

Pordenone 24/02/2012

Nato a Conegliano nel 1959. Dopo aver conseguito la qualifica di Gelatiere Professionista nel corso di Formazione Professionale del 1980/1981, presso l'Istituto della Regione Veneto organizzato da UNITAIS ha perfezionato la sua esperienza nel 1978 a Salzgitter Eissalon (Germania) presso Angela Monego, nel 1980 a Kassel (Germania) presso Fabbro Giuseppe, nel 1981 a Bad Hersfeld (Germania) presso Benito Dell' Aica. In Italia ha lavorato poi a Treviso presso Boutique del gelato da Rosolen Gelindo nel 1982, a Padova presso Boutique del gelato da Favorido Arturo Bruno nel 1983. Di nuovo dal 1984 al 1986 in Germania a Berlino dai fratelli Luigi e Rino Da Dalt . Nel 1987 ha aperto la sua attività artigianale a Pordenone, che tuttora gestisce con la moglie Loredana Vazzola.

Ho partecipato a seguenti **corsi di aggiornamento:**

1989 a Milano con Carlo Pozzi, Vannozzi, Donata Pancera, Fulvio Scolari, Caviezel

1992 all'Istituto per il lavoro di Vittorio Veneto con Battistin Luigi, De Pellegrin Mauro e Filippo Zampieron, Saccon Graziano e Saccon Loredana, Donata Pancera.

1992 a Vittorio Veneto con Alessandro Biasetto

1992 a Vittorio Veneto con Scaringella

1993 a Rovigo, Etoile con Alessandro Biasetto

1994 a Pordenone con Danilo Freguia

1995 a Vittorio Veneto con Danilo Freguia

1996 a Cividale con Donata Pancera

2005 a Vittorio Veneto con Zampieron e Vincernzo Baldassarre

Concorsi:

-Finalista regionale Campionato Nazionale Gelateria 1996, 1997.

-Finalista Campionato Nazionale Gelateria 2009-2010

-Partecipazioni: Area Eccellenze Sigep 2010,

-Primo classificato Coppa D'Oro e premio dell' Amicizia per il miglior gelato Sigep 2011, con il titolo di Capitano della squadra nazionale per il mondiale 2012.

-Primo classificato Campionato mondiale della gelateria a squadre 2012

Nell'esperienza di gelatiere emerge subito la sua propensione per il laboratorio piuttosto che per la vendita, affascinato dal diretto contatto con le materie prime, la trasformazione di queste ed il risultato finale in rapporto alla consistenza, al gusto ed alle conseguenti sensazioni.

L'ostacolo iniziale dettato dalla mancanza di conoscenze teoriche da parte dei gelatieri con cui si confrontava venne superato dalla decisione di indagare e sperimentare in maniera diretta. Nei primi anni dopo aver aperto il suo laboratorio ha caparbiamente attuato ogni tentativo per migliorare senza alcun condizionamento da parte delle aziende dei semilavorati con la consapevolezza del rinnovo costante al quale deve sottoporsi l'artigiano per acquisire la totale padronanza della sua competenze. La creazione del gusto è partita quindi dall'osservazione e dalla rielaborazione di ciò che voleva riprodurre nel suo gelato.

La prima operazione è stata quella di individuare un progetto(gusto) e di realizzarlo nella sua completezza fino a quando cioè non ne fosse completamente convinto perchè il gusto ormai viaggia tra palato, cuore e testa

Per varie ragioni non usa un programma prestabilito, ma usa un semplice foglio di calcolo, dove annota i vari elementi che si possono aggiungere o togliere liberamente. Nel tempo si sono aggiunte molte teorie e metodi, che tuttavia, nonostante la sua apertura mentale, doveva ben comprendere prima di accoglierne ed applicare come formula finale. Un modo, questo che molti gelatieri hanno perso, mentre è proprio il valore della valutazione che passa attraverso i sensi a costituire una delle maggiori virtù professionali di chi fa il suo mestiere.

Afferma Ceschin: "E' importante pensare con la propria testa. Quando si bilancia il gelato noi facciamo un bel lavoro d' impalcatura così da avere in anticipo le caratteristiche salienti, poi si verifica il risultato, si seleziona le materie prime reperibili sul mercato e si fa la valutazione. A volte vale più la scelta della materia prima che i numeri della bilanciatura. Altra cosa è il compromesso che devo dare per avere un prodotto equilibrato. Nei concorsi, invece, bisogna fare una valutazione diversa, tener conto della giuria, se italiana o internazionale, la nota aromatica deve essere a volte esagerata ecc."

Le caratteristiche salienti della sua Gelateria sono e rimangono **stile e identità**, una sorta di impronta o imprimatur al di là delle mode, stile e identità che costituiscono il reale **"marchio di fabbrica"** di Esquimaù, dove la "produzione ragionata" deve dare il massimo ai clienti che "si fidano" e per questo diventa importante perfino realizzare gelati per persone particolari senza che la qualità abbia a risentirne. La ricetta, dunque, si modifica lentamente e diventa "propria" seguendo anche questi concetti, senza condizionamenti di sorta.

Per me il prodotto deve raccontare anche il carattere di chi lo fa per ciò ritengo che ogni operatore deve metterci il proprio temperamento

Le sue creazioni fatte in occasione del Sigep 2010, dove ha rappresentato il Friuli sono state:

Mielenoci : crema fatta con miele millefiori di Polcenigo con noci del Montello

Deliziagiuliana: crema aromatizzata con slivovitz farcita con cubana della ditta Giuditta Teresa della valli del natitone

Zabaione gusto che ha vinto la selezione regionale per il campionato italiano 2009-2010 con un marsala Bortoli riserva invecchiato 12 anni

Mariage gusto che unisce il gusto aromatico del sauvignon del Friuli con la lavanda di venzone

Alle **Semifinali del Campionato Italiano** un pistacchio siciliano

Alle finali **terzo classificato** cioccolato selezionato con fave di Tanzania ghana e sao thomè racchiuse un blend di cioccolato impreziosito con una leggera sfumatura al rhum e vaniglia bourbon.

Al campionato mondiale il lavoro di squadra è durato un anno con l'approntamento di diversi gusti e la sperimentazione di un nuovo tipo di zucchero usato in molte ricette

Per il dessert al piatto Mango-mandarino

Caffè bianco con infusione di caffè chickmalagur di Gianni Frasi

Sorbetto di cioccolato con cioccolato coer de guanaia 80% valrhona e mannari 64% valrhona.

Per l'antipasto: Gelato gastronomico al pomodorino (datterini, piennolo), pane nero tostato, basilico di San Remo.

Per la coppa Gelato nocciola al cardamomo, sorbetto di mele caramellate al moscato, crema Paolo Parisi.

Per il cono: mango-licees, mascarpone (perenzin) con vaniglia taiti, mandorla al miele di Polcenigo.

Per la vaschetta decorata: mandorla della val di noto con infuso di ermelline, variegata con albicocche cotte nell'asti e bacche vaniglia bourbon, stecche cannella, buccia arancio.

In onore alla Coppa del Mondo lungo tutto il 2012 proporrà questi gusti un pò rielaborati. La valorizzazione della produzione passa attraverso la sottolineatura di ogni singolo gusto, dando risalto anche con un nome consono. Da sempre questo è stato fatto da Leonardo Ceschin con la collaborazione di Ludovica Cantaruti, che ha curato questa delicata ricerca, proponendo nomi come **Cremareale, Segreto del re, Golosina, Radicina, Coccolo, Melania all'amarana, Rugantino, Melange di panna**, e tanti altri, rendendo così unica e personale la tavolozza dei sapori, che cambiano con le stagioni ma non invecchiano e sono diventati dei classici e che la gran parte dei pordenonesi identifica con Esquimau.