



Sono **Alberto Marchetti**, e il gelato è la mia vita.

Fin dall'inizio: sono nato nello stesso giorno in cui mio padre inaugurava la sua cremeria a Nichelino, vicino a Torino.

In quella gelateria ho passato la mia infanzia: il pomeriggio facevo i compiti al primo piano, vicino al laboratorio, e di nascosto andavo al mantecatore, tra un problema e un tema, a gustarmi una spatolata di fior di latte.

Se cresci così, il gelato lo ami. Ed è un amore che vuoi trasmettere, facendo le cose bene. Così, con mia moglie Alessia e una squadra affiatata, ho inaugurato quattro gelaterie a Torino, una ad Alassio, una ad Alba e una a Milano e la ricerca dell'eccellenza è diventata una sfida permanente.

Ora, come allora, non utilizzo niente che non sia necessario: le cose buone sono semplici.



Uso solo **materie prime** che seleziono girando per l'Italia, attingendo in particolar modo al tesoro dei Presidi di Slow Food; vado nei campi, nei laboratori, per vedere con i miei occhi dove crescono i frutti, dove vengono realizzati i prodotti. Entusiasmo, ricerca e trasparenza. Questi sono i valori che voglio trasmettere a chi lavora con me. Non amo i segreti: racconto nel dettaglio come preparo il gelato: ho laboratorio e magazzino a vista in tutte le gelaterie.

Attorno alla stessa filosofia ho costruito il brand **Casa Marchetti**, con cui seleziono posti, prodotti e persone che condividano la mia stessa **idea di buono**. Dall'incontro con Ernesto Olivero, che ha trasformato nel Sermig il suo sogno di pace, di accoglienza e di integrazione, è nato il progetto **Zabà**, nella Torre dell'Eremo di Pecetto (To), insieme a un gruppo di ragazzi diversamente abili. Ho scelto per il mio zabaione i migliori ingredienti, come faccio ogni giorno per il mio gelato. Le uova sono fresche, da galline allevate a terra, lo zucchero è italiano al 100%, la ricetta è quella di Langa, con il marsala, e la tradizione è torinese, come le mie radici. E quando arriva, il Natale, a Casa Marchetti, ha l'accento sul buono. Il giandujotto si crede un pandoro, e insieme a Cremà, una spalmabile con tanta Nocciola Piemonte IGP e a Zabà, diventa Panduja e Zabaudo.

Gli incontri con produttori d'eccellenza promettono declinazioni sorprendenti; si parte sempre da una precisa **idea di buono** e si aggiunge un Vermouth torinese doc, un Marsala d'annata o il Beermouth di Teo Musso. E Zabà gode di ottima compagnia. Oppure si veste dei colori e del racconto di un'azienda che lo vuole per sé e il **private label** diventa un esercizio goloso di stile.

Grazie

Alberto Marchetti

Sono Alberto Marchetti amo fare il gelato.



TORINO / ALASSIO / MILANO / ALBA

www.albertomarchetti.it

Stampato su Crush agrumi
(carta contenente scarti di lavorazione agro-industriali)



La mia storia.

Il gelato è la mia vita. Fin dall'inizio: sono nato nello stesso giorno in cui mio padre inaugurava la sua rinnovata cremeria a Nichelino, vicino a Torino. In quella gelateria ho passato la mia infanzia: il pomeriggio facevo i compiti al primo piano, vicino al laboratorio, e di nascosto andavo al mantecatore – tra un problema e un tema – a gustarmi una spatolata di fior di latte. Se cresci così, il gelato lo ami. Ed è un amore che vuoi trasmettere, facendo le cose bene. A me il gelato piace semplice, con pochi ingredienti, buoni. Mi piace dolce, fresco e cremoso, come quello della mia infanzia trascorsa immerso nell'odore del latte. Uso solo materie prime che vado a trovare personalmente girando per l'Italia, attingendo in particolar modo al tesoro dei Presidi di Slow Food. Vado sempre nei campi, nei laboratori, per vedere con i miei occhi dove crescono i frutti, dove vengono realizzati i prodotti. Da quell'infanzia nel negozio di mio padre, sono cambiate tante cose: ho conosciuto mia moglie Alessia; con lei e con una squadra affiatata abbiamo varato il primo punto vendita di Torino, quello in corso Vittorio, poi altri due in città, uno a Milano e uno ad Alessio, in Liguria. In questi anni però non è cambiata la passione e la cura che mettiamo nel fare il nostro gelato. Anzi: la ricerca dell'eccellenza è diventata una sfida permanente, in cui non c'è fine al meglio. Ora come allora non usiamo niente che non sia necessario e lo potete facilmente verificare dalla lista ingredienti dei miei gelati. Le cose buone sono semplici. Basta farle con amore.

I miei valori.



ALESSIO, 2012

Passione, ricerca e trasparenza: questi sono i valori che condivido con tutte le persone che lavorano con me ormai da molti anni e che tentiamo quotidianamente di trasmettere ai nostri clienti. Passione significa fare sempre le cose con amore, con entusiasmo, non dando mai nulla per acquisito. Ricerca significa non fermarsi mai, migliorare sempre: là fuori c'è un mondo di cose buone da scoprire. Trasparenza è non avere segreti: spiegare con chiarezza cosa c'è nel nostro gelato, come viene fatto, dall'inizio alla fine. Semplice, buono, limpido: così è il gelato che mi piace.

photo courtesy of:
© Marcella Foccardi - Canon

Vi racconto com'è nata l'amicizia tra me e Slow Food.



TORINO / ALASSIO / MILANO / ALBA

www.albertomarchetti.it

Stampato su Crush agrumi
(carta contenente scarti di lavorazione agro-industriali)



L'incontro con Slow Food

Non c'è realtà che tanto abbia fatto per valorizzare la biodiversità italiana come Slow Food. L'associazione fondata da Carlo Petrini si spende da decenni per **promuovere le produzioni migliori, quelle buone, pulite e giuste**. Quelle, cioè, che alla qualità sommano la cura nella produzione e l'adeguato riconoscimento del lavoro. Che la loro e la mia strada si incrociassero, dunque, era naturale. Nel 2007, quando aprì la gelateria di Torino, noto che tra i clienti tanti sono di Slow Food: **riconosciamo il buono nelle stesse cose**. Ma è nel 2008 che i rapporti si fanno "ufficiali": mi contatta Ilario Garbani Marcantini, l'uomo che ha riscoperto la "farina bònà", un'antica tradizione ticinese. È lui che mi chiede di fare un gelato con questa delizia per presentarlo al Salone Internazionale del Gusto di Torino. È un successo. E mi fa venire un'idea: i "Presidi" – il progetto di Slow Food a tutela delle piccole produzioni locali – sono ancora poco utilizzati in gelateria; perché non esaltarli? Così ho cominciato a collaborare con Slow Food e la sua fondazione e **sono certo che il mio gelato abbia fatto scoprire ai miei clienti prodotti straordinari ma poco conosciuti**. Prodotti che avevano bisogno di un veicolo per arrivare al grande pubblico: e quale testimonial più efficace di un gelato? Oggi Slow Food mi aiuta a trovare sempre nuove materie prime: una ricerca che si trasforma in incontri. Perché la parte più bella della vita di un gelatiere è seguire le strade del gusto per scoprire l'amore che c'è dietro un campo di fragole.

I gusti slow



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



Presidio Slow Food®

www.fondazione Slow Food.it

Da quel 2008 – quando, per la prima volta, feci il gelato alla farina bònà – non ho più smesso di seguire Slow Food e le sue indicazioni per i migliori prodotti. I miei mandarini sono quelli siciliani di Ciaculli, i pistacchi di Bronte. La ricerca però di cose buone non si ferma mai: così sono entrate nel mio laboratorio le pesche di Leonforte, le fragoline di Ribera e quelle, preziosissime e profumate, di Tortona. L'amaretto l'ho trovato a Mombaruzzo, passandoci per caso, il moscato passito di Strevi è fantastico. **Scovare nuovi ingredienti squisiti è la parte più bella del mio lavoro**. E grazie a Slow Food so dove cercarli e conosco uno a uno i loro produttori.

La passione che mettono nel fare il gelato.



TORINO / ALASSIO / MILANO / ALBA

www.albertomarchetti.it

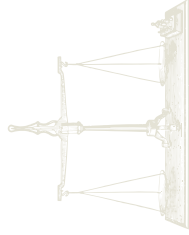
Stampato su Crush agrumi
(carta contenente scarti di lavorazione agro-industriali)



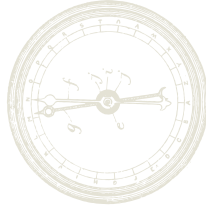
In ogni mia gelateria lavoriamo così.



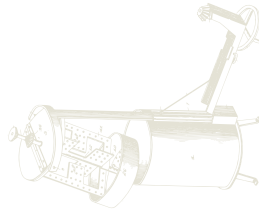
1.
*ricerca delle materie
prime*



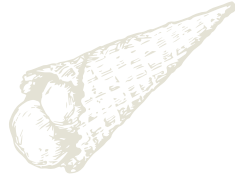
2.
*preparazione
della ricetta*



3.
*• pastorizzazione +85°
• riposo +4°*



4.
mantecatura



5.
il gelato è servito

Gli ingredienti sono importanti. Ma diciamo la verità: tanta differenza sta nel come si fa il gelato. **Fare il gelato è come cucinare:** se non sai come trasformarla al meglio, scegliere una buona materia prima è inutile. Per questo motivo, il più importante ingrediente delle mie ricette è... il gelatiere!

La nostra è un'avventura partita in famiglia – con mio cognato, con mia moglie – e mano mano si è allargata a persone che ora ne fanno parte: le donne e gli uomini che vedete qui sono cresciute con me diventando gelatieri esperti.

In ognuna delle gelaterie Marchetti c'è un gruppo

di professionisti – formati da me – che mette talento

e passione nel realizzare il gelato partendo dal latte, dalla

panna, dallo zucchero, dalla frutta: prendono gli ingredienti, li pesano, creano la miscela, la pastorizzano, la fanno riposare qualche ora e poi la mantecano sul momento.

C'è chi sostiene che il gelato debba essere abbattuto e stoccato. Io non la penso così. Credo che il gelato migliore sia quello che tiri su con il cucchiaino direttamente dal mantecatore, come facevo da bambino nel laboratorio del bar dei miei genitori.

Il gesto, già di per sé, è bellissimo, sa di infanzia, di golosità sincera. La consistenza è meravigliosa. E la genuinità massima: il nostro gelato è sempre appena fatto, non conservato in frigo per giorni. **Mi permetto di darvi un consiglio: quando**

arrivate, assaggiate il gusto che abbiamo in macchina.

Ritroverete i sapori dell'infanzia. E del vero gelato artigianale.

Mantecato & Mangiato:

Un'ora dedicata al racconto e alla preparazione di un gusto di gelato secondo la ricetta di Alberto Marchetti, con storia, aneddoti e spiegazione degli ingredienti e del procedimento, si potrà vedere in prima persona come il nostro gelato viene realizzato e infine assaggiare il gusto appena mantecato.

Il costo del Mantecato e Mangiato è di 20 euro a persona minimo 2 partecipanti massimo 8. (Possibilità di farlo per gruppi più grandi fino ad un massimo di 24 persone)

Mantecato & Mangiato LAB

Il laboratorio di Mantecato e Mangiato si sviluppa in maniere simile a quello descritto sopra con in più la possibilità di mettersi in gioco e contribuire alla realizzazione di una ricetta di un gusto gelato.

Il costo del Mantecato e Mangiato è di 25-30 euro (da definire) a persona minimo 2 partecipanti, possibilità di farlo per gruppi più grandi fino ad un massimo di 24 persone.

3 Gusti & 3 Salse:

Minipercorso di degustazione del gelato di Alberto Marchetti, tempo circa 15 minuti: si potranno assaggiare 3 gusti di gelato abbinati a 3 delle salse selezionate da Alberto, attualmente: cioccolato artigianale preparata nel nostro laboratorio in piazza CLN, Zabà, lo zabaione di Alberto e le amarene sciroppate di Cantiano. A scelta i gusti di gelato da abbinare. Il costo della degustazione è di 10 € a persona.

I posti a disposizione sono massimo 20, in questo caso non c'è un minimo di partecipanti.

3 Gusti 3 Zabaioni

Minipercorso di degustazione di 3 palline di gelato (generalmente al fior di latte) accompagnate a 3 tipi di zabaioni differenti.

Il costo della degustazione è di 10 € a persona.

I posti a disposizione sono massimo 20, in questo caso non c'è un minimo di partecipanti.

Affitto solo della sala per riunioni o conferenze: 50€/h + iva.