

Passione

di famiglia



Lungo la via che collega Sansepolcro a San Giustino si trova la Gelateria Ghignoni, con un ampio dehor incorniciato da piante verdi ed un comodo parcheggio.

Negli anni '70, Fosco e Giovanna Bruschi lavorano in Buitoni, quando lei decide di aprire un negozio di alimentari con bar annesso. A 13 anni Palmiro è letteralmente un "fuori classe", nel senso che non ama andare a scuola. Così i genitori decidono di farlo lavorare in negozio e lui si appassiona alla norcineria, andando ad imparare tutte le fasi di macellazione da un esperto del settore. Da questa espe-

rienza nascono il desiderio e l'obiettivo di cercare sempre il meglio, i sapori originali. Dopo due anni, si rendono conto che, durante l'estate, il laboratorio rimane inattivo, visto che la norcineria è per i tempi freddi. Avendo già il bar, decidono di scommettere sul gelato.

"Dal maiale alle mucche", con questa battuta Palmiro spiega la sua evoluzione professionale, che lo conduce ad appassionarsi al gelato. "A 15 anni comprai il libro di Luca Caviezel e mi resi conto che era un mondo complesso. Proprio questo ostacolo mi diede lo stimolo per ca-

pire, per imparare". Sceglie così di frequentare dei corsi pratici, dove "scopre" Fulvio Scolari. "Ci siamo conosciuti - spiega Scolari stesso - durante un corso a Rimini 16 anni fa. Palmiro, giovanissimo, alla fine del corso mi chiede di poter fotografare tutti i lavori. Entusiasta, durante la notte torna a Sansepolcro per acquistare una videocamera e, al mattino, è di nuovo lì". "Vedere la facilità con cui lavora - continua Palmiro - è incoraggiante!".

Oggi Bruschi ha perso il conto dei corsi frequentati, ha permesso una forte evoluzione al suo locale - anche grazie alla faticosa presenza della famiglia - e si impegna con costanza alla valorizzazione del gelato artigianale, in Italia ma anche all'estero, come più volte illustrato su queste pagine. Nel mentre, Palmiro, che oggi ha 35 anni, è anche riuscito a formare una solare famiglia con la moglie Pina ed i tre figli, Enrico (16 anni), Riccardo (8) e Filippo (1).

Incontriamo Palmiro nella sua gelateria, che si estende su 150 m², più 30 m² di laboratorio. Un locale che è il punto d'incontro di varie generazioni, che si "danno il cambio" durante la giornata, dalle 8 del mattino alle 2 di notte.



In questa e nella pagina precedente, due panoramiche interne della Gelateria Ghignoni di Sansepolcro, Ar. Qui sotto, Palmiro Bruschi.

Palmiro, com'è stato il primo impatto con il mondo del gelato?

Mi ritengo fortunato perché sono entrato nel settore in un momento fiorentissimo, in cui era finito il tempo della chiusura, i maestri erano disponibili a parlare e vi era forte scambio fra i colleghi. Tutto ciò mi ha stimolato a fare una scelta, anche perché il gelato mi permetteva di lavorare con il freddo, ma non al freddo, al contrario della norcineria.

E così 15 anni fa il locale è diventato ufficialmente una gelateria.

Sì, ed abbiamo deciso di mantenere il cognome di mia madre. Oggi siamo anche creperia e yogurteria.

Oltre a Fulvio Scolari, chi sono stati i tuoi "maestri"?

Luca Caviezel, Mario Morri, ma anche Carlo Pozzi, Donata Panciera, Aldo Grasso e Pierpaolo Magni. Cerco di frequentare i corsi di tutti i grandi docenti. I corsi di formazione sono per me fondamentali, tanto che non ricordo a quanti ho presenziato. Ogni insegnante ha una tecnica degna da apprendere. E così, per carpire il massimo, mi offro sempre quale aiutante.

Quando è avvenuto il tuo salto di qualità?

Direi nel 1994, quando ho vinto il titolo italiano. Devo ammettere di aver sfruttato molto bene questa vittoria. Nello

stesso periodo ho ristrutturato il locale con la preziosa collaborazione del compianto Umberto Gandi della Fugar, che ha curato l'intero progetto.

Questi due avvenimenti hanno segnato la mia crescita culturale.

Per te conta molto anche l'unione con i colleghi, vero?

Certo, credo nell'associazionismo. Bisogna riconoscere che Alberto Pica ha impiegato la giusta intelligenza politica per portare il mondo del gelato in televisione e fra i mass media.

E poi è arrivata l'Accademia della Gelateria Italiana?

Ne sono membro dal 1996, quando è stata istituita sulla falsariga dell'Ampì con Iginio Massari, Vannozzi e Lancerni. Sono stato fra i primi a dare l'esame e trovo che gli incontri costituiscono un momento di riflessione e responsabilizzazione. Oggi siamo una ventina e riscontro un affiatamento non indifferente.

Quanto devi alla famiglia?

Sicuramente molto. Sono fortunato perché la mia famiglia possiede grandi valori: abbiamo un rispetto per la gerarchia molto forte ed infatti la nostra è di tipo matriarcale. Nonna Maria, mia madre Giovanna e mia moglie Pina sono fondamentali.

Quale ruolo ricopre tua moglie Pina in gelateria?

Lei ama molto questo lavoro. Si occupa delle decorazioni e delle rifiniture di coppe e proposte in genere, perché è molto attenta ai particolari. È portata anche per le confezioni. Di certo la sua opera è ammirevole, perché gestisce due aziende: questa gelateria e la famiglia!

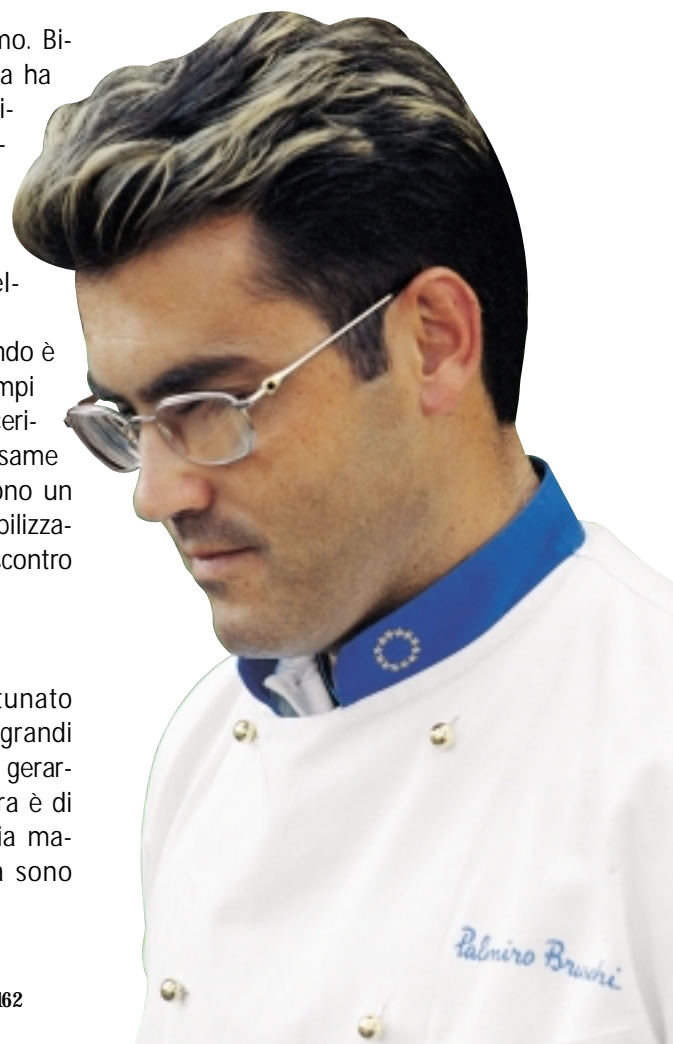
Quante persone collaborano con voi nella conduzione del locale?

Otto persone, ma in estate si arriva anche a 12. Abbiamo infatti 200 posti a sedere, dentro e nel dehor. A volte, specie durante i week-end, facciamo due turni.

Quanti gusti di gelato proponete quotidianamente e come si sviluppa l'offerta?

In esposizione vi sono in media 24 gusti, più 10 nei pozzetti, che prediligo per la preparazione delle coppe.

Il menu comprende una cinquantina di proposte, fra coppe e piatti. Poi ci sono gli affogati anche a base di vino, i semifreddi, gli yogurt, le crêpes dolci e salate, il gelato drink, frappè, frullati e granite.





Sopra, foto di famiglia; da sinistra: Giovanna, Pina, Filippo, Riccardo, Palmiro ed Enrico. Manca solo il nonno Fosco.

Sulla sinistra, Filippo Bruschi "assaggia" il mestiere di gelatiere.

A proposito del gelato drink, quanto viene "capito" dai clienti?

L'abbinamento del gelato con il liquore avvicina specialmente i giovani e due categorie nello specifico: chi ama bere leggero e chi ama l'alcool e conosce poco il gelato. In ogni caso, conta molto la qualità del vino; il gelato smorza l'alcool, rendendolo più piacevole.

Quali sono i gusti di gelato più apprezzati dalla clientela?

Alla fine "vincono" i classici, come

cioccolato, pinolata, zabaglione. Noto che la clientela richiede molto anche i sorbetti, visto che aumentano le intolleranze al latte.

E invece quali sono i gusti che tu preferisci?

Nocciola, gianduia e frutta.

Mi piace produrre il pinolo, perché richiede una prassi speciale: burro tostato nel tegame, poi filtrato, messo nella base ed omogeneizzato. Il burro dà il profumo rotondo.

Essendo presente Fulvio Scalari, ci diverte porgli la medesima domanda.

"Amo crema, limone e fragola. Mi piace il gelato non coperto da altri sapori".

Come curate l'aspetto decorativo?

Per noi la decorazione deve essere semplice ma ben fatta. Il troppo rischia di non venire capito e così le stravaganze le riserviamo solo per eventi a tema.

Negli ultimi anni hai anche iniziato a viaggiare, quale "ambasciatore" del gelato italiano. Com'è iniziata questa avventura?

Fausto Bizzirri, della omonima azienda di ceramiche, ha creato un'agenzia per organizzare eventi nel mondo a favore del made in Italy, affiancandosi a grandi catene alberghiere. Esportando la produzione italiana è sorto il desiderio di far conoscere anche l'enogastronomia nostrana e così oggi vi sono cuochi, enologi, pasticciere e gelatieri. La prima volta sono stato in Giappone, poi Melbourne, Hong Kong, Dubai, ma anche Nizza e la Svizzera.

Come sfrutti il tuo sito internet www.ghignoni.it, recentemente premiato fra i migliori del settore al Mig di Longarone?

Essendo bilingue, mi serve molto per i contatti con l'estero. Quando viaggio e conosco colleghi, do sempre il mio indirizzo e la cosa accresce la credibilità nei



Pina e Palmiro Bruschi con Fulvio Scolari.



miei confronti. Trovo comunque che il sito sia fruibile anche per il pubblico, essendo colorato e pratico, con cenni storici.

Quali sono le iniziative promozionali che porti avanti a favore del locale?

Partecipiamo a svariate iniziative locali e sovente portiamo il carrettino dei gelati, che attira molto il pubblico. Il mio, acquistato a Marina di Massa dalla famiglia



Vitoli, contiene sette gusti ed ha un'autonomia di 12 ore. Io lo chiamo "il pronto intervento per i golosi".

Quali sono i tuoi hobby?

Il ciclismo e infatti sono anche fra i fondatori del Club Pantani.

Quale lavoro avresti voluto fare se non fossi diventato gelatiere?

Non lo so, perché l'infanzia mi ha preso gelatiere. Ma, se devo proprio dire qualcosa, forse il viaggiatore.

Ambizioni professionali per il futuro?

Offrire alla clientela una nostra linea forno, non solo fatta di lievitati.

In un futuro ancora più lontano io mi "vedo" sempre in questo settore, perché lo trovo molto coinvolgente. Mi ispiro alle figure di Fulvio Scolari e Mario Morri: essere sempre curiosi, senza mai spegnersi. E poi sono sicuro che, nel futuro, i giovani mi daranno nuovi input.

E come vedi il futuro del gelato artigianale?

Sono convinto che arriverà ad ottimi livelli, anche perché già oggi si stanno rivalutando aspetti importanti, come le sculture in ghiaccio, le monoporzioni, i pezzi duri...



Secondo me le materie prime saranno sempre fondamentali, vi sarà una maggiore cura del servizio e del cliente, una maggiore disponibilità. E noi saremo pronti ad adattarci all'evoluzione del gusto e del mercato.



A sinistra, Fulvio Scolari nel laboratorio di Sansepolcro. Il maestro ha servito grandi personalità, come l'attuale imperatore del Giappone, Filippo di Edimburgo, Ronald Reagan e poi quasi tutti i grandi artisti degli anni '70 e '80, come Sofia Loren, Marcello Mastroianni, Valentina Cortese... Qui sopra, Palmiro con Meredith Kurtzman della pizzeria-enoteca "Otto" di New York City, e Matteo Alessandrini, gelatiere in Tenerife. Bruschi crede molto nello scambio culturale ed ospita sovente colleghi.

Piacere alla crema

Crêpes

FARINA 0	g	200
UOVA	n.	5
LATTE	g	200
BURRO	g	100
SALE	g	5
ZUCCHERO	g	30

Inserire nella planetaria il latte e le uova; iniziare a far girare a bassa velocità, poi aggiungere la farina con il sale e lo zucchero e, per ultimo, il burro fuso. Far riposare per un'ora.

Salsa di vaniglia

LATTE	g	1.000
TUORLI	g	180
ZUCCHERO	g	100
MAIZENA	g	20
SALE		q.b.
BACCA DI VANIGLIA	n.	1

Le classiche crêpes racchiudono una sorpresa di gelato; la salsa di vaniglia può essere servita calda al tavolo.

Gelato di crema

LATTE	g	1.000
TUORLI	n.	5
SACCAROSIO	g	200
DESTROSI	g	100
PANNA	g	150
NEUTRO	g	5
BACCA DI VANIGLIA	n.	1

Far pastorizzare gli ingredienti aromatizzandoli con una bacca di vaniglia.



Dolce sinfonia

Sorbetto di melone

MELONE	g	500
SACCAROSIO	g	200
ACQUA	g	300
NEUTRO	g	5

Miscelare il saccarosio con gli stabilizzanti; aggiungere l'acqua e poi il melone con 1/2 limone spremuto. Frullare il tutto, far riposare e poi mantecare.

Sorbetto di ananas

ANANAS	g	500
SACCAROSIO	g	250
ACQUA	g	250
NEUTRO	g	5

Stesso procedimento del sorbetto melone, cambiando solo il frutto.

In questa coppa si deve vedere il gelato, che è la cosa più importante. Quindi, poche decorazioni molto curate.





Gelato al farro

Base bianca			Gelato al farro		
LATTE	g	1.850	FARRO	g	500
PANNA	g	450	ZUCCHERO	g	150
SACCAROSIO	g	500	LATTE	g	1.000
DESTROSIO	g	125	BACCA DI VANIGLIA	n.	1
NEUTRO	g	5			
SALE		q.b.			

Mettere il farro a bagno nell'acqua dalla sera prima, poi cuocerlo con lo zucchero, il latte e la bacca di vaniglia. Far assorbire tutto il latte, aggiungere 3 kg di base bianca e mantecare.

Gelato al cioccolato e tabacco Kentucky

LATTE	g	1.000
SACCAROSIO	g	200
DESTROSIO	g	150
CACAO 22/24	g	70
TABACCO NERO	g	30

Mettere il tabacco in infusione per un minuto, nel momento in cui la base cioccolato raggiunge il bollore, e poi toglierlo subito; lasciare raffreddare la miscela e mantecare. Il procedimento a freddo richiede invece circa 30 minuti di infusione.

Palmiro Bruschi
Foto Giancarlo Bononi

