

La gelatiera Musso

Musso, un'azienda artigiana a carattere familiare, da quarant'anni ormai produce piccole gelatiere elettriche da casa, piccoli gioielli di elettrodomestica che fanno bella mostra di sé nelle case dei più bei nomi del jet set internazionale.

Sig. Musso, questo signore ottantenne che ha inventato, lanciato e prodotto la vera prima macchina per gelato da casa, si torna ricchi di aneddoti e risate, da un Agnelli che regala la gelatiera a personaggi di spicco della finanza internazionale (e non solo), ad Andreotti che la regala all'allora primo ministro francese Messmer, causando quasi un incidente internazionale, perché il sospetto ticchettio del timer aveva gettato nel panico la "sicurezza" francese.

E via così, presente nelle cucine reali d'Inghilterra, voluta da Clinton dopo aver assaggiato un gelato pare "strepitoso" in uno dei migliori ristoranti di Boston, questa gelatiera si è guadagnata la foto in primo piano di un servizio sulla cucina italiana del New York Times già nel 1997 e ha recitato da comparsa in numerosi film (tutto scoperto dopo e per caso).

Ma se il signor Piero si diverte a citare nomi sconosciuti, si commuove quasi a raccontare di sposi novelli, che, diventati nonni, con la stessa macchina intrattengono frotte di nipotini. O di quel chimico che tanti anni fa alla fiera campionaria di Milano, comprò una gelatiera, perché la sua bambina era malata, ma mangiava il gelato e lui studiava ricette bilanciate, per aiutarla a guarire. E da allora per tanto tempo, tornava a salutarlo e a raccontargli, di fiera campionaria, in fiera campionaria, di una bambina diventata signorinella, e poi donna ed infine mamma. O del nipote che porta a "revisionare" la gelatiera trovata nella cantina della nonna, e vedere quei primi modelli, forse meno "eleganti", per il signor Piero è come tornare giovane...

E, visto che per lui ogni macchina è come una figlia, preferisce limitare la produzione, non transige sulla qualità, non si fa attrarre dal miraggio di facili guadagni, in Cina esporta ma non produce, niente sito internet ancora, che a lui basta il passaparola, e "queste macchine sono come le ciliegie" e ogni giorno è in azienda, a "lavorare".

Le gelatiere Musso sono semplici da usare e a fronte di una miscela ben preparata garantiscono in 40 minuti un vero gelato artigianale e genuino, non, come spesso accade, qualcosa di vagamente somigliante. Il successo è garantito!

Macchina per gelato mod. Mini, dimensioni L.30 x 45 x 27 h. acciaio inox, capacità 0,75 litri, produzione ora 1,50 kg. , peso 18 kg., potenza 100 Watt, 220 Volt monofase

