

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289

GELATO ARTIGIANALE, IN FRIULI VENEZIA GIULIA LA PRIMA LEGGE

Una realtà nella quale il mestiere del far gelati ha origini lontane. Dal successo dei gelatieri dell'estate ai primati sulla scena internazionale e mediatica



Marco Morandini

di anni 18

di Lignano Sabbiadoro (Ud)

Lavoro candidato al Premio Wigwam Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it

Negli anni '90 l'eredità di nonno Luigi è stata raccolta dal nipote Giorgio, a sua volta detto 'Papero', che anche oggi asseconda con le sue ghiottonerie i bagnanti



La Comunità Locale Wigwam Riviera Friulana

La vera storia del gelato artigianale ha un percorso importante nel Friuli-Venezia Giulia. È fatta di gelatieri venuti da fuori, personaggi che hanno saputo cavalcare le loro capacità per esaltare il dolce fresco rendendolo spesso più importante dei dessert.

La storia vera viene da molto lontano, si perde nei millenni perché già ad Aquileia i romani notoriamente amanti della tavola producevano il gelato con la neve conservata nelle grotte. La culla del gelato artigianale europeo è la Val Zoldana, nel bellunese, da dove erano originari i fratelli Pelle-

grin, rientrati in Italia dall'Istria ceduta alla Jugoslavia per approdare a Lignano Pineta, e aprire a fine anni '60 un primo laboratorio.

Allora non esistevano additivi e conservanti e il gelato migliore si faceva con le migliori materie prime, selezionate a seconda del gusto da realizzare. I risultati non tardarono ad arrivare, e ben presto il loro gelato divenne iconico, il laboratorio una tappa imperdibile dell'estate tanto da generare ben presto un locale lungo il treno, l'asse centrale di Pineta, nel cuore della vita lignanese che viveva gli anni del 'boom'.



IN FRIULI-VENEZIA GIULIA ARRIVA LA PRIMA LEGGE ITALIANA SUL GELATO ARTIGIANALE

UNA REALTÀ NELLA QUALE IL MESTIERE DELLE GELATIERE HA ORIGINI LONTANE

Dal successo dei gelatieri dell'estate ai primati sulla scena internazionale e mediatica



ARTURO DE PELLEGRIN E NADIA



1930 - Famiglia De Pellegrin

Giorgio scelse il locale più mondano, Arturo, il fratello più anziano, il laboratorio. Ma anche a Pineta si produceva il gelato. Con un 'segreto' di Pulcinella, che rendeva il prodotto alle creme più morbido e gustoso, capace di prolungare il piacere al palato: prima della mantecatura, il prodotto di latte e dei gusti derivati, nocciola, crema, malaga, cioccolato, veniva pastorizzato. L'obiettivo non secondario era quello di assicurare fragranza costante e una durata garantita al gelato assolutamente senza conservanti.

Si trattava dunque di un gelato in purezza, e i clienti, grandi e piccini, se ne accorgevano subito. A Lignano era nata, in Piazza Fontana, il centro di Lignano Sabbiadoro, la 'frazione' principale della penisola della Riviera friulana, la coppa Nafta. Molti la chiedono

e la amano ancora: gusti alle creme, panna montata, amarena.

Così Giorgio si era inventato coppe dalle varianti più golose e rivolte all'intera gamma del gusto degli ospiti della città balneare: la coppa Malaga, con la panna montata, l'uvetta, il cioccolato colato fondente, un goccio di liquore, la Coppa menta, con il gelato alla menta non inverdito dai coloranti

ma bianco ghiaccio, la Coppa Maraschino e altre ancora. Tanto che ben presto Giorgio, supportato dal fratello e dalle rispettive mogli, non si accontentò della stagionalità del suo lavoro ma iniziò ad avviare la partecipazione a corsi, eventi, concorsi, trasmissioni televisive.

Fu per esempio su Rai 1 a presentare la genuinità del suo gelato, vinse più volte i mondiali del gelato alla Fiera di Rimini, al Sherbeth Festival di Cefalù, alla Mostra internazionale del gelato artigianale a Longarone. Per fare questo, per competere e vincere di volta in volta si 'inventava' coppe e gusti nuovi, che spesso si rivelavano una genialata. Nata la Doc interregionale del Prosecco ecco il gelato al Prosecco, ed ecco uno dei premi.

Un gusto autoctono? Ecco il gelato al Figo Moro de Caneva, una varietà di fico che è una Dop di Ca-



Il Piccolo Museo del Gelato De Pellegrin

neva di Sacile, la città nella quale Giorgio viveva, il fratello, invece, a Conegliano. Poi altri gusti e coppe che ancora sono trainanti nelle gelaterie artigianali. Per esempio, lo amava personalmente e lo suggeriva agli amici, l'abbinamento più dissetante su un cono era quello impensabile della crema con il limone. Ovviamente un gusto al limone alla De Pellegrin, non certo ingiallito dai coloranti, ma quasi trasparente, fresco, rinfrescante, ammorbidito e con il gusto lungo della crema, per rendere persistente l'efficacia della degustazione. Ha insegnato che gustare il gelato è la cosa più naturale del mondo.

Sempre a Lignano c'erano altri percorsi dell'arte del gelato che si sviluppavano in parallelo, in virtù del fatto che non si usavano additivi né conservanti, il prodotto veniva consumato entro breve e il sapore era bilanciato, non alterato da sapori distor-



ti, non lasciava in bocca un sapore 'impastato', o una sensazione di frizzante o di neve farinosa, peraltro tutti difetti della lavorazione. In conseguenza dello sviluppo della società e dell'economia cresceva la voglia di vacanze, non proprio brevi come accade nella frenesia del mondo attuale. E contestualmente anche Lignano si sviluppava al pari delle altre località turistiche dell'Adriatico.

Forse di più perché si era trasformata nel luogo

di villeggiatura dei turisti austriaci e tedeschi in quanto era la prima località di mare che incontravano scendendo in Italia dalle Alpi. E sta nel DNA degli artigiani inventarsi mestieri, e relative varianti, remunerative. Si chiama spirito di imprenditorialità, che non poteva che animare un altro maestro gelatiere, **Luigi Venudo**, che negli anni '50 vendeva il suo gelato sulla battigia della lunga spiaggia di Sabbiadoro con un carretto spinto a mano e il gelato nelle vaschette, carapini, mantenute al freddo con il sale. Era chiamato Paperone, perché sul carretto recava l'effigie del noto personaggio di Walt Disney.

Negli anni '90 l'eredità di nonno Luigi è stata raccolta dal nipote Giorgio, a sua volta detto 'Papero', che anche oggi asseconda con le sue ghiottonerie i bagnanti con un carretto altamente tecnologico spinto da motore elettrico che conduce assieme al figlio



La gelatiera elettrica



Giorgio Venudo, detto 'Papero'

Matteo. Grande la capacità di Giorgio di dialogare e intrattenere tutti i clienti in diverse lingue, e soprattutto di accattivarsi la simpatia dei più piccini.

Per accentuare l'attrattiva dei gusti ribattezza i loro nomi in forma giocosa. Così la cioccolata diviene ciucciolata, il fior di latte, fior di mucca. Uno stile didattico che ha trasferito anche nella sua attività extra stagionale, che è quella di divulgatore, formatore e sindacale. Partecipa infatti a eventi e iniziative come un convegno sul gelato artigianale della Riviera friulana, alle mostre internazionali del gelato, ma principalmente è il Presidente nazionale di Confartigianato dolciaria, quindi anche dei gelatieri. In questa veste porterà l'organizzazione sindacale al MIG di Longarone, por-

tandosi dietro gli allievi della scuola professionale per organizzare le degustazioni rivolte al pubblico, sarà anche quest'anno al Sigep di Rimini e così via.

Ma ecco svelato il significato delle conside-

razioni iniziali. Venudo, stimolato nell'estate in spiaggia da amici giornalisti di ARGA FVG ed esponenti dell'Associazione culturale La Riviera friulana, ha sviluppato la proposta della prima legge italiana sul gelato artigianale, che specifica lavorazioni, prodotti, basi ecc. e valorizza quindi la genuinità e la fragranza del gusto, ma soprattutto la tipicità, per rassicurare i consumatori e fidelizzarli su una linea di sapori omogenea e naturale.

La legge sarà promulgata a breve e sarà il primo riferimento per altre realtà italiane che fanno del gelato artigianale uno degli elementi attrattivi per un turismo consapevole e 'lento' ■

© Riproduzione riservata

