



Sommario

12 IL SOGNO DI METTERSI
IN PROPRIO
di Renato Romano

14 UN PO' DI STORIA

18

Capitolo 1

LA LOCATION

- 28 i requisiti del locale
- 30 l'indagine di mercato
- 32 il format
- 34 l'acquisto di una gelateria esistente
- 34 la case history di eataly

36

Capitolo 2

LA PROGETTAZIONE

- 36 il business plan
- 40 il layout
- 43 l'arredamento del locale
- 45 le attrezzature

50

Capitolo 3

GLI INGREDIENTI

- 50 l'aria
- 52 l'acqua
- 52 gli zuccheri
- 59 i sostitutivi dello zucchero
- 61 il latte
- 64 i grassi
- 66 le fibre
- 67 gli amidi (fecole)
- 69 le uova
- 69 gli additivi
- 69 gli stabilizzanti-addensanti
- 72 gli stabilizzanti-emulsionanti
- 73 il 'latte vegetale'
- 76 la frutta
- 77 la frutta secca
- 78 il cioccolato
- 81 la vaniglia
- 81 i semilavorati e prodotti composti
- 83 il sale

84

Capitolo 4

L'IDEAZIONE DELLA RICETTA

- 84 come si inventa un nuovo gusto
- 88 l'ispirazione
- 90 il bilanciamento
- 92 POD e PAC
- 94 bilanciare un gelato
- 97 bilanciare una base bianca
- 98 bilanciare un sorbetto
- 100 bilanciare una granita
- 102 la scelta dei fornitori

104

Capitolo 5

LA PREPARAZIONE

- 104 la preparazione delle miscele da pastorizzare
- 106 la pastorizzazione
- 107 l'omogeneizzazione
- 107 la maturazione
- 108 la mantecazione
- 108 i mantecatori verticali
- 108 il mantecatore orizzontale
- 110 i mantecatori di nuova concezione
- 111 il metodo multimacchina
- 111 come scegliere il nostro mantecatore?

120

Capitolo 6

IL GELATO

- 120 i 'campioni' della gelateria

190

Capitolo 7

LA VENDITA

- 190 l'esposizione del gelato
- 192 il pozzetto statico a glicole
- 193 il pozzetto statico a induzione
- 193 il pozzetto ad aria
- 194 il pozzetto ventilato a vista
- 194 la vetrina a vista
- 198 il servizio e la conservazione
- 199 l'ergonomia di una gelateria
- 200 la manutenzione

202

Capitolo 8

LA GESTIONE

- 202 il controllo di gestione
- 203 la formazione del gelatiere
- 205 la formazione del personale
- 208 la comunicazione e il marketing
- 214 i servizi in gelateria
- 216 l'haccp
- 217 gli allergeni e le intolleranze alimentari
- 218 la gestione del magazzino
- 220 l'ecosostenibilità di un'impresa di gelateria

222

Capitolo 9

- 222 english text

