



Andrea Bandiera: “Con un’ app rivoluziono il mondo del gelato”

Forse **Andrea Bandiera** non immaginava, nel 2004, che il lavoro che aveva svolto fino allora -l’ informatico- lo avrebbe aiutato poi a rivoluzionare il settore che all’ epoca stava per abbracciare: il mondo del gelato.

Per 16 anni Andrea Bandiera è stato un informatico ma poi ha scelto di seguire la sua passione per il gelato e in quell’ anno ha aperto a **Bologna** la gelateria “**Scirocco**” e oggi, dopo altri 16 anni, le due esperienze sono diventate un connubio strepitoso che ha portato il maestro gelatiere ad ideare un’ innovativa app che potrebbe divenire la Bibbia dei nuovi talenti del gelato.

Andrea, infatti, ha da poco messo a punto un’ applicazione, già acquistabile, che porta il suo nome e con la quale, grazie ad un programma informatico, i gelatieri ancora inesperti o quelli che desiderano migliorarsi potranno imparare a bilanciare gli ingredienti del gelato, gestire gli stoccaggi, fare statistiche sulla produzione annuale con un semplice click.

Bandiera non è nuovo alle rivoluzioni nel settore del gelato perché è stato uno dei precursori, in Italia, del gelato artigianale gastronomico e oggi con questa applicazione conferisce un nuovo impulso al settore gelatiero che in Italia è più che mai in crescita. Per farci raccontare questa novità e la sua storia professionale, siamo andati a trovarlo nella sua gelateria alle porte di Bologna.



Andrea, come sei diventato maestro gelatiere?

“Il mondo del cibo è sempre stata una mia passione ma all’epoca l’istituto alberghiero era troppo lontano da Bologna, così decisi di studiare informatica. Nel 2004 ho deciso di seguire la mia passione e ho aperto la mia gelateria nel negozio dove mio nonno una volta vendeva abbigliamento e che mi aveva lasciato in eredità. All’inizio facevo i miei gelati utilizzando i semi preparati, le cosiddette “bustine”, ma con il tempo ho deciso che volevo fare un gelato mio. Allora mi sono messo a studiare: il libro di Luca Caviezel sulla scienza e tecnologia del gelato mi ha aiutato tantissimo a capire le proporzioni”.

Sei stato tra i primissimi, in Italia, a realizzare il gelato gastronomico, come ti è venuto in mente?

“Avevo voglia di sperimentare e volevo gestire ingredienti atipici per il settore del gelato. Ho iniziato senza maestri grazie alla conoscenza del mondo della cucina che era rimasta una mia grande passione: verdure e formaggi sono gli ingredienti da cui sono partito. Mi sono orientato sulla ricerca di equilibrio fra gli abbinamenti. Successivamente è stata la collaborazione con bravi cuochi ad aiutarmi a sviluppare questa strada: con lo chef Mario Ferrara, ad esempio, abbiamo avviato da tempo una collaborazione che dura tutt’ora”.



L’idea del gelato salato è un po’ atipica: come hai fatto a convincere gli avventori?

“Abbiamo dovuto vincere la diffidenza iniziale dei clienti che arrivavano con un’idea di gelato tradizionale: gusti classici e molto dolci. Ci è voluto un po’ per far capire l’impegno e lo studio che c’è dietro questo tipo di lavoro; tra l’altro,

noi non siamo in centro città e quando la gente viene da te appositamente non devi deluderla. Nel 2007 sono arrivati i primi riconoscimenti dal mondo della critica grazie a "Repubblica" e da allora c'è stato sempre lo stimolo a migliorare".

Oggi il settore del gelato è in forte crescita e gli sono state dedicate guide specifiche: tu pensi che il livello di qualità sia cresciuto?

"In Italia ci sono circa 34 mila gelaterie e solo su Bologna e provincia ce ne sono circa 340. E' un settore in forte crescita non solo in Italia ma anche all'estero e me ne rendo conto quando compio le consulenze per l'azienda "Carpigiani" nella cui famiglia sono entrato da poco nelle vesti di insegnante; in Italia invece curo e supporto tante nuove aperture grazie corsi che tengo nella mia gelateria. I ragazzi che fanno i corsi con me diventano un po' come dei figli e li seguo anche dopo le loro aperture: mi chiamano per consigli e ci confrontiamo. La qualità è sicuramente cresciuta ma ci sono tanti che investono nel settore senza una preparazione adeguata: per questi motivi ho pensato di realizzare questa applicazione, a cui mi sono dedicato tre anni per metterla a punto, proprio per offrire un servizio innovativo per la gestione del laboratorio, delle ricette e del magazzino. La usiamo anche noi, naturalmente, ed è molto utile perché in laboratorio i ricettari cartacei si macchierebbero continuamente; invece con un display è tutto più semplice".

Andrea, senza avventurarsi per tecnicismi, in parole semplici come si fa un buon gelato?

"Innanzitutto le materie prime fresche e di qualità e poi la gestione oculata dei quattro tipi di ingredienti: solidi, cioè gli zuccheri; liquidi cioè il latte; gestione dell'aria che non deve contenere fumi ed infine gestione del freddo che deve essere costante e di qualità. La tecnologia oggi è importantissima".



Oggi quanti gelati ci sono nella tua gelateria fra dolci e salati e quale è il tuo gelato preferito?

“Oggi abbiamo 27 gusti di gelato e poi ci sono i semifreddi dove mi diverto a interpretare classici italiani come il tiramisù o tradizioni bolognesi come la torta di riso. Io amo il gelato salato. Fra gli ultimi gusti che ho creato vado orgoglioso del gelato al gusto di Pecorino abruzzese, miele Thun e gel di miele””.



Secondo te quale sarà il gelato del futuro?

“Innanzitutto non bisogna mai fermarsi di guardare la tecnologia e di far crescere la propria cultura personale. Io punterò ancora di più sul calo degli zuccheri, un processo che ho già iniziato gradualmente. Credo che anche il gelato vegano avrà sempre maggiore diffusione”.

Manuela Di Luccio

Cremeria Scirocco

Via Barelli 1/c

Telefono: 051-6010051

www.cremeriascirocco.it

www.app.andreabandiera.it