e metodi

Individuazione dei candidati dell'insieme dei dessert freddi

Per prima cosa abbiamo definito i limiti del nostro insieme, rifacendoci a definizioni precedenti basate su criteri oggettivi, facili da determinare e con elevato potere discriminante. La definizione di dessert e, nel suo insieme minore di dessert freddo, sono le seguenti:

- Dessert: "l'ultima portata (o le ultime portate) di un pasto (frutta o macedonia, formaggio, dolce, gelato)" (<http://www.treccani.it/vocabolario/dessert/>). Il cambiamento dei costumi ed usi alimentari ha fatto sì che i dessert vengano consumati prevalentemente in altre occasioni e non solo a fine pasto.

- Dessert freddo: dessert che si consuma ad una temperatura di frigorifero o di congelatore, in un intervallo indicativamente compreso tra +4°C e -18°C

Pertanto, nella ricerca abbiamo considerato i potenziali prodotti rispondenti ai criteri stabiliti. La ricerca è partita facendo riferi-

mento ai testi di pasticceria che riportavano ricette di dessert freddi definiti diversamente a seconda della loro composizione e temperatura di consumo (C. Teubner, 1998; A. Ducasse, 2012; S. Laghi, 1995). Abbiamo così ottenuto una prima suddivisione dei dessert freddi in sotto categorie (e.g mousse, budini, semifreddi, ecc.) a cui corrispondevano ricette, temperature di consumo e strutture differenti.

Si è, quindi, verificato se anche i dessert freddi prodotti industrialmente potevano rientrare tutti in queste categorie (Mintel, GNPD) e se queste categorie rilevate sul web permettevano di individuare dessert con caratteristiche coerenti (parole chiave: mousse, bavarese, semifreddo, chiboust, parfait, panna cotta, budino, mousseline, gelatina, aspic, crema, crema chantilly, sorbetto, granita, ghiacciolo, gelato).

Definizione delle variabili di raggruppamento o criteri discriminanti

La prima domanda a cui rispondere è se attribuire a tutte le variabili considerate lo stesso peso o se dare valore gerarchico e, nel caso della seconda opzione, in che ordine usarle. È immediatamente evidente che in funzione della scelta operata si ottengono risultati completamente diversi. La scelta è stata quella di valutare e verificare quanto più vicini fossero i risultati alla percezione comune. In questo modo abbiamo scartato le procedure che, se applicate ai prodotti individuati,

avrebbero dato raggruppamenti del tutto arbitrari e lontani dal senso comune. L'attribuzione di valore gerarchico alle singole variabili presentava i maggiori vantaggi di economia descrittiva e di senso comune. I raggruppamenti o sottoinsiemi dei dessert freddi sono stati tentativamente ottenuti applicando le seguenti variabili e variandone l'ordine gerarchico: composizione, temperatura di conservazione/servizio e struttura.

Risultati e discussioni

Elenco dei tipi di dessert freddi riscontrati

La strategia di ricerca usata ha permesso di mettere in evidenza oltre 20 categorie di prodotti potenzialmente definibili come dessert freddi e in cui vi confluiscono oltre 3000 tipi di prodotti presenti sul mercato. Alcuni di queste categorie hanno nomi affermati ed entrati nell'uso comune da lungo tempo, come "budino" o "semifreddo", altri, invece, hanno nomi meno diffusi, uno per tutti il parfait. Nella scelta abbiamo volutamente escluso, per intuibili ragioni, nomi brevettati e di proprietà di singole aziende. Nella **Tab. 1** è riportato l'elenco di tutti i tipi di dessert freddi da noi riscontrati. In questa indagine abbiamo considerato solo termini in inglese, italiano e francese, d'altra parte, i prodotti più conosciuti di pasticceria, sono stati creati prevalentemente dai grandi cuochi francesi e italiani.

Ingredienti e loro frequenze

Analizzando tutte le categorie e considerando gli ingredienti fondamentali, abbiamo riscontrato che l'unico ingrediente in comune tra tutte, con l'eccezione di prodotti dietetici, è lo zucchero, rappresentato fondamentalmente dal saccarosio e in misura minore da destrosio o glucosio. Il latte o la panna sono riportati come principali costituenti di semifreddi, creme, mousse, bavaresi, parfait, panne cotte, budini, gelati artigianali ma non sono assolutamente presenti nei ghiaccioli, nelle granite o negli aspic (Tab. 2). Anche nel gelato il latte può essere sostituito da latte ricostituito a partire da latte in polvere e acqua.

Analizzando la lista ingredienti riportata dai prodotti industriali si evidenzia una grande variabilità di ingredienti utilizzati e il ricorso, soprattutto nei nuovi prodotti, alla sostituzione di additivi con altri ingredienti che ne imitano l'effetto al fine di ottenere "etichette pulite". In aggiunta, si evidenzia anche una continua evoluzione e un continuo cambiamento nella tipologia degli ingredienti utilizzati, in relazione al mutare delle esigenze dei consumatori (ad esempio prodotti per celiaci, prodotti senza lattosio, senza zucchero ecc.).

Modalità di preparazione

La preparazione dei dessert può essere suddivisa in più unità elementari che hanno finalità differenti, e.g. la miscelazione degli ingredienti, la formazione della

Tabella 1 - Principali categorie di dessert freddi.

Mousse

Mousse industriale

Semifreddo

Chiboust

Parfait

Bavarese

Panna cotta/budino

Gelatina/Aspic

Mousseline

Crema chantilly

Sorbetto cremoso

Granita

Ghiacciolo

Sorbetto

Gelato artigianale

Gelato industriale

Gelato soft

struttura e la definizione delle proprietà reologiche. In alcuni casi le singole operazioni sono svolte separatamente ed in successione, in altri, alcune fasi sono simultanee. Inoltre, alcune sono specifiche e altre comuni a tutto l'insieme.

Un elenco delle operazioni più significative è riportato in Tab. 3. La miscelazione degli ingredienti è generalmente il primo passaggio, con significative eccezioni nei dessert come semifreddo, mousse, parfait, che prevedono operazioni tecnologiche separate su alcuni ingredienti e solo successivamente la completa miscelazione.

La fase iniziale e finale è comune (Tab. 3) a tutti i prodotti e consiste nella fase di miscelazione degli ingredienti necessaria per rendere la miscela omogenea e la fase di raffreddamento necessaria per conferire al prodotto le caratteristiche di struttura e/o conservazione. La fase di pastorizzazione è obbligatoria, o garantita dall'uso di materie prime adeguate, sia per garantire la salubrità dei prodotti ma anche, in alcuni casi, per aumentarne la conservabilità. La pastorizzazione può essere anche il risultato collaterale di operazio-

Tabella 2 - Ingredienti fondamentali presenti nelle diverse tipologie di prodotti.

prodotto	zucchero	acqua	latte	burro	panna	uova
mousse	x		x		x	x
bavarese	x				x	x
semifreddo	x		x		x	x
chiboust	x		x		x	x
parfait	x		x		x	x
mousseline	x		x	x		x
gelatine/aspic	x	x				
creme	x		x	x		x
panna cotta/budino	x		x		x	
crema chantilly	x		x		x	x
sorbetto cremoso	x	x	x			
granita	x	x				
granita siciliana	x	x				
ghiacciolo	x	x				
sorbetto		x	x			
gelato artigianale	x	x	x		x	
gelato industriale	x	x	x	x	x	
gelato soft	x	x	x			
gelato soft 2	x	x	x			

ni tecnologiche con altre finalità prevalenti quali l'attivazione del sistema stabilizzante come accade, per esempio, nella gelatina, nel budino tradizionale, nella panna cotta tradizionale e talvolta anche nel gelato. Il volume e le proprietà reologiche dei dessert sono dipendenti anche dall'aggiunta di aria che è presente in circa la metà dei prodotti.

Temperatura di conservazione e temperatura di consumo

Il termine "dessert freddo" è molto generico, abbiamo, pertanto attribuito a ciascuna sottocategoria la temperatura di conservazione e quella di consumo (Tab. 4). Infatti in taluni casi le due temperature coincidono, ma ci sono anche casi in cui le temperature di consumo differiscono semplicemente per consentire una più prolungata conservazione del dessert, ma è alla temperatura di consumo che si apprezzano le caratteristiche reologiche.

Occasione d'uso prevalente

Oggi il consumo dei dessert freddi ha subito una vera rivoluzione che ha comportato una sostanziale variazione sia delle modalità di consumo, sia delle occasioni di uso. La capillare diffusione di questi prodotti nella grande distribuzione e la presenza di packaging che ne rendono possibile il consumo al di fuori delle modalità tradizionali (per esempio coppette monoporzione), ha trasformato il dessert freddo, da portata dolce che veniva servito a

Tabella 3 - Le principali fasi di processo dei dessert freddi.

prodotto	miscelazione ingredienti	pasteurizzazione	aggiunta aria	raffreddamento
mousse	x		x	x
mousse industriale	x	x	x	x
bavarese	x		x	x
semifreddo	x		x	x
chiboust	x			x
parfait	x		x	x
mousseline	x			x
gelatine/aspic	x	x		x
creme	x	x		x
panna cotta	x	x		x
crema chantilly	x	x	x	x
sorbetto cremoso	x			x
granita	x			x
granita siciliana	x			x
ghiacciolo	x			x
sorbetto	x		x	x
gelato artigianale	x	x	x	x
gelato industriale	x	x	x	x
gelato soft	x		x	x

Tabella 4 - Temperatura di conservazione e consumo dei dessert freddi.

prodotto	T conservazione	T consumo
mousse	-18	+4
mousse industriale	+4	+4
bavarese	-18	+4
semifreddo	-18	-12
chiboust	-18	+4
parfait	-18	-12
mousseline	+4	+4
gelatine/aspic	+4	+4
creme	+4	+4
panna cotta	+4	+4
crema chantilly	+4	+4
sorbetto cremoso	-6/-8	-6/-8
granita	-6/-8	-6/-8
granita siciliana	-10	-10
ghiacciolo	-18	-18
sorbetto	-10/-12	-10/-12
gelato artigianale	-12/-14	-12/-14
gelato industriale	-18	-18
gelato soft	-6/-8	-6/-8
gelato soft 2	-6/-8	-6/-8

fine pasto (quindi uso che si svolgeva all'interno di un locale), a dessert che viene consumato in diversi momenti della giornata e non solamente al chiuso. Questa tipologia di consumo è rimasta, invece, per i dessert freddi che si acquistano in pasticceria e che, ancora oggi, trovano un principale consumo all'interno in occasioni particolari, anche se molto più frequenti che in passato. Per questa tipologia di consumo, si ricerca sempre più il prodotto particolare, di alta qualità e gourmet.

Un discorso particolare meritano i gelati artigianali, granite, gelati soft. Per questi prodotti il consumo avviene in gelateria e secondo le modalità tradizionali. Ancora oggi, infatti, il consumo di gelato e gelato soft avviene in cono o cialda nel caso del gelato "da passeggio" o in coppa, nel caso del gelato consumato ai tavolini della gelateria. Solo parzialmente il gelato è acquistato per asporto.

Il consumo di granita varia molto a seconda che si tratti di prodotto tradizionale: granita siciliana o di granita intesa come miscela di ghiaccio e sciroppo. Quest'ultima segue le medesime tipologie d'uso del gelato: viene servita in bicchieri e consumata in gelateria o camminando. Invece, la granita siciliana si differenzia moltissimo, perché legata tradizionalmente ad un consumo mattutino (colazione) in abbinamento alla brioche.

Un discorso particolare merita l'utilizzo dei dessert freddi nella ristorazione, dove l'esigenza di offrire una carta dei dessert ampia e attraente per il cliente, si scontra, molte volte, con la mancanza di tempo e professionalità adeguati. Quindi si possono distinguere due

differenti modalità con cui la ristorazione risponde per soddisfare il cliente:

la "media ristorazione" generalmente acquista dessert freddi da ditte produttrici specializzate, oppure i dessert sono prodotti dal ristoratore a partire da semilavorati; nella "alta ristorazione" i dessert sono prodotti all'interno, grazie alla presenza di pasticceri professionisti.

Dall'analisi dei dati raccolti emerge chiaramente che gli ingredienti impiegati nella formulazione dei dessert freddi non hanno capacità discriminante tra le diverse tipologie di prodotti, poiché a seconda della ricetta, della tipologia produttiva, della esigenza di evidenziare etichette "pulite", gli ingredienti possono variare al punto tale che, formulazioni significativamente diverse, danno origine a prodotti ascrivibili alla stessa categoria, oppure a prodotti con composizione simile ma raggruppabili in tipologie differenti. Ad esempio, un gelato al limone non ha nulla da spartire, da un punto di vista compositivo, con un gelato allo zabaglione e quest'ultimo, sempre dal punto di vista compositivo, potrebbe, invece, avvicinarsi ad un semifreddo o ad un parfait. Infine, il potere discriminante della composizione è poi del tutto nullo per la distinzione tra gelato industriale e gelato artigianale. Infatti, i due prodotti dal punto di vista compositivo sono del tutto inseparabili. Tanto è vero che l'industria dei semilavorati può fornire sia i laboratori artigianali sia quelli industriali.

Per quanto riguarda la temperatura si possono fare due grandi raggruppamenti, i prodotti consumati a temperature positive, indicativamente +4, e quelli a temperatura negativa. Al primo appartengono

bavaresi, mousse, budini/panna cotta, gelatina/aspic, crema, crema chantilly, mousseline, chiboust; al secondo appartengono semifreddi, parfait, sorbetti, gelati artigianali, granite, ghiaccioli.

Sulla base della temperatura di consumo si possono individuare due grandi sottocategorie:

dessert freddi che si consumano a temperatura di frigorifero, indicativamente a +4°C; dessert freddi che si consumano a temperatura negativa, categoria che comprende i semifreddi, parfait, sorbetti, gelati artigianali, granite, ghiaccioli.

La differenziazione sulla base della temperatura di consumo non è, da sola, criterio di discriminazione sufficiente, infatti, per fare un esempio, sia la granita, sia il semifreddo appartengono alla medesima sottocategoria dei dessert freddi che si consumano a temperatura negativa, ma si comprende facilmente quanto siano diversi tra loro. È, quindi, necessario entrare più a fondo nelle caratteristiche di ciascuna categoria per trovare quei criteri oggettivi che consentono di stabilire in modo irrevocabile l'appartenenza ad una categoria o ad un'altra.

Un ruolo importante lo gioca la struttura perché è legata all'insieme degli ingredienti che compongono i dessert freddi, includendo tra gli ingredienti anche e soprattutto l'aria. È l'aria inglobata nella matrice che differenzia sostanzialmente una struttura quale quella della mousse, da una struttura tipo quella della panna cotta o dell'aspic. Ed è sempre la quantità di aria presente che influenza le percezioni sensoriali e la reologia dei differenti dessert freddi (se ci fosse un riferimento bibliografico).

Tabella 5 - Modalità di immissione dell'aria nei dessert freddi.

semifreddo	meringa / panna montata/base semifreddo
mousse	meringa/panna montata
Mousse industriale	Aria immessa forzatamente
Bavarese	Meringa/panna montata
Crema chantilly	Panna montata
parfait	meringa/panna montata / base semifreddo
sorbetto	aria incorporata per mescolamento
gelato artigianale	aria incorporata per mescolamento
gelato industriale	aria immessa forzatamente
gelato soft 1	aria immessa mediante pompa
gelato soft 2	aria incorporata per mescolamento

Come riportato nella la **Tab. 5**, si distinguono due modalità per modificare la struttura del dessert con aggiunta di aria: l'aggiunta di un ingrediente che veicola l'aria, come la meringa (albumi montati con zucchero), la base semifreddo (tuorli montati con zucchero) o la panna montata, oppure l'aria viene inglobata con un'azione meccanica: la mantecazione. Queste operazioni ci consentono di individuare una nuova importante suddivisione dei dessert in due sottocategorie:

- non areati, che non presentano fasi e che sono contraddistinti da una struttura compatta o cremosa (e.g. creme, budini, panne cotte, granite, ghiaccioli, mousseline, gelatine/aspic, sorbetti cremosi);

- areati, che prevedono un'aggiunta volontaria dell'aria all'interno del prodotto, e avranno struttura più "gonfia" (per esempio: mousse, semifreddi, bavaresi, parfait, gelato artigianale, gelato industriale, sorbetto, gelato soft).

Considerando sia la temperatura di consumo che la presenza o meno di aria, si possono suddividere i dessert freddi in quattro sottogruppi oggettivi:

- dessert freddi che si consumano a temperatura di frigorifero

- (indicativamente +4/+6°C) e con struttura non areata;

- dessert freddi che si consumano a temperatura di frigorifero (indicativamente +4/+6°C) con struttura areata;

- dessert freddi che si consumano a temperatura negativa e con struttura non areata;

- dessert freddi che si consumano a temperatura negativa e con struttura areata.

Poiché la presenza o meno di aria è un fattore discriminante

molto importante che contribuisce in modo sostanziale a definire la struttura del prodotto, diventa, interessante approfondire le modalità con cui l'aria è veicolata nel prodotto (Tab. 5) e sulla quale si possono evidenziare facilmente 3 sottogruppi: dessert in cui l'aria è veicolata da un altro ingrediente, quali mousse, semifreddo, bavarese, crema chantilly, parfait;

- dessert in cui l'aria è immessa forzatamente per esempio, mediante l'azione di una pompa: quali mousse industriale, gelato industriale, gelato soft (macchine dotate di pompa);

- dessert in cui l'aria è incorporata per mescolamento, quali gelato artigianale, sorbetto, gelato soft (macchine senza pompa).

In sintesi, prendendo in considerazione la temperatura di consumo, la presenza di aria e il modo con cui viene inglobata, i dessert freddi possono essere suddivisi in categorie oggettive e con caratteristiche precise (**Fig. 2**):

- dessert da consumarsi a tempe-

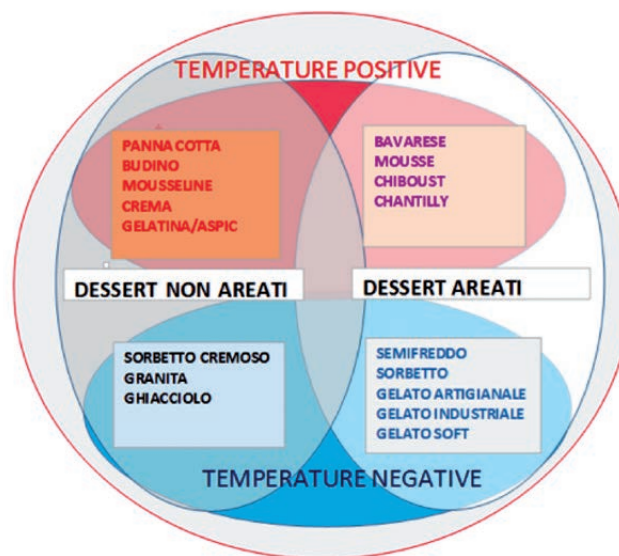


Fig. 2 - Raggruppamento dei dessert freddi sulla base della temperatura di consumo e struttura.

ratura di +4°C, con struttura areata ottenuta mediante introduzione di panna montata, meringa, base semifreddo (mousse, bavarese, chiboust e crema chantilly);

- dessert da consumarsi a temperatura di +4°C, con struttura areata ottenuta per incorporazione di gas in pressione (mousse industriali);

- dessert da consumarsi a temperatura di +4°C, con struttura non areata (creme, gelatine /aspic, panna cotta);

- dessert da consumarsi a temperatura negativa, con struttura non areata (ghiaccioli, granite, sorbetti cremosi);

- dessert da consumarsi a temperatura negativa, con struttura areata. Quest'ultima categoria si suddivide in 3 sottogruppi: semifreddi: dessert da consumarsi a temperatura negativa, con struttura areata ottenuta mediante un ingrediente che veicola l'aria (per esempio panna montata, base semifreddo, meringa). Il parfait rientra quindi nella più ampia categoria dei semifreddi; gelati artigianali e sorbetti: dessert da consumarsi a temperatura negativa, con struttura areata ottenuta per incorporazione dell'aria a pressione atmosferica, durante il processo di raffreddamento e contemporanea agitazione della miscela; gelati industriali: dessert da consumarsi a temperatura negativa, con struttura areata ottenuta per incorporazione forzata (pressione) di aria; I gelati soft occupano una posizione particolare perché l'incorporazione di aria può essere effettuata sia sotto pressione che a pressione ambiente, quindi confluire nella categoria del gelato artigianale o del gelato industriale.

Differenze tra gelato artigianale e gelato industriale

Sulla base delle osservazioni riportate precedentemente, possiamo asserire che la differenza tra gelato artigianale e gelato industriale, internazionalmente noto come ice cream, sia da ricondurre essenzialmente alla modalità di inglobamento dell'aria. Infatti è l'aria e la modalità con cui è immessa nel prodotto che determina le caratteristiche reologiche del gelato. In particolare, quando l'aria è immessa a pressione atmosferica ed è incorporata durante la fase di mantecazione, il gelato è caratterizzato da valori di overrun (termine con cui si intende la quantità di aria incorporata) bassi (\leq al 50%); mentre quando è immessa nel gelato sotto pressione i valori di overrun sono elevati ($<$ 100%). La struttura, la palatabilità e le proprietà sensoriali del gelato sono direttamente influenzati dai valori di overrun: i gelati artigianali, che hanno valori di overrun bassi, hanno una struttura più compatta e compatibile con temperature di conservazione e consumo più elevate rispetto ai gelati industriali.

Per concludere, la quantità di aria incorporata è un aspetto caratterizzante del gelato perché ne modifica significativamente la struttura, la temperatura di fusione e, non ultimo, le proprietà sensoriali; il discrimine tra gelato artigianale e gelato industriale (ice cream) trova nella modalità di incorporazione dell'aria e nelle proprietà reologiche che ne conseguono, la risposta oggettiva e definitiva, svincolata dalle materie prime impiegate, dai loro rapporti e, non ultimo, dagli aspetti esterni al prodotto.

Lo stesso criterio legato alla modalità di immissione e, di conseguenza, alla quantità di aria nel prodotto, permette, inoltre, di definire correttamente anche le altre tipologie di dessert freddi areati, distinguendoli in categorie omogenee e con caratteristiche reologiche ben definite.

Bibliografia

- C. Teubner, "La Cucina nel Mondo, Le 100 più belle ricette di Dessert", A.M. Editrice-Verona, Maggio 1998.
- A. Ducasse, "Le Migliori Ricette dai Grands Livres de Cuisine", Giunti Editore SpA, 2012.
- A. Caprari, L. Montersino, "Il Montersino: Grande Manuale di Cucina e Pasticceria".
- S. Laghi, "La Pasticceria tradizione ed Evoluzione Secondo l'Etoile", Boscolo Etoile Editore, 1995.
- S. Laghi, E. Saracino, B. Pastorino, "Dessert, Dessert, Dessert", Boscolo Etoile Editore, 2000.
- W.S. Arbuckle "Ice Cream", 4th Edn, The Avi Publishing Company Inc., Westport, Connecticut, 1986.
- K.G. Bergen et al-"The structure of ice cream-Part 1", Dairy Industries 8, 1972.
- L. Caviezel "Scienza e tecnologia del gelato artigianale", Chirioti Editori, Pinero, Italia, 1986.
- Mintel GNPD, Global Market Research & Market Insight Database-
- <https://it.wikipedia.org/wiki/Dessert> pagina consultata il 21 ottobre 2015
- Agenparl, 9 luglio 2015, Grom, Codicons: toltà pubblicità del gelato definizione artigianale
- <http://www.ilgelatoartigianale.info> pagina consultata il 13 ottobre 2015
- <http://www.lastoriadelgelat.altervista.org> pagina consultata il 13 ottobre 2015
- <http://www.treccani.it/vocabolario/dessert/> pagina consultata il 23 novembre 2015