



Amore e Bio: il gelato di Ivan

I V A N C A F U E R I

In provincia di Pordenone, nel quartiere Torre, c'è una gelateria con certificazione biologica 100%: AmoreBio. I titolari sono Giorgia e Ivan, due giovani ragazzi pieni di entusiasmo, partiti sei anni fa alla volta della Germania per proseguire l'attività di famiglia: la gelateria con 240 posti a sedere, lasciata in eredità.

Nel 2018 decidono di rientrare in Italia per realizzare il loro sogno, ovvero aprire una propria gelateria continuando la lunga tradizione di famiglia, legata alla passione e all'amore per il gelato. Il nome deriva proprio da "Amore" per il gelato e "Bio", perché il prodotto proposto alla clientela è un gelato biologico certificato. Si tratta, infatti, dell'unica gelateria bio in tutta la provincia e la certificazione riguarda anche il senza glutine.

Qui Ivan prepara il gelato proprio come una volta, ricercando accuratamente, selezionando e utilizzando materie prime naturali, provenienti per lo più dal territorio friulano: una filosofia che abbraccia non solo la produzione del gelato, ma anche tutto quello che è il packaging, biodegradabile e compostabile.

Nella gamma possiamo trovare gelati, stecchi gelato, semifreddi, granite, biscotti gelato, ghiaccioli; in ciascun prodotto, Ivan e Giorgia cercano di far ritrovare ai propri clienti i "gusti veri" del gelato. A tal proposito organizzano delle giornate didattiche per i bambini, utili a far loro scoprire la storia del gelato, preparandolo come una volta, con ghiaccio e sale.

Ivan inizia il suo percorso formativo in hangar78 dove si tiene costantemente aggiornato partecipando a diversi corsi.

Tra questi ha scelto il workshop "Gelato gastronomico" del Maestro Antonio Mezzalira, il corso sui semifreddi con Luca Bernardini e il prossimo corso sul cioccolato, sempre con Luca Bernardini.

Il cavallo di battaglia di Ivan è il gelato alla ricotta (del Cansiglio), con miele e noci: un gusto amatissimo dai clienti, che apprezzano anche il semifreddo alle fragole di Cordenons, con confettura di fragoline di bosco di Claut (Dolomiti Friulane), mandorla siciliana e zafferano di San Quirino. Un dolce che piace a grandi e piccini e mette tutti d'accordo.

Anche nel logo della gelateria è presente il tema dell'amore: può essere infatti visto come un cuore oppure come un cono a due palline!





Guarda il video di Game¹²⁰⁰

Inquadra il QR con il tuo telefono
oppure visita il blog
www.shapethetaste.com

L O C A T I O N

Gelateria Amore Bio - Pordenone

P O R T R A I T

Ivan Cafueri

P R E P A R A Z I O N E

Bianca





Bianca

RICETTA DI
I V A N C A F U E R I

Glassa specchio ribes rosso

250 g ribes rosso Bio
250 g zucchero di canna Bio
105 g glucosio 60DE Bio
105 g invertito Bio
170 g destrosio Bio
100 g burro di cacao Bio
22 g gelatina 210 bloom
132 g acqua

Idratare la gelatina in acqua tiepida. Frullare e passare al passino i ribes. Unire in una pentola i ribes, il saccarosio, il glucosio, l'invertito e il destrosio e far bollire per 3 minuti. Inserire il burro di cacao precedentemente sciolto nella miscela. Versare la miscela in una caraffa con all'interno la gelatina e mixare il tutto. Mettere la pellicola a contatto e riporre in frigo per 12 ore.

Streusel alla mandorla

200 g farina di mandorle Bio
200 g farina di riso Bio
200 g zucchero di canna Bio
180 g burro Bio
5 g sale

Ammorbidire poco per volta il burro in microonde (25/30°C). Unire il burro, lo zucchero e il sale in planetaria con la foglia e far amalgamare. Aggiungere la farina di mandorle precedentemente setacciata e azionare la planetaria per pochi secondi. Unire la farina di riso precedentemente setacciata e azionare nuovamente la planetaria per pochi secondi. Cuocere il necessario a 180°C per 7 minuti.

Sorbetto alle fragole

500 g fragole Bio
260 g acqua
114 g zucchero di canna Bio
62 g glucosio 97DE Bio
46 g s. glucosio 29DE Bio
4 g farina di semi di carruba Bio
2 g inulina Bio
10 g succo di limone Bio

Miscelare gli ingredienti e mantecare.

Confettura fragoline di bosco

694 g fragoline di bosco Bio
236 g zucchero di canna Bio
70 g succo di limone Bio

Mettere in una bacinella le fragoline e il succo di limone. Chiudere ermeticamente con la pellicola, cuocere al microonde per 8 minuti. Inserire lo zucchero e mixare. Cucinare con la pellicola per 1 minuto.

Mousse ghiacciata alla mandorla

140 g pasta di mandorla sgusciata Bio
290 g meringa italiana Bio
570 g panna Bio
12 g gelatina 210 bloom Bio
72 g acqua

Idratare la gelatina in acqua tiepida. Scaldare la meringa italiana a 25/30°C al microonde. Scaldare la pasta di mandorla a 25/30°C. Mescolare la pasta e la meringa con la frusta. Semimontare la panna; unire la gelatina alla meringa e alla pasta, mescolare con la frusta. Successivamente, unire la panna in 3 volte mescolando dal basso verso l'alto con una spatola.

Joconde mandorla e zafferano

500 g uova intere Bio
100 g zucchero a velo Bio
100 g amido di mais Bio
170 g farina di mandorla Bio
100 g zucchero a velo Bio
60 g pasta di mandorla Bio
0,25 g zafferano in polvere Bio

In una planetaria dotata di frusta mettere le uova e lo zucchero a velo e far montare. Setacciare le polveri e mescolarle assieme. Unire le polveri, poco alla volta, al composto di uova e zucchero. Mescolare 1/3 del composto alla pasta di mandorla. Unire tutto il composto. Dividere in 2 teglie di misura 60x40 cm dotate di carta da forno e cuocere a 220°C per 7 minuti. Spolverare con lo zucchero e abbattere.

Glassa neutra

800 g panna Bio
600 g zucchero di canna Bio
400 g s. glucosio 60DE Bio
500 g latte condensato Bio
24 g gelatina Bio 210 bloom
144 g acqua

Idratare la gelatina in acqua tiepida. In una pentola, portare la panna, lo zucchero e il glucosio a 103°. Aggiungere il latte condensato e portare a primo bollore. Versare la miscela in una caraffa con all'interno la gelatina e mixare il tutto. Mettere la pellicola a contatto e riporre in frigo per 12 ore.

Montaggio

Nello stampo Insert Decor Round versare un sottile strato di confettura e abbattere. Con l'aiuto dello stampo Ø16 cm SQ012 Disco, fare uno strato h 1,5 cm di sorbetto alle fragole mescolato con lo streusel e abbattere. Riempire per metà lo stampo superiore Game¹²⁰⁰ con la mousse, adagiare l'inserito di confettura e la joconde precedentemente tagliata e bagnata. Infine, livellare. Riempire per metà lo stampo inferiore Game¹²⁰⁰ con la mousse, adagiare l'inserito al sorbetto e la joconde precedentemente tagliata e bagnata. Livellare. Abbattere. Sformare lo stampo inferiore e glassare; sformare lo stampo superiore e glassare. Adagiare delicatamente il pezzo superiore su quello inferiore, quindi decorare.

Ivan ha dedicato la ricetta alla figlia Bianca.



The shapes

- Game¹²⁰⁰, stampo in silicone
- Insert Decor Round, stampo in silicone
- SQ012 Disco, stampo in silicone