

# Alessandro Cesari: il maestro del gelato a Bologna che sfida le convenzioni

scritto da Redazione | 14/08/2024



La sua gelateria **Sablè** si caratterizza per una selezione di gusti fuori dall'ordinario, frutto di una ricerca meticolosa degli ingredienti da ogni angolo del globo e tecniche all'avanguardia

© Articolo di Patrick Cerqueti

In **via dei Mille 3a**, crocevia nel centro di Bologna, la **Sablè Gelato di Alessandro Cesari** sta conquistando sempre più riconoscimenti e apprezzamenti da appassionati e critica: se nel 2023, il Gambero Rosso l'ha nominato **Miglior gelatiere emergente d'Italia** (inserendo il locale anche nella Guida 2024, con "Due coni"), quest'anno l'insegna si è classificata **48esima tra le prime 100 gelaterie** al mondo nel prestigioso riconoscimento internazionale di *Gelato Festival*. Abbiamo deciso di visitare questo laboratorio per dare voce all'arte gelatiera che virisiede, e approfondirne il *savoir faire*.



Sablè è presente anche nella Guida Gelaterie 2024 del Gambero Rosso.

## Gelateria Sablè: un percorso fatto di scelte e svolte

**Alessandro Cesari** non è nato gelatiere. Cresciuto in una famiglia di fornai a Pieve di Cento, ha iniziato a lavorare nel panificio in giovane età, ma la scoperta di un piccolo inconveniente l'ha costretto a cercare una nuova strada.

«È dieci anni che faccio gelato, per scelta. I miei genitori avevano un forno, un'attività che i miei nonni avevano avviato a Pieve di Cento e gestito per sessant'anni. Anch'io pensavo di proseguire su quella strada ma poi mi sono trasferito a Londra per fare pasticceria. Il problema è che mi ero accorto di un'allergia da contatto alla farina», racconta **Cesari**.

È una di quelle storie in cui la determinazione consente di trasformare **le avversità in un percorso di eccellenza**. Messa da parte la passione per i panificati, infatti, Alessandro frequenta un corso intensivo presso la **Cattabriga** di Anzola, scuola di alta gelateria, per poi intraprendere una prima esperienza in gelateria. Qui, la sua curiosità e dedizione l'hanno portato a fare domande che pochi si

ponevano.

«Ho chiesto, ad esempio, come si potesse fare il gelato senza addensanti ed emulsionanti. Mi è stato risposto che non si poteva fare. Da lì mi è scattato il pallino», spiega.

## Il gelato “pulito” di Sablè

«*La mia gelateria non è né artigianale né naturale, ma pulita*». Cesari è chiaro: l'identità unica del suo gelato **non trova spazio in categorie convenzionali** e spesso fuorvianti. Il suo pensiero è peraltro condiviso da altri famosi gelatieri sotto le Due Torri, come **Marco Radicioni** (Otaleg!), **Stefano Guizzetti** (Ciacco), **Simone De Feo** (Cremeria Capolinea) ed altri che hanno espresso il loro parere su definizioni spesso abusate (artigianale in primis) in un [recente articolo di Carolina Pozzi e Vivian Petrini](#).

Ma cosa intende Cesari per pulito?

«Produco in quantità limitate, circa cinque chili per gusto ogni giorno. Non utilizzo addensanti, emulsionanti, conservanti o stabilizzanti, il che rende il mio gelato unico non solo a Bologna, ma in tutta Italia. Nel nostro Paese c'è un altro ragazzo che lavora come me: si chiama Vittorio, di Gelato Contadino a Bergamo. Tutti gli altri strizzano l'occhio a scorciatoie come il latte in polvere per aumentare la conservabilità. Io non ho stoccaggio, non produco il lunedì per vendertelo il mercoledì. Quando finisce un gusto, lo potrai riassaporare solamente il giorno successivo».



Gelato con vaniglia Tahitensis della Papua Nuova Guinea (Foto © Sablé).

## Qualità e gusti a spasso nel mondo

La **qualità assoluta delle materie prime** è un altro dogma nella filosofia di Sablé, in cui Cesari seleziona, certifica e verifica personalmente ciascun fornitore, a partire dall'ingrediente principale, ossia il latte.

«Il latte lo acquistiamo da Bordona, un caseificio nei colli bolognesi. Hanno solamente 50 mucche, è un allevamento di altissima qualità. Il latte è certificato biologico, e avrebbe anche la certificazione europea latte fieno STG se non fosse per l'alluvione dell'anno scorso che ha costretto gli allevatori a dare un po' di mangime. È un latte completamente diverso da quello industriale, con molta più caseina, [omega 3](#), proteine e un lattosio basso. Lo ricevo ancora crudo, lo scaldo personalmente a 72 gradi ed è pronto all'utilizzo».

Qualità che va di pari passo con la **varietà dei gusti**, che settimanalmente vede l'ingresso di nuove varianti a discapito di altre **a seconda delle stagioni e quantità di forniture**. La particolarità di questa gelateria, inoltre, è il saper **offrire gusti dalla provenienza geografica più disparata**, in un connubio vincente tra ricchezze gustative locali e internazionali. Potremmo definirla una **gelateria glocal** (termine appunto che richiama la sinergia vincente tra patrimoni locali e altri globali) in cui, per esempio, nello stesso giorno è possibile trovare un gusto alle **ciliegie Duroni di Spilamberto** e affianco un altro all'**artemisia della Corea del Sud** oppure al **muschio delle**

Dolomiti.



Gelato all'artemisia della Corea del Sud, da piantagione biologica (Foto © Sablè).

## Ingredienti unici e accostamenti particolari

La **curiosità di Cesari** non lo spinge solamente ad esplorare il panorama mondiale di ingredienti da trasformare in gelato (pensate che ha realizzato gelati al **gusto muschio** o alla **resina di abete rosso**, solo per citarne alcuni), ma anche alla combinazione di sapori degna di ristoranti a due se non tre stelle Michelin: accostamenti come **Melone honey moon & Camomilla selvatica** oppure **Pomo d'oro, miele di Erica & miso** sono alcune delle tante idee partorite dalla sua mente geniale.



Melone honey moon e camomilla selvatica (Foto © Sablè).

Lo **sguardo rivolto all'Oriente** non si esaurisce solamente nella ricerca di ingredienti. Ad essere ripresa è pure la loro **ricerca di intensità e pulizia nel gusto**:

«Grazie a concorsi e scambi interculturali ho avuto la fortuna di conoscere parecchi gelatieri asiatici, soprattutto giapponesi e coreani. Da loro, oltre a ricevere prodotti di prima qualità, ho appreso il loro concetto di gusto pulito e tagliente. Non vogliono niente che sovrasti l'ingrediente principale che hanno scelto. Vogliono un gelato al latte? Scelgono il migliore latte della loro piccola zona, non vogliono neanche tanto zucchero perché è un esaltatore di sapore ma va anche a coprire se ne metti troppo. Mi ci ritrovo nella loro filosofia; non è un caso che tanti clienti mi dicano che il mio gelato non è dolce. È lì la difficoltà, riuscire ad arrivare al limite della sua dolcezza, della spatolabilità. Non è facile, perché non c'è una scuola italiana, neanche mondiale, che ti insegna questo».



Azuki, shiso miso e rosemary (Foto © Sablè).

## Tra autoproduzioni e tecniche da ristorante stellato

La ricerca spasmodica della qualità negli ingredienti ha portato Alessandro anche ad autoprodursi il cioccolato da utilizzare nella gelateria Sablè.

«Durante l'inverno chiudo il locale ai clienti per 4 mesi. - dice - In questo periodo posso permettermi la realizzazione di tavolette, creme spalmabili nonché di ricercare nuovi ingredienti per i miei gelati. Partendo da una selezione di fave pregiate di cacao, le tosto per poi macinarle a pietra per 72 ore con zucchero di canna brasiliano biologico. Infine, lascio la pasta di cacao a riposo per 4 mesi».

L'approccio di Alessandro Cesari nella preparazione del gelato è unico, molto più simile a quello delle cucine dell'alta ristorazione, non solo per la ricercatezza degli ingredienti e per gli accostamenti audaci ma anche per tecniche innovative per il panorama gelatiero.

«Lavoro con metodo ristorativo: un esempio è il sottovuoto, che mi permette di estrarre sapori in modo naturale attraverso processi di infusione che durano anche qualche giorno».



Granita al polline di conifere, pino mugo e sake (Foto © Sablè).

In tutto questo processo, hanno importanza anche le sue macchine, alcune con oltre trent'anni di vita come la **Carpigiani L20/C** e la **Cattabriga effe 4 Verticali** con estrazione a pala: conferiscono al gelato una cremosità e una texture ineguagliabili.

Alessandro Cesari non offre solo un gelato, ma un'esperienza di gusto che celebra la purezza e la genuinità degli ingredienti, facendo di ogni assaggio un viaggio unico e irripetibile.

### **Sablé Gelato - Laboratorio Artigianale**

Via dei Mille, 3a - Bologna

[sablegelato.com](http://sablegelato.com)