



# 56ª MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO EN LONGARONE

UNA EXPERIENCIA QUE ES BUENO REPETIR

Soy Ana María Galibert, me encuentro en Pieve de Cadore, invitada por la organización del MIG. Se trata de un pequeño poblado ubicado en medio de las montañas dolomitas, a unos 20 km de la ciudad de Longarone en donde se desarrollará la Mostra Internazionale del Gelato. Es un maravilloso rincón del Norte de Italia. Pieve está a la vera de la ruta. Tiene su iglesia antigua, su palacio municipal, su museo arqueológico, su plaza... Sin embargo, su nombre adquirió más relevancia al trascender que fue el lugar de nacimiento del famoso pintor Tiziano.

Dicen que en el siglo XVIII un obispo poco afecto al arte quiso ampliar las naves de la iglesia y junto con los muros demolió los frescos de pintor. Sólo queda uno, una bella Madona dando de mamar a su Niño.

La organización de la MIG tuvo la gentileza de hospedarme en un cálido hotel familiar, Al Pelmo, ubicado en este encantador pueblo. Sus dueños, ya ancianos, reciben con cordialidad a los viajeros pero es su hijo Gildo, un hombre corpulento y bonachón, quien abre el diálogo con todos. Es un gran comunicador. Fue él quien me sugirió conocer la casa natal de Tiziano y quien me explicó que fue en Pieve de Cadore donde se fabricaron los anteojos con estilos tan sofisticados que dieron renombre a ese producto en Italia y el mundo. De hecho, también puede visitarse el Museo de los Anteojos.

Caminé por las calles solitarias respirando el aire fresco de las montañas, escuché las campanadas





de la torre de la iglesia marcando las horas, olí el aroma de la madera que ardía en las estufas domésticas y que se esparcía desde las chimeneas por toda la atmósfera, probé las delicias de la tierra -como la polenta con caprioli acompañada de un buen vino tinto de la región- y me dispuse a vivir por segunda vez la experiencia de retratar la MIG o “la Feria de Longarone” como también se la conoce. La ciudad sede no cuenta con la capacidad de hospedaje suficiente para recibir a tantos visitantes que llegan de todas partes, esa es la razón por la cual todos los poblados cercanos ofrecen sus servicios. En las cenas éramos muchos los huéspedes que ocupábamos todos los cuartos del hotel para asistir a la MIG que inauguró el 29 de noviembre. Los platos caseiros fueron un regocijo para el paladar, se fueron suce-



diendo ordenadamente: la sopa, la pasta, la carne con ensalada, el dulce, las bebidas digestivas.

Al día siguiente, un cordial expositor de la feria hospedado en el mismo hotel me trasladó hasta la ciudad ferial. En el trayecto pudimos apreciar los montes nevados, la floresta, los cursos de agua, los valles salpicados de pequeños caseríos. Estas son algunas de las razones por las que la UNESCO ha declarado a los





tuosos entre amigos que se reencuentran eran frecuentes en los pasillos. Amistad y negocios, así definió a la MIG un expositor con el que conversé. *“Esta es una feria que nos representa como comunidad de heladeros orgullosos de lo que somos. No podemos faltar a esta cita.”* Para dar comienzo a la actividad ferial, las autoridades, los invitados especiales y los visitantes entonaron el Himno Nacional Italiano acompañados por la banda “Arrigo Boito”. Luego el Presidente de

Longarone Fiere, Sr. Giorgio Balzan, el asesor de la región Veneto, Federico Caner y el Consejero Político de la Embajada de la República Popular China, Dr. Tang Youjing, hicieron el tradicional corte de cintas.

Hubo saludos y palabras protocolares que fueron seguidas por la entrega de premios y distinciones para homenajear a los “Maestros Heladeros”. Los premiados fueron Henri Philippe Tavolieri, Presidente de la Asociación Real de Artesanos Heladeros Francófonos y Andrea Fassi, perteneciente a la quinta generación de heladeros en la familia y con una trayectoria de prestigio profesional.

Montes Dolomitas patrimonio natural de la humanidad en el 2009.

La MIG se inaugura siempre en domingo para permitir que puedan asistir los heladeros con sus familias y así disfrutar de este encuentro que es emblemático en la región. Se trata de la feria más antigua del helado a nivel mundial y tiene como sello su anclaje en el helado artesanal de tradición italiana. Fue de esta región de Italia que partieron los heladeros italianos que hicieron de su profesión una marca registrada en el mundo.

La feria abrió sus puertas a las 10:00 AM e inmediatamente se pobló de visitantes. Abrazos afectuosos



El "Proyecto África" dio sus frutos



Distinguió a Henri Philippe Tavolieri



Andrea Fassi recibió el galardón por la trayectoria de su familia









La MIG inauguró con más de 200 marcas, de las cuales 150 representan a catorce regiones de Italia y 50 provienen de once países del exterior (Austria, Portugal, Bélgica, Alemania, España, Holanda, Croacia, Eslovenia, San Marino, Francia y Singapur). Las empresas expositoras ocuparon una superficie de 17.000 m<sup>2</sup> en donde se promovieron productos, materias primas y semielaborados, mobiliario interior y exterior para heladerías, equipamiento integral para la elaboración de helados, vitrinas expositoras de novedosos diseños, máquinas de café y accesorios para los locales comerciales, vajillas y decoraciones.

Entre los visitantes se contaron heladeros provenientes del Este de Europa, de la China y Corea, de Zimbawe, Angola e Namibia. Es interesante destacar que la presencia africana estuvo motivada por el

“Proyecto África” creado para la formación de los jóvenes emprendedores sobre el helado artesanal. Del mismo modo resultó significativa la presencia de la delegación Cream Alliance, la asociación de los heladeros ingleses que ilustró sobre la situación de la actividad en el Reino Unido. Por su parte, los heladeros provenientes del mercado alemán que integran la UNITEIS, Unión de los Heladeros Italianos Artesanales en tierra alemana, desarrollaron intensa actividad y escogieron el sabor oficial del helado para Alemania en el 2016. Durante los días de la feria se realizó la asamblea anual de Arteglace, la confederación que reúne a las asociaciones de los heladeros de la Unión Europea y de Austria, Holanda y Alemania.







FERIAS



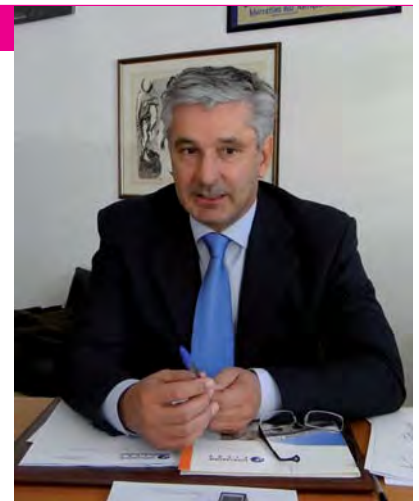
## GIORGIO BALZAN. PRESIDENTE DE LONGARONE FIERA

*“El helado provoca felicidad”*

El Presidente de Longarone Fiera, Giorgio Balzan, es un entusiasta promotor de acciones para potenciar la labor de las ferias. La organización que preside cuenta con cinco manifestaciones feriales, de las cuales la fundamental es la dedicada al helado. En diálogo con Publitec afirmó que desea conocer personalmente a la Argentina y probar los helados de allí porque le dijeron que son de alta calidad. *“Mi contacto con América latina lo tuve por primera vez cuando me casé. Lo hice en Bolivia porque un gran amigo sacerdote desarrollaba su vocación allí y luego de contraer*

*matrimonio pude recorrer ese país y también Perú. Me interesa tomar contacto con la Argentina.”* Hizo referencia al contacto que mantuvo en la edición anterior con el Pte. de AFADHYA, Sr. Alessandro Tedeschi.

En relación con internacionalizar la MIG, piensa que es su deber ampliar el caudal de visitantes para ofrecer un mercado más atractivo a sus expositores. La China es un objetivo al que apunta la feria, así como también varios países de África. *“En esos países no se conoce un helado artesanal de calidad y podemos ofrecer capacitación y experiencia. La feria es*



*una realidad que crece, cada vez será más grande porque el helado es un producto que no se afecta por las crisis. Es alimento, es reconfortante, tiene un precio bajo y provoca felicidad”.*



## FAUSTO BORTOLOTT. PRESIDENTE DE LA MIG

*“Cuando ponemos la cabeza, el corazón y las manos al servicio de este noble producto, se convierte en un arte”*

El Presidente de la MIG, Fausto Bortolot afirmó, haciendo referencia a su historia, que lo suyo no fue vocación sino una imposición de las circunstancias, un deber. *“Era el mayor de seis hermanos y debía trabajar. Mi abuelo Celeste en 1880 había iniciado esta actividad en la localidad de Zoppé de Cadore. A los quince años debí emplearme en una heladería alemana, no hablaba el idioma pero lo fui aprendiendo. Me gustó la profesión hasta sentir verdadera pasión por ella. Cuando ponemos la cabeza, el corazón y las manos al servicio de este noble producto, se convierte en un arte”.*

Bortolot afirma que nunca se sintió inmigrante en Alemania, a la que considera su segunda patria. Tiene tres hijos que desarrollan sus actividades en ese país pero siempre les hizo conocer su identidad italiana. *“Cada año trabajábamos de marzo a octubre en Alemania y luego nos trasladábamos a nuestra tierra, porque quien no conoce su origen no puede saber hacia dónde*

*tiene que ir y yo quería que mis hijos sintieran la pertenencia a la cultura y la tierra italianas.”* En relación a la MIG, afirmó que es una feria única por el grado de representatividad que tiene para los heladeros artesanales. *“Está en la región donde el helado nació y se desarrolló como producto de alta calidad, es por eso que debemos defender y difundir el verdadero helado. Estoy empeñado en ese objetivo para poder devolver al helado algo de todo lo que este producto me brindó durante toda mi vida.”*

Bortolot también explicó que hace cuatro años los heladeros han logrado que el Parlamento Europeo declarase oficialmente la Jornada Europea del Helado. Esto es importante para los artesanos porque han conseguido que su producto sea considerado un alimento que representa a la tierra y a los mejores productos que ella ofrece para lograr una elaboración de calidad (leche, huevos, frutos



secos y frescos, crema, etc.). En este punto adquiere relevancia el concepto de territorio, *“Hemos desarrollado un concepto sobre los heladeros del territorio, un concepto amplio para hacer referencia a cualquier territorio de la Unión Europea donde se desarrolle un heladero que use las materias primas de su lugar de elaboración y logre la excelencia en su elaboración”.* El proyecto tiene el objetivo de defender al helado artesanal de la embestida de la producción industrial, por ello hay que mostrar la gran diferencia entre uno y otro, *“Es muy difícil competir con los sabores y gustos propios de cada región”*, resalta Bortolot.





## ROBERTO COLETTI. ALTO HELADO PARA LOS PAÍSES BAJOS

*“Buen helado es el que le hace bien a la boca y al corazón”*

Según afirma Coletti la pasión hace que cada heladero busque dejar una marca, un sello en su producto y por eso no pueden usar semielaborados que darían como resultado productos muy semejantes entre los heladeros, *“Hay que hacer una verdadera selección de las materias primas. Por ejemplo, las avellanas hay que ir a buscarlas al Piemonte donde se obtienen las de mejor calidad, lo mismo para el pistacchio, el mango y todos los productos, hay que identificar su lugar de producción y ser muy exigente en la calidad de las materias básicas”*.

Consultado sobre la intensidad del trabajo que exige llevar adelante una heladería, Coletti afirma que su local ubicado fuera del centro en la ciudad de Utrech, trabaja siete meses al año, abre los siete días de la semana durante catorce horas diarias.

Con respecto al futuro de helado, Coletti piensa que hay varios aspectos por considerar, por un lado, el heladero debe educarse, asistir a las escuelas de capacitación, porque ya no es posible mantener los conceptos rudimentarios del pasado. Y por otro, debe tener la voluntad de hacer las cosas bien. Pero además hay que superar una situación que está poniendo en riesgo su actividad: el sector industrial está intentando invadir el campo artesanal. *“Falta un eslabón entre la producción industrial y el consumidor final. Los heladeros artesanales somos fuertes en ese punto porque estamos en contacto con nuestro cliente pero ahora la industria está buscando ese contacto, está estudiando cómo acercarse al consumidor, cómo lograr ser visto por él como un producto de artesanía.”* Explica Coletti que en Holanda desde hace cuatro años el tema del helado explotó con la apertura de nuevas heladerías. Sólo en Amsterdam hay setenta y en todo el país habrá unas 700. *“No son artesanales pero las fábricas las hacen aparecer como tales. Esto tiene que ver con las tendencias del momento. Esta cercanía entre productor y consumidor es lo que está estudiando la industria para vender sus productos bajo la apariencia de artesanía, con tiendas atractivas pero con un producto industrial.”*

Los heladeros italianos cuentan con una organización en Holanda integrada por una veintena de heladeros artesanales. Su Vicepresidente es el heladero Roberto Coletti. La iniciativa nació en 1973 por gestión de Italo di Lorenzo, su fundador. El objetivo inicial fue dar contención y congregar a los heladeros italianos dispersos por Alemania, Austria y Holanda para que unidos pudieran ayudarse mutuamente y desarrollar un producto artesanal de calidad. Con el tiempo se organizaron asociaciones en cada uno de estos países. *“Creemos que el asociativismo es un camino para mantener la identidad y para generar mayor fortaleza en nuestro sector”,* dice Coletti, *“Los heladeros conservamos nuestra individualidad porque cada uno tiene sus recetas, sus gustos, su creatividad. Ninguno hace el mismo helado del otro. Pero lo que sí tenemos en común es un laboratorio para controles microbiológicos, todos debemos mantener la higiene, concurrir a cursos de capacitación y someternos a inspecciones sorpresa para demostrar que siempre estamos haciendo las cosas bien. No existe una ley que diga qué es un helado artesanal pero -quienes como yo lo vivimos como una pasión- decimos que es el que le hace bien a la boca y al corazón. Se elabora a partir de materias primas no industriales.”*



## ANDREA FASSI: UNA FAMILIA DE HELADEROS QUE VIENE DESDE EL SIGLO XIX



La historia de la familia Fassi como heladera se remonta a 1880, cuando el piemontés Giacomo Fassi comenzó a trabajar con un pequeño carro de hielo para elaboración y venta de helados y cerveza. Se apasionó por el helado y se dedicó a la pastelería. Se casó con la siciliana Giuseppina y se establecieron en Roma. En el 1900 entró a trabajar en la Casa Real y le pusieron el sobrenombre de “heladero soberano”. Una ordenanza real impuso que todos los funcionarios debían cortarse el cabello y la barba. Decidió entonces dejar ese puesto y buscar otro destino. Su hijo Giovanni fue el que dio oficialmente inicio a la tradición secular ligada al helado abriendo en Piazza Navona una cafetería-pastelería-heladería. En 1928

abre el Palazzo del Freddo, el primer negocio focalizado en la elaboración del helado artesanal.

La historia de la heladería familiar recorre todos los hitos de la historia de Italia del siglo XX. Entre 1944 y 1946 hubo un paréntesis ya que la heladería fue tomada por la Cruz Roja Americana para elaborar helados para los militares estadounidenses. Luego la actividad fue retomada por Giovanni y continuada por su hijo Leonida, actualmente presidente honorario de la Academia de la Heladería Italiana. El nieto de Leonida, el joven Andrea Fassi, es quien representa a la familia.

Andrea Fassi tiene el título de Licenciado en Ciencias Políticas pero es, y especialmente, un heladero artesanal, según él mismo afirma. *“Soy el único descendiente de mi familia, no tengo hermanos, y llevo la responsabilidad de dar continuidad a esta labor. Lo hago con entusiasmo, me gusta mucho elaborar helados pero también me gusta establecer contactos con otras culturas y generar intercambios comerciales. En estos momentos estamos concretando un convenio de colaboración con una empresa multinacional con sede en Corea. La misma tiene sesenta puestos de venta de helados. Yo me encargo de transmitir el saber hacer, es decir, la capacitación para la elaboración de helado artesanal al modo italiano en aquella tierra. Es un desafío pero también es el modo de difundir nuestro producto en otro país. Como representante de una familia heladera considero que el helado artesanal tiene que estar elaborado con materias primas nobles, naturales, pero también debe haber un elaborador, un artesano que sepa de su trabajo, que tenga buenas formulaciones y el talento para que su producto sea memorable.”*

**ALONSO & CIA.**  
GUSCELMEHER S.A.

Distribuidor líder en materia prima para panificadoras, reposterías y heladerías del país



Avellaneda 3655. Mar del Plata. Tel.: 0223 472-8526 / 472-9075 | E-mail: [info@alyco.com.ar](mailto:info@alyco.com.ar) | [www.alyco.com.ar](http://www.alyco.com.ar)



## AGRUPACIÓN G X G - HELADEROS CON CÓDIGOS

Antonio Capadonia es un entusiasta del helado del territorio, aquel que responde a los productos de la tierra donde se elabora. En estos momentos lidera la agrupación G x G (Gelatieri per il Gelato) que tiene como objetivo que los heladeros defiendan su producto artesanal. La iniciativa nace en Sicilia por inspiración del maestro heladero Luca Cavizel quien insistió siempre a sus colegas italianos que debían reglamentar ellos mismos las normas de un helado artesanal de tradición italiana, una tarea que nadie podría hacer mejor que ellos mismos. Así nació esta asociación que busca difundir y defender el verdadero helado artesanal de tradición italiana.

Para darle un encuadre ético, estos heladeros han redactado un código deontológico, estimulando a que muchos otros se incorporen a la causa. *“Nos preocupa el riesgo que corre nuestro trabajo de artesanos. Hay mucha improvisación de parte de nuevos emprendedores que quieren ganar dinero haciendo un producto que no cuenta con la calidad básica necesaria y esto afecta a nuestra imagen”,* dice Capadonia, *“Hay que restaurar el trabajo del artesano. Hay que dar una campanilla de alarma para que no se desvirtúe nuestra labor. Esta feria de Longarone es muy importante para luchar por estos objetivos. Si bien es una feria abierta a los*



*heladeros del exterior, aquí vienen artesanos de toda Italia. Es una feria a la medida humana y centrada en la esencia de los valores del helado artesanal”.*

### CÓDIGO DEONTOLÓGICO DEL HELADERO ARTESANAL

- 1- El heladero debe orientar su conducta hacia la observancia del deber en pro de la dignidad y el decoro.
- 2- El ejercicio de la profesión de heladero prescinde de consideraciones de orden religioso, raza, nacionalidad, clase social, ideología política.
- 3- El heladero debe desenvolver la propia actividad profesional con lealtad y corrección, desarrollando sus propios deberes profesionales con diligencia.
- 4- El heladero tiene el deber de mantener la propia independencia en el ejercicio de la actividad profesional.
- 5- El heladero debe tener un nivel adecuado de competencia profesional y estar atento a la actualización de sus conocimientos con la finalidad de satisfacer las exigencias de los señores clientes, respetar las necesidades de la colectividad y dar mayor valor y crédito al ejercicio de la profesión.
- 6- El heladero debe mantener siempre una buena relación con sus colegas, basada en la cordialidad y la lealtad para lograr una correcta y armoniosa actividad profesional que ayuda a afirmar una identidad y una cultura común en los diferentes sectores en los cuales la profesión se articula.

- 7- El heladero debe abstenerse de cualquier actividad o forma de publicidad que pueda dañar o perjudicar a otros colegas. Está prohibido dar difusión o noticias relativas a la persona o al comportamiento de otros colegas.
- 8- Las prestaciones profesionales de un heladero deben ser desarrolladas en el respeto a las normas de seguridad higiénico-sanitarias de los productos alimentarios. En el ámbito de la propia actividad debe vigilar la seguridad y cualidad merceológica de los alimentos.
- 9- En el ámbito de la propia actividad el heladero tiene el deber y la responsabilidad de respetar las disposiciones normativas vigentes en materia alimentaria y las prescripciones aplicables al sector.
- 10- En el ámbito de la propia actividad el heladero se impone como objetivo la máxima valorización de los recursos naturales y el mínimo desperdicio de sustancias alimenticias favoreciendo, en el ámbito de las propias competencias y funciones, la valorización de las producciones típicas y artesanales. Se empeña además a transmitir y proseguir las tradiciones del helado artesanal, teniendo en cuenta las raíces histórico-locales de su producto.