

L'intervista



Da Avvocato a Gelatiere

di Annalisa Carnio

Ad Anversa, elegante e ricca città portuale nel nord del Belgio, abbiamo intervistato Herman Tackaert, esempio di una nuova generazione di gelatieri artigiani in questo paese. Dopo una carriera come avvocato, Herman decide di abbandonare questa professione per dedicarsi ad un mestiere a lui più confacente dove ogni giorno si usano "le proprie mani". Grande esperto e conoscitore del mercato del Food, sceglie il gelato come prodotto per il suo futuro e diventa gelatiere per passione.

GA: Buongiorno Herman, lei presenta la sua gelateria con il motto "A passion for pure Gelato". Qual'è il significato di questa frase?
"E' un messaggio che vuole mettere in primo piano gli standard di produzione del gelato artigianale italiano secondo la tradizione: basso contenuto di grassi e aria, uso d'ingredienti freschi di alta qualità, come latte, panna, uova e frutta fresca, con assoluto divieto di coloranti e aromi".

GA: Quando nasce "Gelato Factory"?
"Nel giugno del 2010, dopo aver frequentato più di un corso alla "Gelato University" di Bologna ed essere riuscito a trovare un negozio che si stava liberando, nel quartiere che avevo scelto poco fuori dal centro storico della città.

Questa zona, con musei, parchi, ristoranti e rinomati caffè è attualmente molto in voga, ci vivono giovani provenienti da tutto il mondo e tante famiglie".

GA: Come mai questa vocazione per il gelato? Cosa c'è dietro a questo cambio di rotta da una professione come quella dell'avvocato a quella di gelatiere?

"Dopo anni di lavoro come avvocato e consulente giuridico nel settore delle Human Resources, avevo bisogno di un cambio drastico.

Volevo lasciarmi alle spalle un'attività intellettuale con troppi pensieri, trovare un giusto equilibrio tra testa e lavoro corporale. Nel 2009, quando la società per cui lavoravo, ha chiuso, ho visto questo cambio come un'opportunità per riflet-

tere su una nuova prospettiva professionale. Essendo un appassionato di buon cibo, era chiaro che avrei iniziato una nuova carriera in questo settore. Cominciai a informarmi sul prodotto "gelato", dopo una ricerca di marketing, che mi confermò quello che già supponevo e cioè che in Belgio non è facile trovare sul mercato gelato artigianale di ottima qualità. Se poi si aggiunge che il centro di Anversa ha poche gelaterie, ho trovato un mercato vergine in cui tuffarmi e in cui avrei avuto buone prospettive di successo".

GA: I belgi amano il gelato? Come lo consumano? Seduti al tavolo in coppa, abbinandolo a un buon caffè oppure in un cono da passeggio?

"Il gelato è un prodotto molto popolare in Belgio, grazie alla sua diffusione attraverso i supermercati. Il gelato o meglio, l'Ice Cream si acquista in vaschette in varie confezioni famiglia da portarsi a casa tutto l'anno. Durante l'estate è possibile consumarlo anche nelle poche gelaterie esistenti, ma soprattutto attraverso i venditori ambulanti, da alcuni anni sempre più numerosi in giro per le strade con i loro carrettini. Eppure nonostante questa presenza, è quasi impossibile trovare un buon gelato artigianale. L'uso di nomi, slogans e simili utilizzando il simbolo e nome di gelato italiano, che molti fanno è solo una manovra d'immagine, spesso non veritiera, per promuovere la vendita".

GA: Qual'è la selezione di gusti nella sua gelateria?

"Penso di aver raggiunto un'offerta di oltre cento gusti, ma in vetrina a rotazione ne ho solo 20.

Propongo sempre una selezione di gusti al latte e di sorbetti, più due varianti di gusto allo yogurt, uno naturale e uno con frutta. Ci sono dei gusti standard durante tutta la stagione e sono i classici: nocciola, pistacchio, vaniglia, stracciatella, cioccolato, caffè, fiordilatte con



caramello o variegato all'amarena. I restanti variano con le stagioni, sono frutto della mia ispirazione o di quello che ho scoperto di nuovo e fresco al mercato (oggi per esempio i cachi) oppure dipendono dalle richieste precise dei miei clienti".

GA: Quali sono i gusti preferiti dalla clientela?

"Il bestseller è la stracciatella, che preparo con una base di fiordilatte

e con il cioccolato belga al 70% di cacao, sciolto lentamente a bagno-maria. E poi un gusto particolare allo "Speculos", un biscotto che è una specialità tradizionale belga".

GA: Come crea e sviluppa i gusti?
"La prerogativa essenziale è che i nuovi gusti abbiano una ragione per esserci, devono per prima cosa soddisfare le mie aspettative in fatto di qualità e sapore.

segue

l'intervista

Non sono il tipo che sperimenta di tutto ed evito di seguire tutte quelle novità, che ci vengono proposte in continuazione dal mercato.

Basta ascoltare i propri clienti, avere buon senso e una piccola dose di naturale curiosità, per trovare l'ispirazione che può nascere guardandosi attorno, andando in giro, vedendo altri esempi di alto livello professionale, senza per questo scimmiettare altri prodotti o seguire mode passeggere”.

GA: Dove acquista gli ingredienti per il suo gelato?

“Latte fresco, panna e yogurt mi vengono forniti quotidianamente da una fattoria fuori Anversa.

La frutta fresca la compro personalmente al mercato settimanale di frutta e verdura il venerdì e al negozio di frutta e verdura all'altro lato della strada”.

GA: Il locale è aperto tutto l'anno?

“E' chiuso a gennaio e febbraio, apro il primo marzo e fino a settembre è aperto sei giorni alla settimana. Da novembre e durante tutto il periodo natalizio solo quattro giorni la settimana”.

segue



l'intervista

GA: Pensa che ci sia ancora del potenziale di crescita nel mercato del gelato in Belgio? O il successo della sua gelateria è dovuto soprattutto alla scelta della città di Anversa, città ricca di abitanti stranieri, di molti visitatori e capitale della moda giovane?

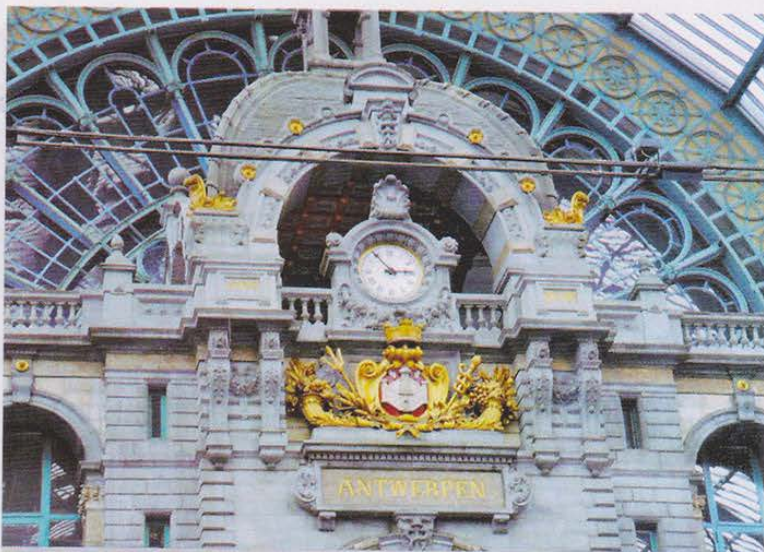
"Penso ci sia ancora spazio per una crescita ad Anversa, ma soprattutto più in generale in Belgio, in quanto il gelato artigianale può essere l'alternativa più sana e meno calorica rispetto al tradizionale Ice Cream".



Il gelato allo Speculos

Lo Speculos è un biscotto alla cannella, tipico nel Belgio e nei Paesi Bassi, che originariamente veniva preparato per la ricorrenza di San Nicola il 6 dicembre. Oggi in questi paesi lo si trova in commercio durante tutto l'anno. Infatti popolare è anche l'uso di chiamarlo biscotto da caffè.

Ci sono diverse interpretazioni sull'origine del nome, dal latino Speculos "specchio o anche immagine", che si riferiva alla figura di San Nicola, la cui sagoma veniva riprodotta sulla superficie del biscotto. Lo si trova anche in Francia e in Germania, dove si chiama Spekulatium. Ma qui è un tipico biscotto del periodo natalizio, in commercio solo nel periodo di Avvento e in diverse variazioni (con mandorle, cioccolato e altre spezie).



La Città di Anversa

Anversa è il capoluogo della regione delle Fiandre, ubicata al nord, dista solo 40 chilometri da Bruxelles, si estende lungo il fiume Schelde con uno dei porti fluviali più grandi d'Europa, arrivando fino a toccare il confine olandese.

Fin dal Medioevo attraccavano ad Anversa quotidianamente centinaia di navi cariche di merci.

Solo Anversa a quel tempo contava 4500 navi mercantili proprie. Ancora oggi è possibile ammirare nel centro storico gli edifici medioevali delle sedi delle corporazioni dei vari mestieri, legati al commercio; edifici simili a cattedrali per potersi rendere conto della ricchezza di questa città consolidata nei secoli. Fondata come colonia romana, la leggenda legata al suo nome racconta che il coraggioso soldato romano Silvius Brabo avesse tagliato la mano a un pericoloso nemico grande come un gigante.

Sul luogo dove cadde la mano si sviluppò la città.



Infatti il nome di Anversa in fiammingo "Antwerpen" significa letteralmente "gettare la mano".

Oggi la città conta oltre mezzo milione di abitanti, provenienti da 160 nazioni ed è famosa nel mondo come la capitale dei diamanti.

Qui avviene il commercio di diamanti più importante a livello mondiale, con quattro sedi di trattative giornaliere, che producono un giro d'affari annuo di molti miliardi.

Da alcuni anni Anversa è anche la capitale della moda, poiché qui vivono e lavorano gli stilisti più famosi della nuova generazione, provenienti da tutto il mondo.