

Il gelataio di Maliseti sfida i campioni

Marco Raggioli ha partecipato alla gara nazionale a Massa Carrara

MARTINA ALTIGERI

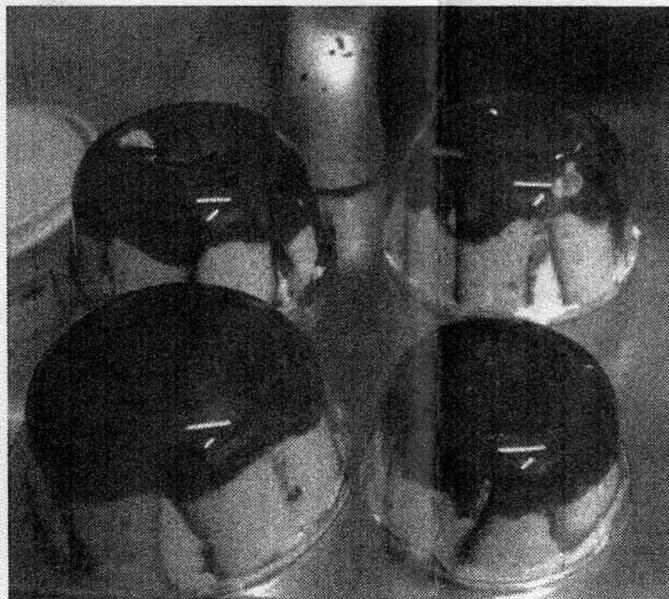
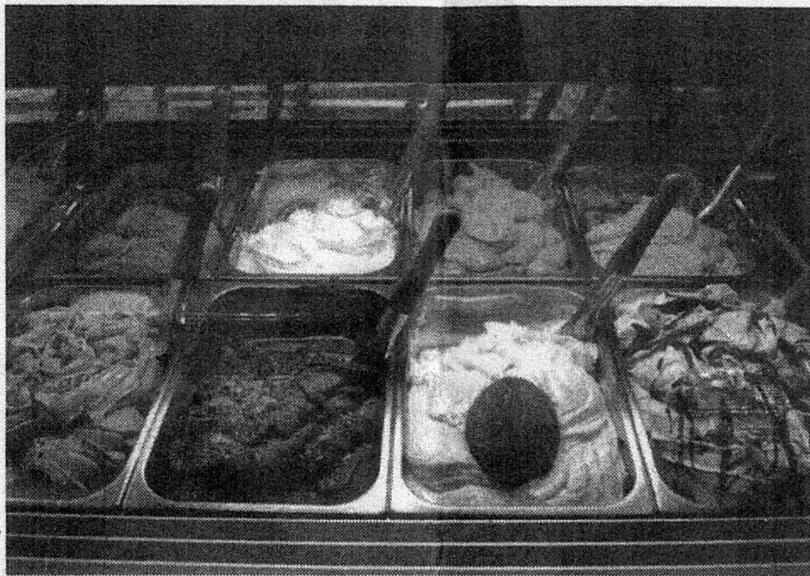
Marco è partito di buon'ora, pronto a sfidare gli agguerriti concorrenti che, come lui, hanno deciso di partecipare al "Campionato italiano gelatieri" a Massa Carrara. Lui non è uno qualsiasi, è **Marco Raggioli**, titolare della gelateria di Maliseti e apprezzato dai golosi compaesani. Ha deciso di cimentarsi nel nuovo gusto "Vin Santo e Cantuccini", nel nome della più famosa tradizione dolciaria toscana. Non è riuscito a salire sul podio, andato tutto a concorrenti del posto, ma conserva un buon ricordo di un'intensa giornata di prove e di gara. «E' stata un'esperienza positiva e, anche se non ho vinto, mi ha dato lo stimolo per fare meglio e sperimentare un gusto che non avevo mai fatto».

Marco da sei anni ha il suo negozio davanti alla chiesa di Maliseti e nei mesi "caldi" di apertura il suo spazio è bello pieno di estimatori dei suoi cremosi gusti. Ha un passato da disegnatore meccanico poi, un bel giorno, ha scoperto la bellezza di inventare sapori e mantecare gli ingredienti. Ha fatto le sue prime esperienze lavorative nella gelateria "Il Morino" di proprietà del cognato e poi ha deciso di mettere su una propria attività nella sede attuale. Ora non lo ferma proprio nessuno.

Certo il gran freddo di questo inverno lo ha portato a prendere una pausa per due mesi (dicembre e gennaio), ma da febbraio ha riaperto le vetrine e nei suoi frigoriferi è tutto un arcobaleno di colori.

Martedì scorso è partito con la moglie, che lavora con lui in negozio, alla volta della fiera **Tirreno Ct** che si tiene nell'alta Versilia.

L'emozione è stata molta, ma ha voluto sfidare il destino e mettersi al-



IL GELATO ARTIGIANALE

Nelle due foto si vedono alcuni dei gusti preparati dal gelataio di Maliseti e sotto i suoi "zuccotti"

la prova con altri maestri gelatai. In attesa di intervistare Marco, alle prese con la gara nella fase di mantecazione degli ingredienti, la moglie ci racconta qualche curiosità: «Questa gara è per noi un gioco, abbiamo voluto provare. I rappresentanti ci hanno segnalato questo campionato e noi abbiamo deciso di parteciparvi».

Marco ama proprio il suo lavoro. E' la stessa moglie a rivelarlo: «Lavora stando in piedi in negozio anche per sedici ore, ma non sente nemmeno la fatica. Ci mette tanta passione e non si annoia mai». In gelateria realizza zuccotti, semifreddi e oltre venti gusti diversi di gelato, dalle creme ai frutti. Tra i più apprezzati dai clienti ci sono il "gusto della casa" composto da nocciola e Nutella, il "cremino" con cioccolato bianco e Nutella, il pistacchio, il cocco. C'è solo l'imbarazzo della scelta. Tanti altri nuovi sapori saranno proposti per l'estate, ancora la moglie non ci può anticipare niente, anche perchè Marco spesso inventa nuove dolcezze quando si alza la mattina. Pensa e inventa. Di sicuro verrà servito il nuovo "Vin Santo e Cantuccini" e, dopo la giuria, sarà compito dei clienti valutarlo.

Per altri concorsi c'è tempo, se ne riparlerà a novembre, quando il nostro gelataio parteciperà al **Mig** di Longarone, la mostra internazionale del gelato artigianale.

In questi giorni di gara, da quando Marco ha avvertito sul sito di maliseti.it che avrebbe chiuso il negozio per aver modo di partecipare al campionato, in molti gli hanno mostrato simpatia e rivolto calorosi "in bocca al lupo" sulla sua pagina di Facebook.

martina.altigeri@metropoliweb.it