

14 Aprile 2015

«L'alta finanza? Meglio il gelato...»

La storia di Fabio e Gabriella: hanno cambiato vita e vincono premi

Alba Piazza

- CORREGGIO -

DAL MONDO della finanza ad «ambasciatori» di un'eccellenza del Made in Italy nel mondo, il gelato. E' una storia fatta di autentica passione quella che vede protagonisti Fabio Forghieri e Gabriella Magnani, giovane coppia di sposi di origini carpigiane oggi correghesi d'adozione. Perché proprio nel cuore pulsante di Correggio, in corso Cavour 10, hanno «resettato» le proprie vite dicendo addio ai numeri per dedicarsi anima e corpo alla produzione artigianale del gelato.

Dal marzo 2013, la loro officina del gusto è la «Gelateria dei Principi», vetrina golosa che affaccia direttamente su Palazzo Principi. Gabriella, classe 1980, dal 2008 ha lavorato per 4 anni da Warrant Group, azienda correghese di consulenze alle imprese, in qualità di addetta alle analisi di bilancio aziendali. Prima gli studi di ragioneria, poi la laurea in Economia all'Università di Modena per raggiungere il suo traguardo: lavorare in ambito finanziario. La svolta è il frutto maturo dalla sua passione per il gelato. Un amore condiviso dal consorte Fabio, classe '78, che dopo una lunga esperienza in banca, e una breve nell'attività di famiglia, si è «convertito» al gelato facendo tesoro degli insegnamenti di Sergio Colalucci, maestro gelatiere di Nettuno, «gran ricercatore e innovatore», già campione del mondo della Gelateria nel 2006. Grazie a lui la coppia ha appreso tanti trucchi del mestiere (per esempio, come utilizzare le fibre vegetali - bambù e limone - nel gelato).

Perché questo cambiamento radicale? «Dopo aver lavorato tanto coi numeri - racconta Gabriella - avevamo voglia di un risultato

tangibile, anche se la matematica c'entra eccome col gelato». Il loro modus operandi «ricorda quello dei vecchi gelatai - illustra Fabio - non solo per i macchinari di tipo classico, a bastone, ma anche perché produciamo poco e spesso» per garantire la massima freschezza del prodotto.

«Gelateria dai sani principi», il loro motto, che si concretizza «nella ricerca su materie di prima qualità - raccontano - cercando, laddove è possibile, di lavorare a km zero, con latte, panna, uova, ricotta, mascarpone, yogurt e frutta del territorio». Una genuinità che è valsa loro il riconoscimento d'eccellenza artigianale rilasciato da «Gelato Tour» per «l'elevata qualità del prodotto e del servizio». Sorprendentemente creativi i gusti: dal «Tesoro del re» (mandorla di Noto, pistacchio 100% Sicilia, mandorle a lamelle, sale e olio Evo) a «Primavera», infusione di Ylang Ylang e rosa moscata.



RICOMINCIAMO Gabriella Magnani e Fabio Forghieri dietro il bancone della loro gelateria nel cuore di Correggio