



IL GELATO CHE CI MERITIAMO

“L’essere umano ha radici. Avere radici è forse il bisogno più importante e più misconosciuto dell’anima umana.”

Simone Weil

Ogni estate, puntuale come un rituale di cui faremmo volentieri a meno, torna l’assalto mediatico al gelato artigianale. Dai quotidiani generalisti ai portali lifestyle, dalle riviste femminili ai programmi del mattino – quelli confezionati ad arte per chi fa la spesa e si prende cura della famiglia – ci ritroviamo a leggere titoli sensazionalistici, paragoni fuorvianti e classifiche arbitrarie.

Il copione è sempre lo stesso. E ogni volta, si crea un corto circuito informativo: il consumatore si diso-

rienta, si confonde, e alla fine si affida a chi urla più forte. Ma chi, con voce chiara e competente, prende le difese del nostro settore? Chi risponde con dati, visione, passione? Spesso, purtroppo, nessuno.

E così si riparte da capo. A spiegare che cos’è davvero il gelato artigianale, perché non può essere paragonato a un prodotto industriale, e quali valori racchiude: culturali, nutrizionali, produttivi, territoriali. Valori che lo rendono un alimento unico e irripetibile, come lo definiva mio padre Arnaldo. Un sapere che si tramanda con le mani e con il cuore.

“Ogni volta che si spegne un sapere artigianale, si perde un modo di abitare il mondo.”

Pierre Bourdieu

Una voce comune per raccontarci meglio

Il punto non è difendersi, ma eserci con autorevolezza. Non con comunicazioni reattive e indignate, ma con strumenti solidi, coerenti, stabili.

Serve una voce comune, capace di parlare a chi oggi non ci conosce, e a chi ci conosce solo per sentito dire. Immaginiamo, insieme:

- Un osservatorio permanente, condiviso e aggiornato ogni anno, realizzato magari con la collaborazione di un Centro di ricerca universitario.
- Un coordinamento di filiera, formato da riviste, fiere, aziende e gelatieri di riferimento, capace di dialogare con la stampa generalista e definire una strategia



comunicativa coerente.

- Corsi di formazione alla comunicazione, pensati per i gelatieri stessi, da proporre durante le fiere: momenti preziosi per diventare ambasciatori credibili e competenti presso i media locali.

Non si tratta di difendere una categoria. Si tratta di proteggere un patrimonio. Perché il gelato artigianale non è solo un prodotto. È relazione viva con il territorio, con il sapere, con le persone. Ogni volta che si diffonde un'informazione parziale, ogni volta che si lascia passare un confronto in malafede, questa relazione si incrina. Fino a rischiare di spegnersi.

“L'Italia sarà salvata dalla bellezza, ma solo se la bellezza saprà organizzarsi.”

(da una lezione non scritta, ma molto ascoltata)

Serve una nuova coralità. È il momento di un salto di qualità

Abbiamo bisogno di raccontarci, immaginarci, progettarci. E per farlo davvero, serve una rete solida e inclusiva, un luogo di convergenza per tutti gli interlocutori della filiera: gelatieri, produttori di ingredienti, produttori di macchinari, distributori, fiere, riviste, associazioni.

Un'alleanza operativa, dove non prevalgano personalismi o logiche di bandiera, ma l'obiettivo comune di custodire e promuovere il valore autentico del gelato artigianale italiano. Serve un tavolo rotondo, dove ogni voce abbia pari dignità. Un luogo in cui co-progettare una narrazione condivisa, per smettere di rincorrere gli attacchi mediatici e iniziare a generare cultura. Oggi c'è bisogno di un'azione corale, ma anche di un cambio di passo pro-

fondo, culturale prima ancora che operativo.

È finito il tempo dei reucci. Delle piccole monarchie di settore, dei protagonismi autoreferenziali, delle guerre intestine combattute a colpi di loghi, titoli e fazioni esibiti ovunque.

Abbiamo pagato a caro prezzo questi anni di divisioni.

Ambizioni personali spacciate per leadership, iniziative parziali spacciate per sistema, dinamiche di potere che hanno avvelenato il dialogo e ritardato ogni tentativo di costruzione comune.

Oggi serve una maturità diversa. Serve riconoscere che nessuno da solo può rappresentare l'intero comparto. Che non esistono padroni del gelato artigianale, ma esiste una comunità ampia, viva, plurale, che ha diritto a uno spazio di confronto autentico e rispettoso.

OPINIONE

È il momento di rimettere al centro il bene comune del mestiere. Non per nascondere le differenze, ma per imparare a farle dialogare. Perché solo da un confronto sincero, generoso, equo, può nascere un racconto all'altezza del valore che custodiamo.

Il regolamento lo scriviamo noi o lo subiamo?

Ma prima di ogni azione, prima ancora di lanciare campagne o progettare osservatori, dobbiamo fare una cosa semplice e decisiva: scrivere, insieme, le regole del gioco. Serve una definizione chiara, autorevole e condivisa di che cosa sia – e che cosa non sia – il Gelato Artigianale di tradizione italiana.

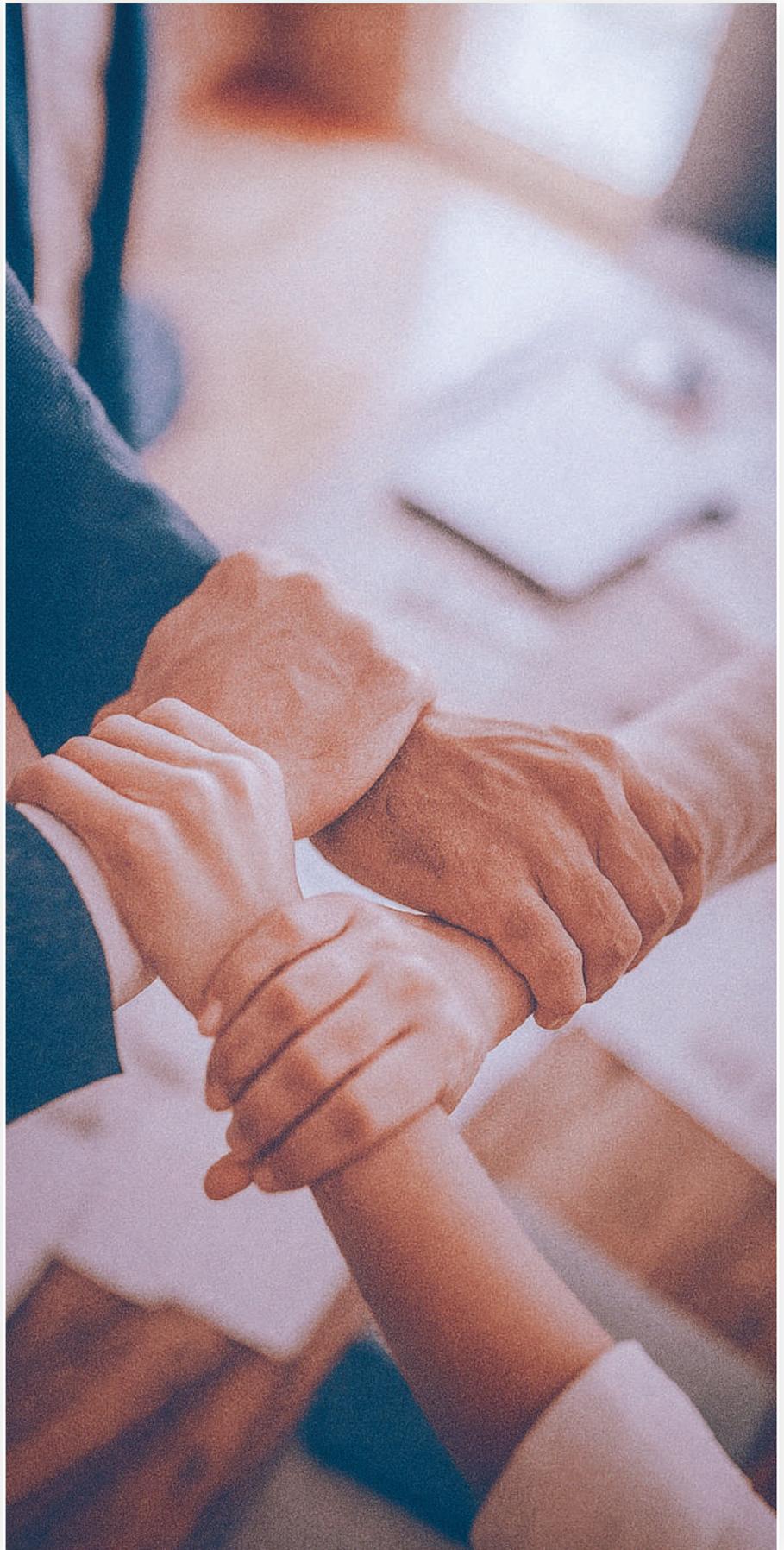
Un documento serio, ben costruito, finalmente depositato e riconoscibile, a cui fare riferimento. Non solo per difenderci, ma per esistere nel mondo.

Perché se non lo facciamo noi – noi tutti insieme, come filiera coesa e competente – lo farà qualcun altro. Qualcuno che magari vive a 9.000 chilometri da qui, parla bene inglese e ha già pronti marchi, narrazioni e capitali per brevettare oltreoceano la paternità del gelato artigianale italiano. E quando ce ne accorgiamo, ci toccherà pure ringraziarlo per avercelo “fatto conoscere”.

Oppure sarà l'ennesimo “figlio di”, rampollo ben educato di qualche casato politico locale, che – sull'onda dell'entusiasmo identitario di questa o quell'altra Regione – deciderà di far approvare un regolamento nazionale sul gelato artigianale, magari scritto lontano dai laboratori, senza ascoltare chi da anni ci lavora con serietà.

Una proposta buttata lì, magari in Parlamento, con l'ambizione di “tutelare il Made in Italy” e la concreta possibilità di alimentare solo nuove tensioni e rivalità tra territori.

Sarebbe un peccato, soprattutto



OPINIONE

perché esiste già una parte della filiera che da tempo lavora con competenza e metodo per arrivare a una definizione condivisa e lungimirante.

Che si proceda! Senza intoppi o retromarcie o eccessi di personalismi: lo abbiamo già visto succedere troppe volte. E ogni volta, a pagare il conto è stato il comparto tutto: produttori, gelatieri e territori.

Non possiamo permetterci che accada di nuovo.

Per questo serve una regia vera, scritta sia da chi produce ingredienti, sia da chi produce macchinari, sia da chi il gelato lo fa, lo conosce, lo vive.

Non un regolamento imposto per corridoi istituzionali, ma un patto di filiera autentico. Un documento che sappia parlare a Bruxelles come a Tokyo, ma che profumi di laboratorio, di genuino e di coerenza.

Diamo peso ai numeri

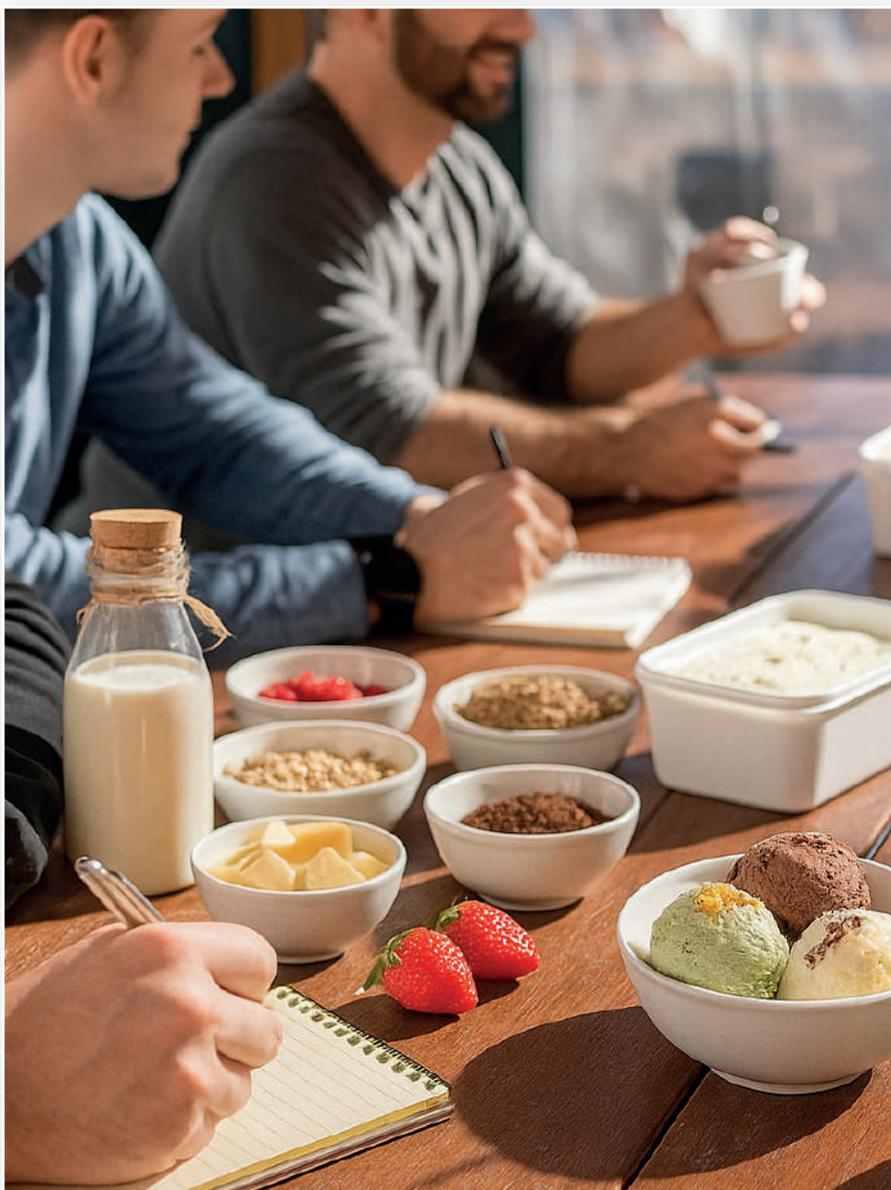
Ma il cuore del problema è anche un altro: manca una base di dati credibile, aggiornata e accessibile. Non esiste un osservatorio stabile, né una rilevazione sistematica che restituisca numeri, tendenze, mutamenti strutturali o indicatori qualitativi affidabili.

Così facendo, lasciamo campo libero a chi costruisce articoli su impressioni, interviste sporadiche o fonti autoreferenziali.

Eppure, il comparto vale miliardi di euro, genera occupazione, innova continuamente, presidia il territorio, dialoga con le eccellenze agroalimentari italiane.

Ma tutto questo, se non è quantificato, non esiste. E quindi può essere banalizzato, ridotto a folklore, trattato alla stregua di un semplice dessert estivo. La stampa generalista non ha gli strumenti – né spesso la volontà – per approfondire.

Ma la responsabilità non è solo loro. Il silenzio e la frammentazione



della filiera è responsabilità nostra. Perché se c'è una cosa che il gelato ci insegna, è che la bellezza va servita fresca, ma preparata con rigore.

E noi, questo rigore, ce l'abbiamo nel sangue. E allora facciamo. Perché oggi ci siamo tutti.

I gelatieri competenti, autorevoli, legittimati. Le aziende che producono ingredienti con passione e trasparenza, i costruttori di macchinari che innovano nel rispetto della tradizione, le fiere, le riviste, le associazioni di gelatieri: le energie ci sono e sono già in cammino. Il tempo delle esitazioni è finito.

Il tempo dell'attesa è scaduto.

Il tempo è maturo.

Non serve inventare nulla. Serve unirsi, riconoscersi, scegliere di agire insieme, in un processo generativo e lungimirante. Non per difendere un prodotto. Ma per custodire un modo di fare le cose, di stare nel mondo, di costruire qualità. Un passo alla volta, ma nella stessa direzione.

Perché sì, il gelato che ci meritiamo... possiamo davvero costruirlo. Insieme.

Aurora Minetti