

la storia di...



Roberto Leoni è un gelatiere innovativo e di tendenza. Inizia a lavorare come barman a 17 anni e scopre il fascino degli “spiriti”, del whisky in primis, della miscelazione e della creazione di nuovi sapori e abbinamenti. Durante questo percorso incontra il mondo del gelato e subito se ne innamora. Oggi Roberto è titolare delle Gelaterie Leoni con due nuovi locali a Cesena dove oltre a pasticceria e gelato vengono prodotti artigianalmente anche formaggio e yogurt. Svolge l'attività di docente e formatore presso una importante scuola di gelateria.





GELATERIA LEONI

VIA SAVIO 652, CESENA (FC)



IL GUSTO DELLA tradizione

Nella Romagna vera e sincera, un giovane gelatiere, Roberto Leoni, recupera il gusto della tradizione in chiave contemporanea, concependo il gelato come l'esaltazione dei sapori che lo compongono attraverso un sapiente equilibrio tra gli ingredienti, il rispetto per il territorio e un grande spirito d'inventiva

testi di **Lucia Lombardi**



«Non sono figlio d'arte, come in tanti credono, anzi, nella gelateria mi ci sono imbattuto per sbaglio!». Si racconta così il cesenate Roberto Leoni, formatosi nei locali della riviera romagnola, un'esperienza che gli dona un imprinting che diviene passione totalizzante.

Roberto ha infatti intrapreso la via del gelato nel 2003 con una attività estiva a Cesenatico, mantenuta per ben dieci

anni, fino a quando decide di compiere un ulteriore passo, vendere e dar vita alla innovativa Gelateria Leoni, in centro a Cesena, nel 2014.

Sull'onda del successo, l'imprenditore ne apre una seconda, pochi mesi dopo, nella primavera del 2015.

Questo secondo spazio riceve una nuova personalità nella primavera del 2017 trasformandosi in "Caffelatteria", ovve-

ro un bar-gelateria-latteria, con quel fascino d'antan che avvicina, al cui interno si panifica, si fanno panettoni, yogurt, formaggi, si propongono colazioni, merende, aperitivi e degustazioni tematiche.

Roberto ha molti anni alle sue spalle in qualità di formatore per una innovativa azienda di prodotti per la gelateria, per la quale ha avuto e ha ancora l'occasio-



I NUMERI DELLA GELATERIA

- apertura 365 giorni l'anno dalle 7.00 alle 23.00
- 26 gusti al giorno in media
- con i coperchi da 2,10 a 3,50 €
- stecchi 2,50 €
- ghiaccioli 1,50 €
- il gelato da asporto viene venduto a 19 €/kg
- scontrino medio tra 5/6 €, in centro 3,50 €

Altri prodotti

- barattolino di yogurt produzione propria 1,20 €
- prodotti da forno 30 kg al giorno tra torte da credenza
- ciambelle, biscotti, grissini, focacce, pane

I punti vendita Leoni in totale sono due, entrambi con proprio laboratorio che indicativamente sono sui 25 mq ognuno. La Caffelatteria è sugli 80 mq tra spazio gelateria e caffetteria-latteria. In tutto ha 17 dipendenti. Nel negozio principale di via Savio il numero è ovviamente maggiore, sono tutti giovani dinamici che provengono dalle scuole alberghiere.



**“Persone
e ingredienti
vengono prima
di tutto”**

DOVE

Gelateria Leoni del Centro
Via F.lli Bandiera 40, Cesena Centro (FC)
Tel. 366 1502555

Gelateria Leoni del Savio
Via Savio 652, Quartiere Oltresavio, Cesena (FC)
Tel. 338 8586480

www.gelaterieleoni.it



SUCCESSO A SHERBETH

Roberto Leoni è stato selezionato a partecipare al festival Sherbeth 2017 di Palermo insieme a 45 gelatieri provenienti da tutto il mondo. Lui ha presentato il suo biglietto da visita tutto romagnolo, ovvero il gusto “Squacquerone di san Patrignano, piadina&savor”, accompagnandolo a un video di presentazione che ha riscosso enorme sorpresa. Questa kermesse di settore gli ha offerto grande visibilità e possibilità di confronto con grandi artigiani, entrando a pieno titolo in quel mondo che lui ha sempre ammirato e studiato.



ne di girare il mondo, avviare startup e mantecare in situazioni davvero imprevedibili, in laboratori non proprio canonici, esperienza che lo ha temprato e che gli ha dato una consapevolezza unica. Un altro incontro fatale è stato quello con il casaro emiliano Domenico Ferrari, che lo ha instradato al rispetto del latte, a come non stressarlo durante la lavorazione e a fare persino yogurt e formaggi.

La zona in cui si trova il quartier generale Leoni è assolutamente residenziale e con un comodo parcheggio, qui c'è un afflusso maggiore e costante rispetto alla sede del centro storico, e i frequentatori sono di varie fasce d'età, dalla signora che compera lo yogurt a chi acquista torte gelato, di là turisti e lavoratori in pausa.

Il suo laboratorio di via Savio è di circa 25 mq e possiede quattro mantecatori orizzontali, un Frigomat e Tecnogel come macchine automatiche, inoltre ha acquistato due vecchie Carpigiani a bastone con cui realizza le creme nobili, come la stracciatella con cioccolato fuso dentro.

Roberto ha fatto questa scelta perché ama distinguere le lavorazioni a seconda dei gusti che propone. L'utilizzo domenicale di queste vecchie signore della Carpigiani gli permette di porre subito in mostra i prodotti lavorati per affascinare i clienti e colpirne favorevolmente i sensi creando piccoli assaggi dell'appena mantecato.

Il nostro gelatiere non usa aromi e isola le sue creme nobili in pozzetti-vetrina a parte affinché non catturino gli odori di altri gusti.

Si ritiene un dispensatore di emozioni. A suo avviso per le ricette di una volta, ci vogliono macchine di una volta.

«Per quel che riguarda i semilavorati



“Conoscere gli ingredienti e unirli tra loro per creare vere e proprie emozioni al palato, non potrò mai chiamarlo lavoro, ma semplicemente passione”

non vedo perché non avvalersene, oggi giorno ci sono delle aziende che lavorano benissimo. Sono invece meno favorevole agli additivi.

Mi domando in passato dove avremmo trovato un cioccolato mono origine? Ora dobbiamo ringraziare l'industria che ce la porta a casa».

I principi devono rimanere saldi anche nell'innovazione, di cui si sente un portatore sano e coscienzioso. Inoltre, utilizza la catena del freddo di cui è un grande estimatore, per questo ha scelto macchinari Irinox, per lui imbattibili: due abbattitori, due armadi di conservazione. In via Savio ha cinque vetrine refrigerate, in via F.lli Bandiera tre, tutte a marchio Orion.

La produzione durante l'arco dell'anno cambia in base alla stagionalità, ovviamente, in estate Roberto modifica la miscela base, rendendola meno ricca. Mentre in inverno crea un prodotto più caldo e avvolgente.

«Non sposto mai le temperature del frigo perché per stabilizzare il prodotto non c'è bisogno del freddo, bensì sono io che devo intervenire con i giusti dosaggi di zucchero».

La tecnologia aiuta, ma il dato umano fa la differenza, la conoscenza è basilare. Il gelato per Leoni va raccontato con tutta la cura possibile, così come gli ingredienti che lo compongono.

Anche se è un accanito sostenitore del km zero, Roberto si procura in prima persona materie prime in tutta Italia, perché per ottenere il meglio ci vuole un grande equilibrio di sapori, il gusto deve essere tondo, pieno, con il giusto compromesso affinché emerga in bocca un equilibrio perfetto: «Sono molto severo con i miei ragazzi, cerco di far capire olfattivamente con quale successione debbano arrivare i sapori al palato». Parlare di radici lo emoziona, così come dei prodotti della sua Romagna.

«Ma anche l'erboristeria per me è una fonte di ispirazione senza pari.

I gusti estrosi che propongo vengono apprezzati perché ho abituato nel tempo il mio pubblico. Quando ho proposto una mantecatura di cous cous o un gelato all'olio novello del cesenate, mi hanno lasciato le carapine vuote, stupendomi favorevolmente!

Le persone e gli ingredienti per me vengono prima di tutto».

UN FRUTTETO SPECIALE

La novità in casa Leoni è il nuovo podere acquistato sulle primissime colline cesenati, in cui Roberto ha fatto piantare ben 120 alberi, di cui molti “frutti dimenticati”, per dirla con le parole del poeta Tonino Guerra, quindi pere volpine, pesca bella di Cesena, l'albicocco reale, e tanti altri sapori di una volta che entreranno nel menu della gelateria. L'idea è di creare dei percorsi campestri legati alle degustazioni, a un rapporto con la terra che Roberto vuole riportare in auge anche tra i suoi clienti.

Per il momento partecipa a Coldiretti e sceglie i suoi prodotti dagli agricoltori di “campagna amica”.

La sua “Gelateria” come una volta, è a basso impatto ambientale.

Utilizza coppette compostabili, palette in mais, detersivi bio e carta riciclata. Il territorio in cui si vive e si lavora va rispettato quale bene comune! ●