

“GELATO FESTIVAL”, AND THE WINNER IS.... LA “MENTA SELVATICA” DI ERSILIA CABONI!



Dopo 3 giorni ad assaggiare gelati di alta qualità (ben 5 tonnellate) al Gelato Festival 2018, la doppia giuria, tecnica e popolare, ha emesso il verdetto e ha vinto lei, Ersilia Caboni – proprietaria della gelateria “L’isola del Gusto”, a Volterra -, con la sua strepitosa “Menta Selvatica”.

“Gelato Festival”, and the winner is.... la “Menta selvatica” di Ersilia Caboni!

La vincitrice del Gelato Festival è Ersilia Caboni, un risultato che era, se non scontato, molto probabile,

date le reazioni dei vari giurati. Ma non si sa mai, può sempre accadere qualcosa d'inatteso, d'imprevisto. Invece no, Ersilia ce l'ha fatta, ha conquistato la medaglia d'oro del "[Gelato Festival](#)", realizzata dall'orafo Paolo Penko, e le sue emozioni sono finalmente esplose in una grande felicità. Una donna in gamba, entusiasta, brava, e molto appassionata del suo lavoro, che noi abbiamo intervistato per voi.



Raccontaci qualcosa di te:

"Mi chiamo Ersilia Caboni, sono nata in Sardegna, ma quando avevo dodici anni la mia famiglia si è trasferita in Toscana, in provincia di Firenze. Poi sono finita a [Volterra](#), dove attualmente vivo, e dove nel 2004, all'età di 22 anni, ho deciso d'intraprendere questo viaggio. In città c'era una piccola gelateria in vendita, era interessante, ho pensato che avrei potuto farcela anche da sola, e pur non avendo nessuna esperienza alle spalle - dal momento che la mia famiglia faceva tutt'altro lavoro - mi sono detta: perché no? Proviamo.

E così da lì il primo mutuo, nonostante fossi giovanissima, i primi passi, che ben presto si sono trasformati in una maratona, sia economica che lavorativa, molto intensa, perché è stato davvero impegnativo, soprattutto all'inizio. 15-18 ore di lavoro al giorno, da sola, tutto molto sudato e sofferto, però ora, a maggior ragione, sono ancora più contenta."

Ci credo. Ma il gelato è sempre stato nella tua vita o ci è entrato a un tratto?

"Ci è entrato a un certo punto, quando in questo mestiere ho visto spiragli di luce. Ho tre sorelle, tutte studiavamo, ma io sono molto orgogliosa e volevo realizzare qualcosa per conto mio. Sono sempre stata brava nei lavori manuali e l'idea del gelato mi piaceva. Così ho seguito corsi, ho ascoltato molte diverse campane, e mi sono fatta la mia opinione. L'obiettivo, fin dall'inizio, non era solo produrre gelato, ma un «buon gelato artigianale».



Ersilia, quando hai aperto “L’isola del Gusto”, che tipi di gelati hai proposto?

“Da principio l’inesperienza ti spinge a proporre qualcosa di diverso, d’innovativo, ma ben presto ti rendi conto che tra il dire e il fare... La verità è che i classici devono sempre stare in vetrina, i clienti li vogliono. Per questo alla fine ho cercato di tutelare quelle che sono le basi di una gelateria, come la menta selvatica stessa, lavorandola però in modo assolutamente artigianale, senza usare paste e coloranti, così che si percepisse il gusto autentico, fresco.”

Parlando di gusti, quali sono i tuoi pezzi forti?

“Fin da subito ho capito che nocciola e pistacchio, degli evergreen che non tramontano mai, dovevano essere eccellenti, mentre il gelato «Isola del gusto», proposto come «La crema di Ersilia Caboni» nel «Gelato World Tour» - vincendo tra l’altro la finale regionale - ha rappresentato la mia prima, reale, sperimentazione. Una base di crema con mascarpone, miele, e una variegatura al cioccolato fondente con croccante e nocciole. Un gusto molto ricco e cremoso che mi ha permesso, una quindicina d’anni fa, di dilettermi in

gelateria."







Che cos'ha di diverso, o in più, un gelato artigianale da uno che non lo è?

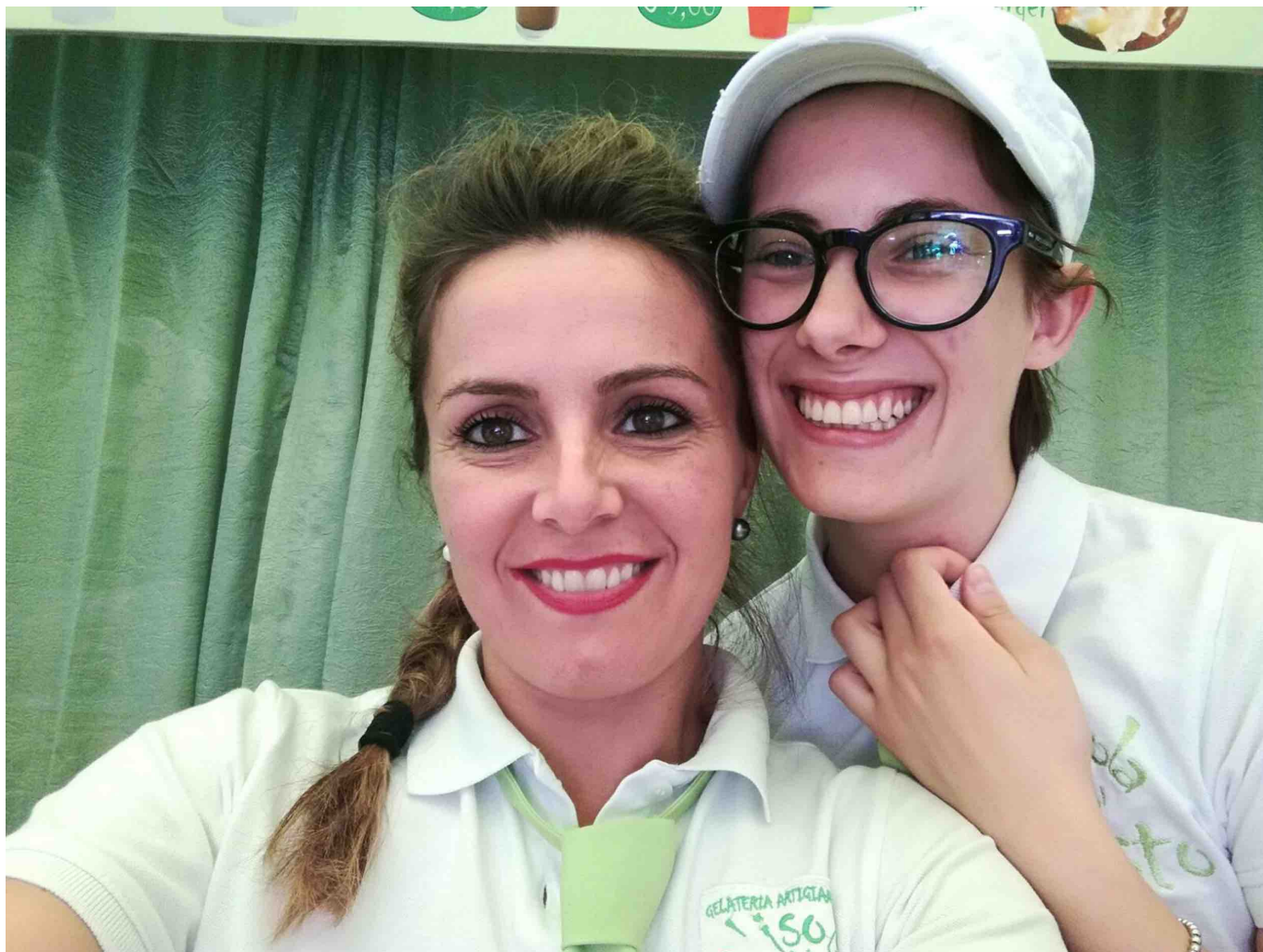
"Per esempio, partendo dalla base, il fior di latte, parliamo di latte, panna fresca, zucchero e addensanti naturali, come semi di carrube e farina di guar, senza nessun tipo di additivi, coloranti chimici o grassi idrogenati. Parliamo di ingredienti semplici e salutari, privi di conservanti, dato che il principio (almeno quello che seguo io, Ersilia Caboni) non è conservare il gelato, ma produrlo e venderlo in giornata.

Se inoltre ci aggiungi la materia prima di qualità, ecco che il risultato è un gelato davvero artigianale. Per fare un buon sorbetto bastano acqua, zucchero e frutta fresca. Nient'altro. C'è più lavoro dietro ma il risultato lo giustifica. Inoltre cerchiamo sempre di adattarci alle richieste del mercato proponendo gelati senza glutine per tutte le persone intolleranti, e a poco a poco ci stiamo avvicinando anche al bio".

Il segreto di un buon gelato?

"Io, Ersilia Caboni, sono convinta che il segreto di un buon gelato sia tanta passione. Se ti passa l'euforia rischi di perdere la voglia di fare un buon gelato, la voglia di sperimentare e di metterti in gioco. Il gelato non è solo un alimento per sfamarsi, ma un coccola che facciamo a noi stessi e come tale, io Ersilia Caboni

nel produrlo, in primis, ci devo mettere tanto amore.”



Immagino che lavoriate prevalentemente da marzo a ottobre:

“Sì, apriamo la stagione a marzo e lavoriamo tantissimo fino a tutto ottobre. Luglio e agosto sono i mesi più duri, con più affluenza turistica.”

I vostri clienti?

“Fortunatamente tanti volterrani. E’ sempre piacevole vedere che la tua città ti sostiene e apprezza il tuo lavoro. Ma anche moltissimi turisti che spesso tornano di anno in anno creando così un legame di fiducia e fedeltà. Una cosa che ci fa molto piacere.”

Quanto c'è della tua Volterra nel tuo gelato?

"Nel gelato di Ersilia Caboni indubbiamente c'è tantissima Volterra. C'è tanto. Una signora al "Gelato Festival" mi ha detto: «Volterra è bellissima ed è tutto buono». Ecco, c'è la bontà della mia terra."



A proposito del "Gelato Festival", eri emozionata?

"Ero emozionatissima. Si pensa sempre di essere pronti, ma quando ti trovi davanti una giuria che valuterà con sapienza il tuo lavoro, e quando in poche parole devi descriverlo al meglio, be'..."

Ti aspettavi di vincere?

"Diciamo che ho avuto subito una buona sensazione. Ho percepito che la giuria tecnica aveva compreso il gelato sul piano strutturale, il percorso che aveva compiuto. Inoltre anche la giuria popolare mi faceva i complimenti promettendomi il voto, quindi, sì, ho sperato di essere tra gli otto finalisti e alla fine ho vinto anche la tappa."

Perché da qui dove si va?

“Da qui si va alle semifinali italiane a Bologna”.





Ersilia Caboni, se dovessi diventare campionessa del “Gelato Festival World Masters 2021”, – ovviamente te lo auguro – cosa cambierebbe nella tua vita? Faresti altri piani? Rimarresti così?

“La base sarebbe sempre Volterra, non cambierebbe, ma certamente nei miei progetti c’è l’espansione in qualche altra città italiana o addirittura nel mondo. Sarebbe bellissimo, no?”

Lo sarebbe, sì. I nostri migliori in bocca al lupo, Ersilia Caboni. E che vinca il migliore.



Foto 1-2-3-4 [©L'Isola del Gusto Gelateria](#)

