

Calendario eventi Spazio Gelato MPC/BRX

Data e ora	Titolo	Con chi	Programma
4/3 11,30 – 12,30	Rino Panetti Un racconto di innovazione nel gelato	Salvatore Spatafora presenta: Rino Panetti – Roberto Lobrano – Stefano Grandi	Presentazione dell'idea del libro di Rino Panetti che tratta di processi creativi e innovativi con un esempio nel mondo del gelato
4/3 14,15 – 18,30	Identità di Gelato	Bonini, Cedroni, Brunelli, De Santi, Crosara	A cura di Magenta con speech introduttivo tenuto da Rino Panetti e Roberto Lobrano
5/3 10,00 – 11,30	Processi innovativi: pastorizzazione statica in gelateria con prodotti Agrimontana	Andrea Bandiera (gelatiere) in collaborazione	Dimostrazione di produzione di gelato e sorbetti con la tecnica della pastorizzazione statica e il sottovuoto con prodotti Agrimontana
5/3 11,45– 13,15	Sostenibilità e buon gusto (il KM consapevole)	Salvatore Spatafora presenta: Moreno Cedroni Chef stellato, Carlo Catani esperto di sostenibilità	Produzione di sorbetti e granite buone da pensare e buone da gustare
5/3 14,30 – 16,00	Incontri naturali, immersi nella spontaneità della Sicilia	Salvatore Spatafora presenta: Bonetta Dell'Oglio (Chef) e Giuseppe Grasso (produttore di carni)	Mantecazione di sorbetti o granite con l'innovativa tecnologia di Principessa con assaggio al pubblico
5/3 16,30 – 18,30	Processi innovativi: Innovazione nella mantecazione con Principessa con prodotti Pariani	Salvatore Spatafora presenta: Roberto Lobrano (Gelatiere)	Utilizzo di Principessa nella mantecazione di gelati, e granite
6/3 10,00 – 11,30	Storie di Uomini e di Gelato A cura del Movimento Culturale GxG	Salvatore Spatafora presenta: Gianfrancesco Cutelli e Simona Carmagnola	Due gelatieri si raccontano e producono un gusto di gelato ciascuno unendosi nella preparazione a quattro mani di un gusto frutto della loro storia e della loro creatività
6/3 11,45 – 13,15	Storie Uomini e di Gelato A cura del Movimento Culturale GxG	Salvatore Spatafora presenta: Dario Rossi e Galliera 49	Due gelatieri si raccontano e producono un gusto di gelato ciascuno unendosi nella preparazione a quattro mani di un gusto frutto della loro storia e della loro creatività
6/3 14,30 – 16,00	Storie di Uomini e di Gelato A cura del Movimento Culturale GxG	Lobrano presenta i colleghi: Giovanna Musumeci e Ida Di Biaggio	Due gelatieri si raccontano e producono un gusto di gelato ciascuno unendosi nella preparazione a quattro mani di un gusto frutto della loro storia e della loro creatività
6/3 16,15 – 17,45	Storie di Uomini e di Gelato A cura del Movimento Culturale GxG	Lobrano presenta i colleghi: Pierluigi D'Ambrosio e Roberto Galligani	Due gelatieri si raccontano e producono un gusto di gelato ciascuno unendosi nella preparazione a quattro mani di un gusto frutto della loro storia e della loro creatività

Gli Chef protagonisti dello SPAZIO GELATO di Identità Golose 2017

Moreno Cedroni Senigallia (Ancona)

Moreno Cedroni è lo chef a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, aprì appena ventenne il ristorante La Madonnina del Pescatore a Senigallia (nominato dal Wall Street Journal tra i primi dieci ristoranti europei di pesce del 2011, e decorato dalla Guida Espresso 2011 del punteggio di 18/20).

Dirige il ristorante per sei anni, poi, stanco di stare in sala, decide per puro caso di provare ai fornelli. È lo stesso Cedroni a dire: "Da quel momento ho capito che molti non fanno il lavoro per cui sono portati perché il destino non li ha presentati." Nel 1992 frequenta corsi di alta cucina, stage alla scuola di cioccolato Valrhona e soprattutto segue Ferran Adrià (definito da Le Monde "l'alchimista che rivoluziona l'arte culinaria" e dal The New York Times "il creatore della Nuova Nouvelle Cousine") che gli apre nuove prospettive sulla preparazione e sulla decorazione dei piatti. Da questo incontro nasce la svolta di Cedroni.

Da allora, ha scritto vari libri tra cui Sushi & Susci, nel quale presenta il concetto di susci, ovvero un modo innovativo di reinterpretare il pesce crudo, che partì come imitazione dell'idea tradizionale del sushi giapponese per diventare, più tardi, un vero e proprio studio indipendente. Il regno del suo susci diverrà nel 2000 il Clandestino Susci Bar, proprio nel cuore del paesaggio più spettacolare della costa dell'Adriatico, Portonovo.

Nel 2003 ha cominciato a produrre nel suo laboratorio Officina le rinomate conserve gourmet e nello stesso anno ha aperto la prima salumeria di pesce al mondo, Anikò, nella città di Senigallia. Nel 2010 si è unito a Moschino per creare una versione urbana del suo susci bar, il Clandestino Milano. Cedroni ha ricevuto vari premi e riconoscimenti tra cui il Sole di Veronelli, le Tre Forchette del Gambero Rosso e lo svedese Kungsfenan Seafood Award. Egli è considerato uno degli chef italiani più innovativi, un vero enfant terrible della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario.

Bonetta Dell'Oglio (Palermo)

Una storia. La mia.

Sono nata a Palermo, che è di per sé una dote: arte e mescolanza, sapori e stratificazioni. Palermo è un apprendistato continuo, devi imparare a dominare la sua bellezza trasbordante e a scomporre la sua complessità per comprenderne la singolarità. Sono nata in una famiglia dove la bellezza fatta di cura e attenzione per il dettaglio si tramanda da generazioni, dove l'arte del ricevere e accogliere è stata parte fondante della mia educazione. Ma anche nella quale i valori della campagna, l'adesione alla terra, al mare e al rispetto

dei ritmi della natura si trasmettono come patrimonio genetico, così come da sempre nelle antiche famiglie siciliane.

Anche se ho frequentato la cucina fin da piccola c'è voluto del tempo perché ne facessi con consapevolezza la mia professione. Ho studiato al Gordonstoun College e quando sono tornata a Palermo, concludendo la mia formazione artistica, ho cominciato la mia crociata per la bellezza restaurando e decorando antichi palazzi in città.

E' il 2004 l'anno in cui la vita e la passione per la cucina mi spingono a trasformare la mia formazione estetica e il mio approfondimento dei sapori ad affrontare la sfida della professione. Divento così patron chef della Dispensa dei Monsù, il mio ristorante a Palermo, un'avventura durata dodici anni e per la quale ottengo segnalazioni nelle migliori guide internazionali.

Nel 2006 invito Nicholas Joly per un seminario a Palermo, un incontro che avrà una rilevanza notevole nella mia vita, perché sarà là che comprenderò veramente la differenza tra l'agricoltura sana e quella intensiva, e perché osservando come i francesi difendono il loro territorio e le loro produzioni, ho profondamente compreso come avrei dovuto difendere il mio con le nostre produzioni.

Negli anni, nella mia cucina ho creato ricette innovative tra cui il Sushiliano®, il Sushi Siciliano o le escaloppes di foie gras al Marsala stravecchio, l'arancina di spezzato di grano o le vellutate di pane raffermo. Piatti con i quali dichiaro il mio cosmopolitismo intrecciato alla tradizione, sontuosa e semplice allo stesso tempo, della cucina della mia isola.

Per me la cucina diventa sempre di più approfondimento, conoscenza e attività dinamica di ricerca. Ho bisogno di spostarmi per capire, per arrivare alla verità degli ingredienti comprendendo dove nascono, crescono e raggiungono la migliore qualità, senza mai trascurare il naturale ritmo delle stagioni. Anche l'incontro con il piatto per me comincia a diventare un'esperienza che ha a che fare con il movimento: il ristorante, la sua formula non fa per me.

Inizia la mia missione: divulgare la migliore sicilianità, attraverso viaggi gastronomici, serate e conferenze. Agricoltura, mito e trasformazione in cucina mi portano a sollecitare tutti i colleghi a selezionare materie prime sempre migliori e il più possibile locali.

Nel 2012 la Condotta Slow Food di Palermo mi nomina Ambasciatrice dei prodotti siciliani nel mondo e responsabile della cucina siciliana. Al Salone del Gusto di Torino del 2012, gestisco la Cucina Siciliana, lo stesso per Slow Fish a Genova.

Nel 2011 aderisco al progetto di Jamie Oliver: Food Revolution, per il quale divento ambasciatrice a Palermo, movimentando la giornata del 19 Maggio 2012 con un Flash mob a cui prendono parte 130 ballerini di fronte Mc Donald. Nel 2013 vengo nominata ambasciatrice per le DE.CO. Sicilia.

Nell'inverno del 2011 la Cantina Sociale Settesoli di Menfi mi chiama per l'ideazione e la realizzazione del progetto "Brigata di Cucina Mandrarossa". Al lavoro in cucina con 25 donne del territorio siciliano, tutte da me selezionate, alla scoperta di dimenticate ricette e antiche pratiche agricole, dalle quali trarre i più semplici ma gustosi e salutari piatti, fatti di ingredienti puri, stagionali, ma soprattutto di arte tramandata da generazioni. Nel 2012 fonda il movimento culturale, La Rivoluzione in un chicco, per la difesa e il ripopolamento dei cereali antichi con un millenario DNA tutto siciliano.

La mia storia, i miei viaggi, le mie relazioni, i miei studi mi hanno insegnato a levare tanti orpelli dai miei piatti. Oggi la mia cucina è basica, quasi francescana: si nutre di quella semplicità che è figlia di una complessa conoscenza dei sapori veri, con un'attenzione precisa ed elegante per l'estetica e gli abbinamenti. Ha la fondatezza radicale del mito. Come quello di Proserpina al quale mi ispiro per portare avanti la lotta per i semi antichi, contro le leggi della UE che non favoriscono la meravigliosa biodiversità di cui la Sicilia è assolutamente unica protagonista e per la quale richiedo l'indipendenza agricola e gastronomica.

Nel 2012 ho venduto il mio ristorante. Mi trovate a Palermo come a San Paolo, a Oslo come a Montecarlo o a New York, instancabile a cucinare e parlare sempre di materie prime d'eccellenza.

Sono una globe-trotter, una paladina del gusto e della tradizione. Amo portare nei miei piatti la cura e la ricerca, l'attenzione e il divertimento, la sensualità e l'accoglienza. Le stesse qualità che sono in me come donna e madre, madre di tre stupendi figli che sono lo stimolo maggiore a non smettere mai di migliorare e innovare. La mia instancabile voglia di verità, la mia ricerca di un'identità di popolo perduta, la mia ricerca di dignità e la mia vulcanica creatività, hanno fatto sì che i miei sostenitori mi affibbiassero il soprannome di BonEtna.

Andrea Bandiera Gelateria Scirocco di Bologna (tecnico dimostratore Irinox)

La mia carriera professionale nel mondo del gelato ha avuto inizio nel 2005, inaugurando il punto vendita Cremeria Scirocco, con il laboratorio di produzione a vista. I riconoscimenti più rappresentativi sono arrivati nel 2007, decretando, attraverso una giuria popolare il 1° Posto come gelateria a Bologna, tale riconoscimento è stato poi riconfermato nel 2014.

Tantissime le citazioni nelle Guide Gastronomiche e Turistiche, nazionali ed internazionali: Gambero Rosso, Golosario, oltre ai numerosi articoli sulle riviste specializzate del settore gelateria e non.

Nel 2014 vincitore del Certificato di Eccellenza di TripAdvisor.

Numerose le collaborazioni e consulenze in Italia e nel Mondo, con clienti Italiani, Europei (Spagna, Regno Unito, Romania, Germania), Nord Americani (Stati Uniti)

I Gelatieri per il Gelato protagonisti dello SPAZIO GELATO di Identità Golose 2017

Nell'ambito degli show cooking dedicati al gelato, in programma **lunedì 6 marzo 2017**, presso lo spazio gelato a Identità Golose, i Gelatieri per il Gelato partecipano con una rappresentanza di Gelatieri provenienti da diverse Regioni d'Italia.

Ecco i protagonisti.

Roberto Lobrano – Presidente del Movimento Gelatieri per il Gelato

I suoi inizi lo hanno visto alle prese con una macchina verticale a bastone dalla quale, con il padre Sergio, estraeva pochi gusti di gelato che venivano riposti in tonde carapine a scomparsa dentro ad un banco a pozzetti. Era la seconda metà degli anni '70 nella gelateria di famiglia a Celle Ligure (provincia di Savona) ed il gelato era ancora vissuto come un qualcosa di misteriosamente buono da estrarre magicamente alzando un coperchio di acciaio luccicante.

Col tempo la necessità di mostrare un prodotto che andava venduto anche "con gli occhi" ha portato al naturale approccio con le vetrine di esposizione e alla scelta di macchinari più moderni per una produzione più rapida ed efficiente, soprattutto nei momenti di maggiore lavoro.

Oggi, dopo molti anni di gavetta e di studi di approfondimento sulle materie prime, le metodologie di produzione, la chimica e la fisica del freddo affiancate ad un crescente interesse per il mondo della comunicazione e del marketing, Roberto si occupa in modo prevalente di consulenza ed insegnamento nel mondo della gelateria, ha pubblicato due libri sul marketing in gelateria e sta facendo un percorso di studi sull'analisi sensoriale del gelato che presto vedrà la luce come pubblicazione.

Gianfrancesco Cutelli – Gelateria De Coltelli *Pisa* (Toscana)

Fin da bambino trascorrevi le mie estati in Sicilia, non vedevo l'ora che arrivassero le vacanze per andare al mare, rivedere i miei amici e consumare quantità industriali di gelati e granite.

Non riuscendo a ritrovare i gelati che amavo, e soprattutto le granite, nella mia città adottiva, Pisa, pensai che potesse essere una buona idea cominciare a farmeli da solo.

Grazie agli insegnamenti di Palmiro Bruschi e Francesco Lazzara nel 2004 ho aperto la mia prima gelateria, cercando di produrre un gelato che si basasse su un'estrema selezione delle materie prime e sulla pulizia del gusto, e da allora ci sto ancora provando.

Simona Carmagnola – Pavé Gelati & Granite *Milano* (Lombardia)

"Stavo andando a salutare degli amici di lunga data a Milano. Conoscevo la loro pasticceria aperta nel 2012 ma non conoscevo il loro desiderio di aprire

una gelateria a completamento del loro progetto. Quando me lo hanno chiesto pensavo a uno scherzo. Dopo qualche secondo ho capito che scherzo non era. Dopo qualche giorno ho accettato. Ora, insieme, puntiamo a fare quello che nella nostra testa è il miglior gelato possibile: leggero, naturale e, ove possibile, trasposizione della pasticceria in chiave sottozero.

Questo è solo l'inizio di un percorso fatto di sperimentazioni, prove e rispetto della materia prima. “

Alfani, Balerna, Bernardini, Nanetti – Galliera 49 *Bologna* (Emilia Romagna)

Galliera49 è un collettivo di 4 Gelatieri: Jacopo Balerna e Maurizio Bernardini iniziano la loro attività nel 2005 per poi essere affiancati nel 2009 da Valerio Alfani e Fabio Nanetti. “Ritroviamo nel nostro lavoro artigianale i caratteri fondamentali di quello che cercavamo nella vita: un lavoro di cui innamorarsi.

Da subito abbiamo iniziato a lavorare per proporre un gelato digeribile ed evocativo nei sapori e nei profumi che richiama, con grande attenzione alle materie prime/ingredienti. Abbiamo la fortuna di fare il più bel mestiere al mondo perché il gelato è gioia, felicità ed è alla portata di tutti.

Il segreto del nostro successo? L'allegria, la passione, la condivisione e un po' di sana follia!!!”

Giovanna Musumeci – Musumeci *Randazzo* (Sicilia)

Indubbiamente “figlia d'arte” e indiscutibilmente figlia di un padre ingombrante per peso e capacità professionale, qualche anno fa ho radicalmente cambiato la mia vita decidendo di occuparmi di “cose dolci”, in un percorso che è partito dalla pasticceria per arrivare al Gelato. Il gelato...che scoperta!!! Non penseresti mai a quanto è difficile sintetizzare una emozione in una spatolata di gelato; esprimere un sentimento in un mondo piccolo piccolo, un microcosmo, peraltro freddissimo!! Ecco...non lo penserai mai fino a quando non ti troverai a farlo. Ed è quello che è successo a me.

Avevo visto fare il gelato, avevo ragionato su abbinamenti, su sapori e retrogusti, ma l'avevo fatto dall'altra parte, dalla parte di chi assaggia, pronta a dire questo sì o questo no, quello di più quello di meno, senza stare lì a pensare mai al come o al perché e soprattutto senza soffermarmi sul dove nasce l'idea di un gelato. Mi è stato tutto chiaro al mio primo gelato...ore a capire come farlo, perché mettere questo piuttosto che quest'altro, penna e calcolatrice ed alla fine eccomi pronta, con la mia vaschetta davanti a mio padre, io e il mio cucchiaino killer, quello della serie “adesso ti faccio vedere io”. E lui assaggia..un cucchiaino...due cucchiaini...e candidamente dice “buono è buono ma, in sostanza, che vuoi dire”??? Ecco, semplicemente, che vuoi dire, cosa vuoi raccontare, qual'è il pensiero che ti muove. Ed ho capito. Perché un gelato non è solo una miscela di zuccheri, latte e panna; un gelato è l'espressione del tuo essere, della tua terra d'origine, della ricchezza dei suoi frutti, del tuo stato d'animo. Un gelato è una emozione che si veste di gusto, di sensazioni e che principalmente deve parlare di qualcosa..di te, della

tua esperienza, del tuo modo di vedere la vita. Questo e' per me il gelato. È la capacità di emozionarmi e di emozionare, di esprimere un sentimento.

Confido di riuscirci...magari tra qualche fantastiliardo di anni.

Il mio cucchiaino killer ha sempre quella famosa rivincita da prendersi!!

Ida Di Biaggio – Gelateria 900 *Pescara* (Abruzzo)

Comincia a studiare con grandi maestri del settore gelateria e pasticceria come Palmiro Bruschi, Mario Morri, Federico Anzellotti ed altri. Dá vita, insieme, a Davide Scantamburlo, alla Gelateria Cioccolateria Novecento, adesso, a Pescara.

La continua formazione ed esperienza fa si che la sua professionalità ed il suo gelato vengono apprezzati e selezionati per rappresentare grandi eventi nel mondo del Gelato artigianale. Come: “Festival del Gelato Artigianale Agugliano”, “I Gelati D’Italia” ad Orvieto, “Gelato Festival” Senigallia, “Festival Di che Gusto sei”, finalista mondiale de Gelato Word Tour a Rimini 2014, Cooking show Sigep.

Sempre pronta a far conoscere il gelato artigianale realizzato con materie prime di qualità attraverso Cooking show e laboratori creativi.

Forma e allena per il reparto gelato gli alunni della Scuola Alberghiera di Pescara “De Cecco” per il concorso “Sigep Giovani 2015”, i quali si aggiudicano il primo posto.

Occhio sempre attento alla valorizzazione del territorio attraverso il gelato e la pasticceria le riconoscono il titolo di Questore di Pescara, Abruzzo dell’Accademia Italiana Gastronomica Storica.

Dario Rossi – Gelateria Greed *Frascati* (Lazio)

La mia storia inizia ben 33 anni fa, quando i miei genitori comprarono una gelatiera per casa. Fin da subito iniziai ad amare il gelato. Mi piaceva produrlo per me e per i miei amici. Producevo principalmente gusti classici come crema cioccolato o fragola. Se il gelato era così buono fatto in casa, pensavo che quello prodotto in un laboratorio con dei macchinari professionali dovesse essere qualcosa di veramente speciale. Così durante le uscite con gli amici cominciai la caccia al gelato più buono. Con mia grande sorpresa e delusione dovetti constatare che non solo non era più buono di quello che facevo io, anche se alcuni gusti potevano avere un buon sapore, ma addirittura non era prodotto con gli ingredienti freschi, ma con dei preparati già pronti che li sostituivano.

Chiesi ad alcuni operatori del settore che conoscevo, per quale motivo in laboratorio non si utilizzassero uova, frutta, latte, panna, etc.. e la risposta era sempre “una volta si faceva così..., adesso si fa in questo modo, più semplice, più sbrigativo ed economico”.

Rimasi sconvolto a tal punto da pensare che per potermi mangiare un vero gelato artigianale avrei dovuto aprire una mia gelateria! E così feci, alla soglia dei 30 anni coronai il mio sogno, aprendo la gelateria a Roma. Iniziò così la

mia ricerca quasi maniacale della qualità, attraverso la scelta delle migliori materie prime, per poter fare un gelato come quello con cui ero cresciuto. In seguito ho messo la mia arte al servizio dei consumatori, specializzandomi nel gelato “senza glutine e senza latte”.

Poi l'amore per il mio territorio mi ha portato alla creazione di gusti di gelato con prodotti a km 0. Ho partecipato al 1° Farmer's market d'Italia, con gelati a filiera corta. Da qui la scelta di spostarmi in provincia di Roma, prima a Labico poi a Frascati. Questa scelta mi ha dato la possibilità di stare a contatto con la terra, con i contadini e con i produttori locali. Attualmente le materie prime con cui produco i gusti come la fragola, lamponi, fico, zafferano, ciliegie, gelsi, e tanti altri provengono direttamente dal mio orto di Zagarolo.

Ho portato la produzione al biologico e sto sperimentando il gelato funzionale.

Pierluigi D'Ambrosio – Gelateria Naturale D'Ambrosio Udine (Friuli Venezia Giulia)

Ciascuno è figlio della propria epoca. Io sono figlio di un'epoca in cui i percorsi formativi portavano direttamente ad un impiego correlato.

Relazioni lineari, semplici, scontate: se hai frequentato una scuola scientifica farai l'ingegnere o il medico, se ti sei formato come tecnico farai il tecnico, se hai fatto una scuola ad indirizzo umanistico farai l'insegnante. Tutto chiaro. Infatti, gran parte della mia carriera lavorativa l'ho trascorsa nell'ambito informatico, anch'io ho partecipato attivamente alla rivoluzione digitale. Ma come tutte le rivoluzioni, passata l'euforia rivoluzionaria (appunto), rimane la routine ed, in fondo, la noia. Per mia fortuna ho attraversato due epoche, due secoli. Se il ventesimo secolo era caratterizzato dalle relazioni causali lineari ed univoche, il ventunesimo secolo è aperto alla creatività ed all'invenzione. Questa consapevolezza ha reso possibile il ripensarmi sotto prospettive diverse. L'approdo alla gelateria è stato del tutto casuale (di nuovo: 1900=causalità, 2000=casualità), tra l'altro avevo smesso di consumare gelato, era un cibo che non mi stimolava più, ma mi sono imbattuto, casualmente, in un sorbetto d'arancia (ho sempre amato i sorbetti): DIVINO. Da lì ho compreso che c'era del lavoro da fare e lo sto facendo.

Rispetto all'informatica, la gelateria ha una marcia in più sotto molteplici aspetti: il profilo d'apprendimento dell'arte gelatiera non segue i canoni consueti, tutto e molto più “non-lineare” di quanto si pensi. A parte gli aspetti tecnologici legati al fare gelato, la cui conoscenza è doverosamente scontata, c'è anche un lato non perfettamente evidente che connota ogni gelatiere, il suo “stile”. Frequentare i grandi gelatieri offre degli spunti eccezionali, non che tutti i grandi gelatieri siano anche dei maestri, tutt'altro, ma alle volte basta mezza frase, una parola, per comprendere perché il suo gelato abbia una marcia in più. Essere capaci di captare questi insegnamenti è una dote che mi attribuisco e che sfrutto a piene mani.

Anch'io possiedo uno stile, che non è perfettamente controllabile, emerge spontaneamente come qualcosa di intrinseco alla mia persona, anche se devo dire d'avere la sensazione sia in lenta trasformazione. Penso sia

normale, in fondo siamo il prodotto di mille esperienze in continuo divenire. Il mio stile penso sia connotato da una certa classicità, amo i gelati con pochi ingredienti ben riconoscibili, non mi piacciono i gusti estremi e poco affini alla tradizione. Ma forse qualcosa sta cambiando...

Roberto Galligani – Casa del Gelato *Albenga* (Liguria)

Diventato gelatiere quasi per caso... o, forse, per destino.

Quando nel 1988 accettò la proposta di lavorare stagionalmente in una gelateria, non avrebbe mai pensato di appassionarsi tanto ad un'arte, che gli sarebbe entrata nel sangue, fino a diventare una parte inscindibile della sua personalità. Roberto oggi non potrebbe immaginarsi lontano dal suo laboratorio, nel quale, anzi, ha "attirato" anche Anna, che nel frattempo è diventata sua moglie e, chissà, forse un giorno passerà il testimone ai figli Matteo ed Eleonora. Perché, allora, sarebbe forse diventato gelatiere per destino? Perché dai ricordi di famiglia un giorno è emerso un nonno che in gioventù ha fatto e venduto granite e gelati alle fiere di paese in Toscana.

Quella che doveva essere un'attività stagionale per un ventenne ancora in cerca della propria strada nella vita si trasformò quasi subito in una coraggiosa impresa e nel 1989 Roberto aprì la sua "Casa del Gelato" nel viale alberato, che ad Albenga unisce la stazione ferroviaria al centro storico della cittadina.

Fedele alla filosofia che lo guida nella vita e nel lavoro e che può essere espressa nel motto: "Curiamo i dettagli per fare la differenza". Nel suo laboratorio, quindi, la selezione delle migliori materie prime sapientemente dosate incontra la valorizzazione della tradizione locale nella ricerca e nell'utilizzo dei prodotti tipici della zona. Dopo tanti anni di attività Roberto non ha ancora perso l'entusiasmo e la voglia di migliorare, cercando il confronto con i colleghi che incontra in occasione di corsi di aggiornamento, eventi e fiere del settore.

Egli considera quella del gelatiere una professione di alto valore sociale, ed è felice nel vedersi riconoscere e salutare per la strada da bambini ed adulti, ai quali con i suoi gelati dona un momento di dolcezza e serenità.