





ALTER EGO
VIA PO 22A - TORINO



alter  eGo
gelato fresco & naturale

UN'ALTRA FACCEA DEL gelato

A Torino Alter Ego propone morbidissimi gelati su stecco fatti al 100% con ingredienti naturali e personalizzabili facilmente in quattro mosse, partendo dalla base e arrivando fino al topping. Il gelato viene prodotto con le macchine CCF, in maniera completamente artigianale

testi di **Nadia Afragola**



Questa è un'altra storia, che racconta di un altro gelato e che riguarda una famiglia torinese. È la storia di un frigorista, Vincenzo Sottile, che conosce i principi del freddo, della figlia Laura che si occupa della parte marketing dell'azienda e della zia Cona, tecnico di laboratorio, che dopo essere stata per 20 anni alla guida di una gelateria classica ha deciso di seguire il fratello Vincenzo nell'avventura Alter Ego, l'altra faccia del gelato, quello su stecco per intenderci, che sta tutto (punto vendita e laboratorio) in appena 40 mq.

Parliamo del primo concept di gelateria ideato e aperto da CCF, azienda leader nella progettazione e vendita di attrezzature per gelaterie, di proprietà della famiglia Sottile. La gelateria Alter Ego è nata a Torino, nel 2016 (sorella della catena Stick House nata nel 2007, ndr) in via Po, una delle vie principali di Torino, che collega la centralissima piazza Castello a piazza Vittorio Veneto, la stessa via dove si trova la storica sede dell'Università di Torino, fondata nel 1404.

Che cosa si trova? Un gelato su stecco, morbido, corposo - nato grazie all'utilizzo di una macchina speciale - che si conserva sino a tre mesi e nasconde nella velocità di congelamento la sua arma vincente, la stessa che permette ai cristalli del ghiaccio, contenuti nell'acqua presente nel latte, di rimanere piccoli e impercettibili al palato.



COME NASCE IL GELATO SU STECCO

La miscela che dà vita al gelato su stecco, proprio come in una gelateria classica, si prepara il giorno prima (o almeno 6 ore prima di essere messo in lavorazione in macchina perché tutti gli elementi si devono ben amalgamare) e si conserva in frigorifero.

La miscela contiene ingredienti naturali ed è il frutto della combinazione delle migliori materie prime, senza conservanti né additivi. La miscela base latte è costituita da latte per il 50%, panna 25%, gusto 5% e una base bilanciata per il 20% usata per la composi-

Scegli il gusto base tra panna, creme, ripieni o frutti
Abbina il topping scegliendo la guarnizione che preferisci
Decora a piacere con granelle, praline, cocco, pistacchio...
Gusta il gelato assaporando la creazione golosa

zione del gelato fatta di zuccheri, proteine del latte e farina di semi di carruba come addensante naturale. Nel caso dei sorbetti di frutta la miscela è costituita per il 55% da frutta fresca di stagione, il 30% da acqua e il restante 15% è la base composta da zuc-

LE MACCHINE

PER PRODURRE IL GELATO SU STECCO

Il gelato su stecco Alter Ego nasce da una tecnologia italiana al 100% e viene prodotto in maniera completamente artigianale con le macchine di piccole dimensioni CCF, nello specifico la Ghiacciola GS1000, evoluzione della GS100 inventata da Vincenzo Sottile nel 2004 e capace di compiere in autonomia il ciclo completo di produzione del gelato, riducendo al minimo le operazioni manuali.

Nel laboratorio la Ghiacciola GS1000, per una gestione migliore della produzione del gelato, è abbinata a un'altra macchina professionale, il Drier S/2, che altro non è che un essiccatore per gelato che interviene nell'ultima fase del ciclo di produzione: quando i gelati devono essere estratti dalla Ghiacciola, in automatico, lo stampo si scalda lievemente. Ecco che subito dopo interviene il Drier S/2 che asciuga il gelato, rendendolo pronto per essere stoccato fino a tre mesi negli appositi cassette del freezer senza perdita di fragranza e sapore e nel caso fosse servito immediatamente al pubblico, senza incappare nella spiacevole situazione in cui la copertura esterna scivola via. La Ghiacciola ha sei programmi diversi per produrre gelato in autonomia: Gelato, Sorbetto, Mini Stecco, Ripieno (in questo caso si congela in 3' la "camicia" esterna fatta di sorbetto, poi si aspira la parte interna che è ancora liquida, il prodotto che avanza non si spreca perché viene messo dentro una boule e per finire la camicia di sorbetto viene riempita con il gelato), Bi-Gusto, Hot. Il limite di avere un solo sapore per stecco, nel caso si scegliesse di produrre il gelato con una macchina CCF, è stato così ampiamente superato. La macchina dentro la quale è inserito il gelato non è un normale abbattitore ad aria ma un congelatore a glicole che assicura un processo molto più veloce: il ciclo intero dura appena 15' complessivamente (12'40" di congelazione e 2'20" di riscaldamento). Fare il gelato con la Ghiacciola è un lavoro semplice, che richiede poco lavoro manuale e che permette al gelatiere, una volta riempiti i freezer con le riserve, di concedersi qualche giorno di riposo anche in piena stagione.

DETTAGLI TECNICI

La Ghiacciola non ha parti mobili e non necessita di manutenzione annuale. Ogni singolo stampo è circondato da glicole e chiuso ermeticamente all'interno della macchina in modo da non venire mai a contatto con il prodotto finale. Con la Ghiacciola il gelato viene prodotto a -32°C, stoccato a -21°C e proposto in vendita a -18°C. Ogni pezzo quindi è abbattuto al cuore e congelato molto rapidamente rendendo possibile vendere un gelato Alter Ego fino a tre mesi dopo la sua produzione senza che perda in qualità.

DOVE

Alter Ego
Via Po 22A - Torino
Tel. 011 884912
www.alteregogelateria
info@alterego.it



Con una spesa di
circa 30.000 €
è possibile mettere
in piedi una gelateria
con laboratorio e
punto vendita





ANCHE TORTE E MERENDINE SU STECCO

Grazie agli accessori (taglia biscuit e gelato) in dotazione con la Ghiacciola è possibile produrre merende su stecco di pan di Spagna sbriciolato mischiato con il gelato e ricoperte completamente di cioccolato e monoporzioni di torte gelato, con o senza stecco. Parliamo di vere e proprie torte personalizzate con la possibilità di avere tanti gusti diversi per quante sono le fette: uno strato di pan di Spagna sotto e una fetta di gelato del gusto desiderato sopra.

chero, inulina (che è una fibra vegetale) e farina di semi di carruba. La miscela liquida viene versata negli stampi della Ghiacciola che possono essere di forma triangolare o tondeggianti.

I PLUS

È la giovanissima Laura Sottile a spiegarci i vantaggi di questo processo di produzione: «La forza del nostro gelato sta nella semplicità della tecnica con cui è prodotto. Se il gelatiere un giorno sta male, non ci sono problemi perché la macchina che produce il gelato è comunque semplice da usare, basta mescolare gli ingredienti, il resto lo fa lei. Se lo produco ma ho la vetrina piena lo posso stoccare nei frigoriferi in tutta tranquillità». Per Cona è invece indispensabile non sprecare ciò che da sempre riempie le sue giornate: «Se in un giorno di pioggia non en-



tra nessuno in gelateria il gelato a fine giornata non viene buttato perché si conserva in tutta la sua integrità per giorni e giorni. Ogni problema di gestione è stato eliminato: il nostro gelato devi solo prenderlo dalla vetrina e darlo con un sorriso al cliente che entra nel negozio. Non ci sono coni da fare, al massimo si tratta di personalizzare lo stecco con i vari topping (cioccolato fon-



Quello di Alter Ego è un format che può essere facilmente replicato, ma non è un franchising



dente, bianco o al latte, fondente più nocciolo) e guarnizioni (granelle, praline, cocco, pistacchio, nocciole)».

IL MONOGUSTO NON ESISTE

La Ghiacciola permette di produrre fino a 1.000 pezzi al giorno a ciclo continuo, registrando bassi consumi energetici, con la possibilità di ricreare infinite combinazioni di gusto, dal sorbetto con cuore di gelato al gelato e sorbetto farcito con morbida crema di cioccolato o salse di frutta. In questo modo, grazie alla tecnologia, viene superato il limite del monogusto del gelato su stecco. Il prezzo base di un gelato su stecco Alter Ego è di 1,50 € per arrivare ai 3,00 € di uno stecco più elaborato e decisamente customizzato. Se richiesto, può essere portato a casa nelle apposite bustine take away con la confezione termica.

Cosa si vende di più a Torino? «Tanto croccante di fiordilatte - prosegue Laura - e poi tutti i gusti che hanno cioccolato e nocciole. A luglio e agosto tantissima frutta, principalmente pesca, anguria, melone, ananas, mango, fragola e lampone». ●

IL GELATO SU STECCO È GREEN

Secondo l'azienda produrre il gelato su stecco con le macchine CCF rende la gelateria "ecologica" dal momento che abbassa notevolmente i costi di gestione: il consumo di elettricità è stimabile nell'ordine del -50% perché il sistema produttivo non necessita l'uso del pastorizzatore e mantecatore (con diretto risparmio di energia elettrica). Inoltre il procedimento produttivo insito nella Ghiacciola produce un gelato a struttura stabile che può essere esibito in una vetrina statica notoriamente a bassi consumi. Azzerati i consumi di acqua potabile perché tutti i macchinari sono a condensazione ad aria. Quest'ultimo è un dettaglio non trascurabile pensando al fatto che si stima che le oltre 14.000 gelaterie presenti su suolo italiano consumano una media di 1.000 l all'ora di acqua per ogni ora di apertura del negozio solo per raffreddare i motori dei mantecatori, pastorizzatori e delle vetrine espositive. Alla salvaguardia dell'ambiente fa eco anche la totale assenza di prodotto sprecato, dal momento che il gelato su stecco una volta prodotto si conserva per circa tre mesi.