

VETULIO BONDI E L'ARTE DEL GELATO ARTIGIANALE



Vetulio Bondi, fiorentino doc, è uno dei gelatieri più famosi del mondo. Lo abbiamo incontrato nella sua gelateria in via Nazionale (angolo via Faenza), dove ci ha svelato alcuni dei segreti del vero gelato artigianale, oltre ad averci raccontato la sua affascinante storia.

Vetulio Bondi e l'arte del gelato artigianale

Sono nato cresciuto in **via Faenza a Firenze**, siamo alla terza generazione. Le mie figlie e le mie nipoti sono la quarta generazione della famiglia a vivere qui in **San Lorenzo**. La fortuna o sfortuna che ho avuto è che i miei genitori hanno aperto la prima pizzeria a taglio a metà degli **Anni '60**, esattamente in via Nazionale, e da quel momento io sono cresciuto con l'idea che tutto quello che avveniva negli **Stati Uniti** era il meglio del meglio. Ovviamente poi ho rivisto la mia posizione, ma in quegli anni ne ero profon-

damente convinto.





L'attività dei miei era molto legata al circuito delle **università americane** e dei **backpackers**, ho dei ricordi meravigliosi, e quindi io sono cresciuto con l'idea di andare a studiare Letteratura nordamericana proprio negli Stati Uniti. Quando i miei capirono che le mie erano intenzioni serie, chiesero informazioni a un professore della **New York University** e tramite lui, a 18 anni, ho avuto la possibilità di andare a vivere per 9 mesi nella Grande Mela. Vivevo a **Soho** e, devo essere sincero ho studiato il giusto e partecipato a tantissime feste in cui ho avuto il piacere e l'onore di conoscere tra i più grandi artisti del nostro tempo, che all'epoca erano emergenti. Tanto per fare dei nomi **Keith Haring, Basquiat, Andy Warhol**.

Quando i miei genitori si resero conto che non avrei compiccicato niente a **New York**, mi richiamarono all'ordine. Comprarono il fondo dove ancora oggi si trova **la mia gelateria (via Nazionale angolo via Faenza)** ed iniziammo a fare il gelato. Premetto che nessuno di noi aveva esperienza nel settore, ma la fortuna volle che alcuni conoscenti mi presentassero colui che sarebbe diventato il mio maestro.



E' vero che hai sempre avuto l'obiettivo di produrre il più buon gelato del mondo?

Assolutamente sì e, in parte è stata **la mia dannazione**. Anche grazie al mio maestro, ho sempre utilizzato **ingredienti naturali** (uova, latte, zucchero, niente basi pronte, ingredienti locali) e questo era strano per l'epoca, perché molti gelati, uno su tutti il **gusto pistacchio**, erano all'aroma del gusto, ma, come nel caso del pistacchio, il pistacchio non lo avevano mai visto. Proprio per questo l'idea di fare il **gelato più buono del mondo** è stata in parte la mia dannazione, perché mi sono scontrato con quei gelati finti, altissimi, fatti con le polverine, gonfi che andavano in quegli anni.

Ma tu non hai mai utilizzato polverine o basi pronte...

No, assolutamente no. Sono stato determinato e ho continuato ad usare solo **ingredienti naturali**. Ma per poter creare il gelato più buono del mondo, avevo bisogno di **tecnica e nuove conoscenze**. Il gelato alla fine non è altro che **chimica** e quindi avevo bisogno di capire i legami tra gli elementi per poter arrivare a creare quello che volevo. Nel 2010, al primo **Gelato Festival** ho conosciuto altri **unconventional gelatieri** con cui ho fondato l'**Associazione dei Gelatieri Fiorentini**. Dopo un anno ci hanno chiamato a fare lezione al carcere minorile, dove ho vissuto la seconda esperienza più bella della mia vita.



E la prima quale è stata?

Bè...la nascita delle **mie figlie**, ovviamente. Ma frequentare ragazzi, che all'epoca avevano l'età delle mie bambine, lavorare con loro, accompagnarli e seguire i loro **processi creativi**, toccare con mano la loro voglia di sapere è stata senza dubbio un'esperienza impagabile. Il progetto è durato **3 anni**, è stato complesso, ma ha regalato **soddisfazioni immense**: 4 ragazzi sono usciti dal carcere e 2 sono rimasti a lavorare in gelateria. Alla fine del 2013 abbiamo iniziato a fare corsi di gelateria con l'Associazione e nel 2014,

rientrato nel circuito del Gelato Festival, vengo scelto per fare dimostrazioni sul *making off* del gelato. Così mi sono ritrovato un'altra volta a lavorare fianco a fianco con i **bambini**.

Aggiungerei che non c'è soddisfazione più grande che far fare un gelato ad un bambino! Proprio così, mi sono divertito come un matto! **Goethe** nel suo viaggio in Italia, vedendo gli italiani mangiare i gelati, scrisse che eravamo un **popolo di poppanti**, come se avessimo un complesso di Edipo generalizzato. Ho riflettuto a lungo su questa affermazione e ho capito che per spiegare una cosa ad un'altra persona, è fondamentale farlo nella maniera **più semplice possibile**. Quindi, durante le mie lezioni, io non parlo di lecitine, ma di **uova** e così, grandi e piccini, possono **capire i processi** e **giocare con gli ingredienti** per poter produrre il proprio gelato.



Ma toglimi una curiosità: è vero che con qualunque ingrediente si può fare il gelato? Certo! Il **gelato artigianale** si può fare con qualunque cosa, basta sapere fino a che punto ti puoi spingere. I fattori da tenere sono tantissimi a partire dalla **temperatura climatica** del luogo in cui sto lo sto producendo, fino alla cultura gustativa di un popolo. In Oriente, per esempio, non amano i gelati molto dolci: questo implica che alcuni gusti, per essere prodotti con ingredienti naturali, in quel luogo, non potrò farli. Comunque in linea di massima sì, si può rendere gelato qualunque **ingrediente**. Per esempio, uno dei gusti che mi viene richiesto spesso è la “**ribollita**” che viene condito con l’olio di oliva, oppure, come alla **IV Supper Club di TuscanyPeople**, ho proposto un **fiordilatte all’Olio EVO**.

Cosa distingue quindi un gelato artigianale da un semplice gelato? La materia prima? No, o meglio non solo. Ciò che contraddistingue un **gelato artigianale** da un gelato qualunque è tutta una serie di combinazioni: gli ingredienti, le macchine, gli aromi. Se noi mangiamo una **fragola**, pochi secondi dopo avremo la bocca pulita, come se non l’avessimo mangiata. Se invece mangiamo una **caramella di fragola**, la persistenza in bocca sarà più prolungata, proprio perché al suo interno si trovano **aromi al gusto di fragola**, che possono essere naturali o no. Quindi nel momento in cui mangio il mio **gelato artigianale alla fragola**, deve avere la stessa persistenza del frutto e non della caramella, e non devo avere troppa voglia di bere un bicchier d’acqua, perché significherebbe che ci sono stati aggiunti certi tipi di zuccheri. Il **gelato industriale** inoltre, rispetto a quello artigianale, è meno freddo al palato, perché vengono utilizzati ingredienti che assorbono molta aria. Mi spiego meglio.



Più **aria** noi assorbiamo, meno freddo al palato abbiamo. Per capire questa differenza pensa al **ghiaccio** e alla **neve**: se assaggi un cubetto di ghiaccio senti molto più freddo che se metti in bocca della neve, eppure entrambi sono **H2O** ed entrambi sono a **0°C**. Questo perché il ghiaccio è composto da **crystalli d'acqua** vicinissimi l'uno all'altro, mentre nella neve i cristalli d'acqua si alternano con l'aria. Quindi un **buon gelato artigianale** non viene gonfiato con l'aria, si scioglie ed è **freddo**.

Cosa ti ha spinto a scrivere il tuo libro "Il gelato (non) è uguale per tutti?"

Avevo voglia di **mettere un punto**, dopo 35 anni di carriera. Nel mondo della pasticceria, della cioccolateria, il **gelatiere** è considerato figlio di un dio minore. Una persona non acculturata che non sa cosa sta facendo e, purtroppo, circa l'85% di coloro che fanno **gelati in Italia**, utilizzano basi pronte. Proprio per questo ho sentito il bisogno di chiarire alcune cose. Sono una persona a cui piace stare con gli altri in maniera consapevole e rendere consapevoli le persone almeno per ciò che conosco.

In secondo luogo ho scritto il libro come **riconoscimento verso i miei cari**. E terzo, perché no, anche per un po' di **gloria personale**. Da circa 3 anni mi sono rimesso in gioco e ho voluto far vedere al mondo quello che con il gelato artigianale si può fare. Ma non pensare che io sia una mosca bianca; ci sono tanti gelatieri in Italia che fanno **le cose per bene**, solo che forse, hanno avuto meno coraggio, o voglia di me di esporsi. E' proprio su queste basi che è nata la web serie: **Unconventional Gelato**



Volevo arrivare proprio a questo e mi hai tolto le parole di bocca! Me ne parleresti?

Nella **web serie**, io incontro gelatieri provenienti da tutta Italia e insieme prepariamo un gelato. E' un modo innovativo e divertente di parlare di gelato artigianale e conoscere cosa si nasconde dietro le persone che lo producono. Sia chiaro, non è necessario che vengano svelate le **ricette**, perché in fondo è solo una **processazione chimica** che si adegua alle caratteristiche e alle necessità anche ambientali che ti servono. Magari io ti dico di mettere un tot di zucchero, o di panna, ma potrebbe non andare bene per te, per i tuoi gusti o per le necessità ambientali che hai. L'elemento fondamentale non è quindi la ricetta precisa, ma il **processo** con cui io arrivo a costruire quel prodotto.

So che giri il mondo grazie al gelato artigianale, ti va di raccontarmi di questi gustosi viaggi? Ho iniziato andando in Giappone, ed è lì che ho capito che **il miglior gelato è quello che piace** e non il mio gelato. I gusti, i palati degli altri sono innumerevoli e non è possibile accontentare tutti. Per esempio in Giappone, il mio gelato non andava bene, perché era troppo dolce per i gusti di quel popolo. Quindi la cosa che io insegno è la **filosofia** che secondo me sta dietro un **gelato di qualità**: buone materie prime, rispetto per il territorio, proporre al cliente una personalità precisa.



I Gelati del Bondi - Via Nazionale, 61r Firenze - Tel. +39 055 287490

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople