

I primi gelatieri professionisti

## La Justus-von-Liebig-Schule é un esempio per l'intera Germania

### Produttori/-ici di gelato artigianale

L'introduzione della figura professionale del produttore di gelato artigianale ha significato la fusione tra conoscenze tecniche ed esperienza – soprattutto dei gelatieri italiani – e la relativa trasmissione alle generazioni future. La formazione, la cui durata è stata concepita su un periodo di due anni, avviene in parte in azienda – soprattutto gelaterie, bar-gelaterie e pasticcerie – e in parte presso la scuola professionale, il cui compito è fornire le conoscenze tecniche nelle varie materie. Si tratta di imparare tutto sulle normative igienico-sanitaria e sulla sicurezza – e di come metterle in pratica durante le varie fasi di lavorazione (miscelazione del prodotto di base, pastorizzazione, maturazione). E dato che anche l'occhio vuole la sua parte, anche la lavorazione del gelato, fino ad arrivare alla realizzazione creativa delle coppe di gelato rientrano nel curriculum didattico. Altre competenze da acquisire riguardano la realizzazione delle paste di Pan di Spagna, coni e meringhe. Si scopre poi come preparare piatti caldi più piccoli e bevande calde e fredde.

Altra cosa importante: il modo in cui ci si relaziona con i clienti. Essere gentili e servire ai tavoli, al banco e al buffet a regola d'arte garantisce una fidelizzazione del cliente a lungo termine, assicurando così per un buon periodo la vita dell'azienda e i posti di lavoro. Al giorno d'oggi nella produzione del gelato vengono utilizzati anche moderni macchinari computerizzati e, tra le altre cose, bisogna imparare ad adoperarli nel modo più corretto. Per farlo continua ad essere importante la vocazione artigiana. Il macchinario sarà infatti in grado di fornire un prodotto di prima qualità soltanto se prima il relativo "input" dell'esperto si è svolto in modo ottimale.

Nella regione metropolitana Reno-Neckar la Camera dell'Artigianato di Mannheim e la Justus-von-Liebig-Schule rappresentano i partner delle aziende che hanno assunto degli apprendisti.

Il diploma permette di intraprendere la professione del pasticciere e in questo caso il periodo di formazione triennale si accorcia di un anno.

Il signor Dario Fontanella ha fatto da apripista, stipulando nel 2008 con la Camera dell'Artigianato di Mannheim nella regione Reno-Neckar-Odenwald (ex Basso-Neckar) il

primo contratto formazione-lavoro, seguito a ruota da altri titolari di gelaterie, tanto che alla fine sono stati una ventina i ragazzi che durante la formazione hanno sviluppato straordinarie competenze riguardo alla produzione e alla vendita del gelato artigianale. La signora Elsbeth Ruiner spiega come, di fatto, la scuola e la Camera dell'Artigianato si siano voluti addentrare in un terreno sconosciuto, ma come, anche grazie al supporto di UNITEIS e.V., l'Associazione dei gelatieri italiani, sia stato possibile sviluppare programmi didattici efficienti forieri di nuovi orizzonti. Giorgio Cendron, Segretario Generale di UNITEIS e.V., afferma che "dopo che la formazione in Italia ha subito un'involuzione, riteniamo che il nostro futuro sia in Germania". Il suo sguardo è rivolto anche all'attuale classe di 16 studenti che da settembre 2010 stanno imparando questo mestiere che in un secondo momento potrà essere alla base di un tirocinio come pasticciere. E pensare che soltanto la metà delle nuove reclute proviene dal Baden-Württemberg. Il restante 50% se lo contendono la Baviera, l'Assia e la Renania-Palatinato. L'insegnamento scolastico si concentra soprattutto nei mesi invernali (12 settimane di scuola per ciascun anno di tirocinio). In primavera e in estate le nuove leve sono chiamate a dare una mano in negozio per servire con sollecitudine la clientela. La Justus-von-Liebig-Schule è l'unica scuola tedesca ad aver allestito un laboratorio dedicato completamente alla produzione del gelato artigianale. L'intero sistema, dai programmi didattici fino alle procedure degli esami, è esemplare e vale come punto fermo per gli 'emulatori'.

Hubert Scherer, Direttore della sezione operativa alimentazione alla Justus-von-Liebig-Schule ha ringraziato in particolare quelle aziende che mettono a disposizione i posti di formazione, sottolineando che: "il mestiere del gelatiere è ideale per inserirsi nel mondo del lavoro proprio per quegli studenti che hanno più difficoltà nello studio".

Tutti i ragazzi che da fine marzo 2011 possiamo definire ufficialmente produttori di gelato artigianale, i loro insegnanti e tutti coloro che hanno contribuito a dare vita a questa figura professionale, a modo loro hanno fatto storia, prima fra tutti Elsbeth Ruiner, Direttrice della Justus-von-Liebig Schule di Mannheim.