

## **La tutela del gelato artigianale**

“E’ necessario controllare con la massima attenzione i processi produttivi, per evitare contaminazioni nella realizzazione del gelato artigianale”. È questo l’invito che Alberto Gobbi, Delegato della Categoria Gelatieri dell’Upa rivolge ai colleghi.

L’aumento delle allergie e delle intolleranze alimentari rende infatti necessario un maggior rigore nella realizzazione dei prodotti. È sempre più importante implementare i piani HACCP, fornendo ai consumatori maggiori informazioni ed un sistema di etichettatura più dettagliato.

A proposito di questo, proprio nei giorni scorsi è stato lanciato l’allarme da una ricerca realizzata da Agostino Carli e Alessandro Fugatti del Servizio Veterinario dell’azienda sanitaria dell’Alto Adige su un campione di quindici gelaterie di Bolzano.

In questo studio sono stati esaminati 54 campioni di gelato (cioccolato, vaniglia e fragola) prelevati da 15 piccole imprese produttrici. I campioni sono stati analizzati per verificare la presenza di allergeni quali nocciola e glutine: 21 sono risultati positivi alla nocciola (anche il gusto fragola!) e 3 al glutine. La ragione principale della presenza di questi allergeni nei campioni analizzati sembra essere la contaminazione incrociata durante e dopo il processo produttivo.

Dai dati ottenuti è emerso che solo in due gelaterie le etichette degli ingredienti utilizzati dichiaravano la presenza di possibili tracce di glutine.

In due gelaterie due campioni di gelati, gusto cioccolato, presentavano valori molto alti di glutine (> 20 ppm), tuttavia non era chiaramente indicata la presenza di questo allergene. In una gelateria venivano esposti cartelli “informali” che garantivano l’assenza di glutine in alcuni gusti, senza tuttavia avere un riscontro oggettivo (es. analisi) a supporto dell’assenza di glutine. Una sola gelateria, a conoscenza diretta della celiachia, distribuiva gelati senza glutine separatamente dai gelati normali.

In definitiva questi dati fanno percepire una scarsa sensibilizzazione e formazione in materia di allergeni. Per quanto riguarda il glutine è inoltre molto carente la conoscenza della procedura di “decontaminazione” di attrezzature venute a contatto con il glutine (pulizia con detersivi ed infine con alcool).

Si è notato che i gelatieri sono in possesso di un cartello unico degli ingredienti, che viene esposto al pubblico, ma è molto generico e spesso non corrisponde in toto agli ingredienti ed additivi presenti nel gelato in vendita. In questo modo diventa difficile per il consumatore capire quali sostanze sono effettivamente presenti.

L’esasperazione nella ricerca di nuovi gusti di gelato ha comportato poi l’utilizzo di sempre nuovi ingredienti (pezzi di cioccolato, dolciumi vari, biscotti anche sbriciolati o frammisti) rendendo più difficile l’orientamento del

consumatore ed aumentando il rischio di esposizione del consumatore intollerante o allergico ad "allergeni nascosti".

Per ulteriori informazioni: Giacomo Lovison, tel. 0429 786111 – [giacomo.lovison@upa.padova.it](mailto:giacomo.lovison@upa.padova.it).