

Dal 1938 coni di alta qualità per valorizzare il gelato artigianale

a cura della redazione

Da settanta anni è il riferimento della qualità e della ricerca dell'eccellenza, perché i coni devono valorizzare il buon gelato italiano.

Tradizione artigianale e innovazione tecnologica hanno permesso all'azienda bergamasca di essere sempre all'avanguardia

È il settantesimo compleanno dell'Ostificio Prealpino, l'azienda bergamasca di coni e cialde fondata nel 1938 dal mitico Franco Minetti, uno dei "personaggi" importanti del settore e della storia del gelato artigianale italiano. Dal 1983, anno della prematura scomparsa del padre, alla guida dell'azienda c'è Arnaldo Minetti, che ama ripetere la frase che spesso gli viene detta per sottolineare la passione con cui parla del suo lavoro, e cioè *"nel sangue scorrono i coni di suo padre"*.

Il dottor Minetti è un noto opinionista, giornalista dal 1976, oltre a collaborare con la nostra rivista (sua la rubrica *Opinione* da oltre vent'anni) è titolare di Puntogel, azienda leader della distribuzione



“Mio padre era un grande uomo: pilota di caccia, decorato per il periodo della Resistenza, amante della montagna, attento alla solidarietà e al progresso sociale, imprenditore innovativo, ha lasciato una impronta significativa nel settore e nel mondo della gelateria ed è stato una stella polare per i figli e i nipoti”

specializzata, e detiene partecipazioni in altre significative realtà del settore, come ad esempio la Domogel (termoscatole), ma ama soprattutto identificarsi con l'azienda di famiglia e con le pluriennali battaglie condotte per coniugare la lavorazione tradizionale artigianale con l'innovazione tecnologica, perseguendo sempre l'obiettivo della qualità e della ricerca dell'eccellenza.

Chiediamo di precisare il senso di queste battaglie.

“È una soddisfazione - ci dice - passare in rassegna le testimonianze concrete del contributo che la nostra azienda ha dato allo sviluppo del settore e in particolare al prestigio dei cono: già nel periodo pionieristico, fin dagli inizi degli anni sessanta, le proposte di formati diversi di cono da parte di Ostificio Prealpino erano molteplici e stimolanti, per quel mercato molto conservatore, in una situazione in cui moltissimi stampi erano ancora montati su semplici macchine manuali e solo alcuni sui modelli allora “rivoluzionari” di macchine automatiche a tecnologia più evoluta.

Contemporaneamente il cuore della produzione, la sala impasti, era attraversata da nostre innovazioni nell'ambito delle attrezzature da miscelazione e, soprattutto, da una profonda qualificazione dell'ingredientistica: il cono fino ad allora piuttosto sottovalutato e considerato come un semplice contenitore, diventava, nella nostra filosofia e strategia aziendale, un alimento di qualità, qualcosa a cui assegnare il compito di valorizzare ancora di più un buon gelato artigianale.

Basti pensare che ancora oggi, in una realtà caratterizzata dal richiamo computerizzato dei macro-ingredienti negli impasti, ciascun nostro formato di cono ha la sua ricetta specifica e specifici miscelatori e alcune realtà territoriali hanno ricette personalizzate: un esempio concreto di come lo sviluppo tecnologico può essere al servizio dell'artigianalità e di cosa intendiamo con la strategia di coniugare innovazione e tradizione nel produrre i nostri cono, affinché meritino di essere il simbolo del gelato”.

Cosa intende dire con questo?

“Il cono è il simbolo universalmente riconosciuto del gelato, perché rappresenta il modo più comodo e piacevole di mangiarlo: è comodo soprattutto se vogliamo consumarlo passeggiando, magari in compagnia e senza impegnare entrambe le mani; è piacevole, perché al piacere del gusto e della vista aggiunge quello del tatto; è completo perché integra la degustazione del gelato con la fragranza e croccantezza della cialda.

