



Per caratterizzare e diversificare l'assortimento di un mini-caseificio aziendale, non c'è niente di meglio che il fresco dessert della tradizione italiana. A patto che sia davvero un prodotto gustoso e "a chilometro zero"

Gelato agricolo, facile, conveniente e distintivo

a cura dell'Accademia Italiana del Latte

È uno degli strumenti ideali per diversificare l'offerta e conferire il giusto "appeal" alla produzione di un caseificio aziendale, ma al contempo è anche uno dei prodotti se non "il" prodotto con il più ampio margine di convenienza per l'allevatore-casaro. Parliamo naturalmente del gelato, un alimento apprezzato in tutto il mondo, ma che in Italia rappresenta anche una **tradizione gastro-**

nomica da onorare al meglio. Un obiettivo, questo, che risulta decisamente alla portata di un produttore agricolo, a patto che vengano rispettate alcune regole fondamentali:

- **utilizzo di latte aziendale**, fresco e di qualità. In questo modo si partirà con il piede giusto, producendo un gelato agricolo in grado di distinguersi non soltanto dai prodotti industriali, ma anche da molti gelati artigianali realizzati con anonimi latti Uht, o addirittura con prodotti derivati dell'industria lattiero-casearia;
- **utilizzo di frutta fresca e genuina**, ricca di sapore. In questo modo il gelato agricolo avrà un sapore caratteristico, lontano mille miglia dai gusti standardizzati del gelato artigianale o industriale.

Il gelato agricolo è anche **un prodotto conveniente**. Per produrlo è sufficiente investire in un pastorizzatore per il latte e in un mantecatore per il gelato. Chi poi sceglie la strada della vendita diretta nello spaccio, potrà optare per la commercializzazione in forma tradizionale anche per mezzo di un piccolo banco frigo. Mentre per chi vuole una soluzione più pratica e meno im-

pegnativa, ovvero la produzione di monoporzioni da 300-350 g in vasetti di plastica ermetici o di pezzature più grandi in vaschette formato famiglia, la strada è ancora più semplice, perché tante diventano le occasioni per proporre e vendere il gelato agricolo. L'opportunità è ghiotta, è un peccato lasciarsela sfuggire.*



Approfondimenti

Accademia Italiana del latte

Tel. 059 8677213

info@accademiaitalianadellatte.it
www.accademiaitalianadellatte.it

