

Made in Italy, i segreti del gelato artigianale. L'esperienza di ROBERTO Troiani, gelatiere dei Castelli Romani

Formazione delle nuove generazioni di artigiani gelatieri, veri interpreti di un prodotto del Made in Italy irrinunciabile malgrado l'aumento del costo delle materie prime. È prediletto in Italia e imitato all'estero

L'imprenditoria giovanile riparte dal made in Italy: ecco i segreti del gelato artigianale

“Tra le creazioni di questa estate 2024, proponiamo le pesche col vino, le ciliegie al vino liquoroso, la malvasia con l'arancio, il fiano con lime e pinoli, amaretto e mandarino, la crema con curcuma, il cioccolato fondente coi pistacchi” racconta Roberto Troiani, artigiano gelatiere dei Castelli romani premiato a Ostia per la sua attività

Il gelato, già simbolo del Made in Italy, rappresenta anche un volano significativo per l'economia, promuovendo il turismo e la valorizzazione del territorio attraverso la diffusione dei prodotti tipici locali, apprezzati in Italia ed esportati all'estero per i laboratori seriamente intenzionati a realizzare un prodotto di qualità. Questo settore può contare sia su un comparto produttivo dove l'Italia è leader nei macchinari di produzione sia sulla capacità dei suoi artigiani in grado di esaltare le eccellenze italiane, e rappresentare una classe di docenti per trasmettere i saperi e la corretta formazione per le nuove generazioni di gelatieri. Qui si tramandano competenze e tradizioni che rafforzano l'identità culturale e gastronomica del Paese anche su base regionale. Uno degli esempi è senz'altro Roberto Troiani, gelatiere di Cocciano (Frascati), nel cuore dei Castelli Romani, che rappresenta un punto di riferimento per la categoria da oltre 40 anni. Troiani è infatti impegnato in progetti di sperimentazione e ricerca, ma anche di formazione presso scuole alberghiere italiane e laboratori all'estero.

ROBERTO TROIANI, DALLA PROVINCIA DI ROMA ALL'INSEGNAMENTO DELL'ARTE DEL GELATO NEL MONDO – La storia di Roberto Troiani rappresenta un unicum e un modello sempre più difficile da trovare di maestro gelatiere autentico, che utilizza solo materie prime del territorio. Fedele e rispettoso dei tempi della natura, della disciplina e della ricerca della qualità, Troiani interpreta con orgoglio la sua professione, fino a essere diventato una figura di riferimento per la formazione e il trasferimento delle competenze per imparare l'arte del gelato in tutto il mondo, come dimostrano anche numerosi premi e riconoscimenti ricevuti.

“Dalle materie prime del mio territorio, i Castelli romani, è partita la voglia di sperimentazione e ricerca che mi ha portato a inizio anni Duemila, a proporre i primi gelati fatti con il mosto del vino e volti a valorizzare gli uvaggi locali come Cannellino, Malvasia e Cesanese – racconta Troiani – Questa capacità innovativa è stata apprezzata in Italia e all'estero: sono stato insegnante sul tema in Estremo Oriente, ho portato la mia proposta a ristoratori e catering, ho formato nuovi artigiani nelle scuole e nelle accademie, ho proposto tra i primi le mie sperimentazioni anche al Vinitaly, con il gelato al Recioto. Sono più di dieci anni che collaboro con l'istituto alberghiero di Castel Fusano, con gli studenti che vengono anche presso la mia gelateria per veri e propri tirocini. Anche dall'estero sono giunte richieste per imparare i segreti del mestiere, tanto che recentemente sono stato in India e ho in programma un nuovo corso di formazione in Svizzera, a Lugano. In questi luoghi si trovano team già guidati da uno chef con cui imposto il lavoro, insegnando le tradizioni italiane con i prodotti importati dall'Italia. I gusti richiesti all'estero sono quelli tradizionali, come nocciola, pistacchio, zabaione, affiancati dai prodotti tipici che contraddistinguono il nostro Paese, come parmigiano o olio”.



