



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Gelatiere: quale scegliere?

09 Luglio 2019



Con l'arrivo dell'estate la voglia di gelato si fa sempre più intensa: cosa c'è di meglio per rinfrescarsi nelle lunghe giornate di afa estiva?

Per avere il gelato sempre a portata di cucchiaino le alternative sono due: si può scegliere di **acquistare il gelato in vaschetta** al supermercato o in gelateria, o si può **preparare il gelato comodamente in casa** con l'ausilio di una **gelatiera**.

L'alternativa che meglio coniuga risparmio e qualità del gelato è la realizzazione del gelato in casa con l'ausilio della gelatiera. Ma **quali tipi di gelatiera** è possibile trovare in commercio e come fare per scegliere il modello più adatto alle proprie esigenze?

In questo articolo prenderemo in considerazione proprio questa tematica, ed andremo ad osservare le **caratteristiche** delle **tre tipologie di gelatiera** per uso domestico attualmente sul mercato: le gelatiere a manovella, quelle ad accumulo e quelle a compressore. Ognuna di queste tipologie ha caratteristiche particolari che determinano una maggiore o minore praticità d'utilizzo; ogni tipologia inoltre appartiene ad una fascia di prezzo diversa: l'obiettivo di questo articolo è quindi quello di fornirvi tutte le

informazioni necessarie a trovare il modello più adatto alle vostre esigenze.

## Gelatiera a manovella: semplici ed economiche... ma quanto sforzo!

Come si evince dal nome, la **principale caratteristica** di questo tipo di prodotti è l'**assenza** di un **motore** integrato: l'intera preparazione del gelato verrà realizzata sfruttando soltanto l'azione mantecatrice di una pala collegata a una manovella.

Per permettere agli ingredienti di raggiungere la giusta temperatura, il **cestello** delle gelatiere a manovella dovrà essere **pre-raffreddato** in congelatore per almeno **8 ore**: con questi apparecchi quindi la preparazione del gelato non sarà immediata ma dovrà essere preventivata con largo anticipo.

Un'altra particolarità di questa tipologia di gelatiera è che il **cestello non** è mai particolarmente **ampio**; ciò è dovuto al fatto che la mantecatura manuale degli ingredienti non è realizzabile con quantità troppo abbondanti.

I **vantaggi** legati all'acquisto di una gelatiera a manovella sono:

- **Economicità**: come anticipato questi prodotti sono davvero molto economici, il loro prezzo oscilla tra i 20 ed i 30 euro. Inoltre l'assenza di motore implica l'assenza di consumi elettrici;
- **Realizzazione di piccole quantità**: questo aspetto è in realtà sia un vantaggio che uno svantaggio; per chi ha bisogno di poche porzioni di gelato per volta, utilizzare questo tipo di apparecchio potrebbe voler dire limitare gli sprechi preparando solo la quantità di gelato necessaria.

Gli **svantaggi** di questa tipologia invece sono:

- **Lavoro manuale**: la necessità di ruotare la manovella a mano fa sì che sia necessario un certo sforzo continuato che non tutti vogliono sostenere. Inoltre, visto che la preparazione non è automatica, sarà necessario seguirla passo per passo;
- **Tempistiche più lunghe**: tra la fase di pre-raffreddamento del cestello e quella di realizzazione del gelato, le tempistiche per preparare il gelato sono di almeno 9 ore.

## Gelatiera ad accumulo: le semi-automatiche dal prezzo moderato

Possiamo considerare le gelatiere ad accumulo come un'evoluzione tecnologica delle gelatiere a manovella. In questi prodotti è infatti presente un **motore** che consente la **rotazione automatica** della **pala mantecatrice** (che nella tipologia precedente è azionata dalla manovella), ma non è presente un compressore che consente il raffreddamento degli ingredienti durante la lavorazione.

Sarà quindi **necessario** anche in questo caso **pre-raffreddare** il **cestello** per un minimo di 8 ore prima della lavorazione.

Rispetto alle gelatiere a manovella, le gelatiere ad accumulo offrono la possibilità di **lavorare una maggiore quantità di ingredienti**: alcuni modelli, solitamente appartenenti a fasce di prezzo più elevate, sono dotati anche di due cestelli per realizzare due gusti in una sola sessione di lavoro.

Il **costo** delle gelatiere ad accumulo è **variabile**: i modelli più semplici hanno un prezzo di circa 50 euro, mentre quelli con un kit accessori più ricco e un cestello più capiente raggiungono i 150 euro.

I **vantaggi** delle gelatiere ad accumulo sono:

- **Buon rapporto qualità-prezzo**: la fascia di prezzo è mediamente bassa, ed allo stesso tempo l'efficienza è quasi sempre elevata;
- **Automatizzazione della lavorazione**: oltre a pre-raffreddare il cestello non sarà necessario effettuare alcun passaggio manuale, poiché l'intera preparazione è svolta dalla macchina.

Lo **svantaggio** principale è uno:

- **Necessità di pre-raffreddare il cestello**: come per i prodotti a manovella, anche in questo caso è necessario raffreddare il cestello per almeno 8 ore; ciò implica che bisognerà programmare la realizzazione del gelato con molto anticipo.

## **Gelatiera a compressore: ottima efficienza ma prezzi più elevati**

L'ultima tipologia di gelatiera è quella a compressore; in questi prodotti, oltre al motore che consente la rotazione della pala, troviamo un **compressore integrato** che consente il **raffreddamento immediato** degli ingredienti.

Con questi apparecchi sarà quindi possibile **realizzare il gelato all'istante**, senza bisogno di pre-raffreddare il cestello (è comunque consigliabile utilizzare ingredienti molto freddi per velocizzare le tempistiche). L'intero **processo** di realizzazione del gelato è quindi **automatico**, i **tempi di preparazione** molto brevi (circa **30-40 minuti**) e spesso sono presenti **due cestelli** per realizzare due gusti di gelato in una sola sessione.



Il **costo** di questi apparecchi è sicuramente **più elevato** rispetto a quello delle due tipologie viste in precedenza e va **dai 150 ai 300 euro** circa: allo stesso tempo la capienza del cestello è sempre maggiore e consente la preparazione di **circa 6/8 porzioni** di gelato in una sola sessione.

I **vantaggi** delle gelatiere a compressore:

- **Completa automatizzazione della preparazione:** ogni step è realizzato dalla macchina, compreso il raffreddamento degli ingredienti;
- **Rapidità:** la produzione del gelato è molto rapida; non è inoltre necessario programmare la preparazione in quanto il processo non necessita di fasi preliminari come il pre- raffreddamento
- **Capienza ampia:** il cestello (o i cestelli) sono quasi sempre molto capienti e adatti a preparare diverse porzioni di gelato simultaneamente.

E il maggiore **svantaggio**:

- **Costo più elevato:** giustificabile alla luce delle tecnologie e dei materiali solitamente di alta qualità che vengono impiegati.

## Quale gelatiera fa per me?

Dopo questa breve panoramica sulle gelatiere, ecco una tabella riassuntiva che confronta le tre tipologie di prodotto:

Tipo di gelatiera	Fascia di prezzo	Vantaggi	Svantaggi
Gelatiera a manovella	Dai 20 ai 30 euro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Economica</li> <li>• Adatta a piccole quantità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavorazione ingredienti manuale</li> <li>• Necessità di pre-raffreddamento</li> </ul>
Gelatiera ad accumulo	Dai 50 ai 150 euro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavorazione semi-automatica</li> <li>• Ottimo rapporto qualità-prezzo</li> <li>• Adatta a quantità medio-grandi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Necessità di pre-raffreddamento</li> </ul>
Gelatiera a compressore	Dai 150 ai 300 euro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavorazione completamente automatica</li> <li>• Tempistiche di realizzazione molto rapide</li> <li>• Adatta a grandi quantità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fascia di prezzo medio-alta</li> </ul>

In base alle caratteristiche che abbiamo elencato, possiamo identificare per ogni tipologia di gelatiera una categoria di potenziali consumatori:

- La gelatiera a manovella è consigliata a chi: vuole spendere poco, ha bisogno di piccole porzioni e non ha problemi legati a tempistiche e lavorazione manuale degli

ingredienti;

- La gelatiera ad accumulo è consigliata a chi: vuole un prodotto che automatizzi la preparazione senza spendere troppo, non ha problemi di tempistiche e vuole realizzare quantità medio-grandi di gelato;
- La gelatiera a compressore è consigliata a chi: vuole un prodotto completamente automatico e rapido nella preparazione, vuole realizzare grandi quantità di gelato e non ha problemi di budget.

*Questa rubrica è stata realizzata in collaborazione con [QualeScegliere.it](http://QualeScegliere.it), piattaforma online che mette a disposizione una serie di strumenti utili e pratici da consultare per aiutare gli utenti nella scelta fra oltre 300 categorie di prodotti.*

**Vuoi dire la tua sul tema? Commenta nello spazio sottostante oppure scrivici all'indirizzo [info@consumatori.it](mailto:info@consumatori.it). La tua opinione per noi è importante!**

**Autore:** Unione Nazionale Consumatori in collaborazione con [Qualescegliere.it](http://Qualescegliere.it)

**Data:** 9 luglio 2019