

Artigiani Gelaterie al lavoro sulle nuove tendenze. Va molto lo zenzero ma anche l'anguria. Tra i gusti salati spuntano speck, pomodoro e basilico

Tutti pazzi per la frutta. E per chi lo vuole strano c'è il gelato al grana

■ Esplose con l'afa, che ha portato all'improvviso tutta l'irruenza dell'estate, anche la voglia di gelato di romani e turisti che cercano un po' di refrigerio con il gelato, alimento che non conosce crisi.

Alla Gelateria Bistrò, a due passi da Piazzale degli Eroi con il caldo si consumano di più i sapori dolci, in particolare alla frutta, come l'amarena, la fragola, il cocomero - conferma il titolare Andrea Puddinu - Quest'estate sta andando molto lo zenzero, un po' snobbato gli anni scorsi, anche abbinato al cioccolato. Fra i gusti «salati» molto richiesti sono il «grana», il «pomodoro e basilico» e gli innovativi accosta-

menti arditi proposti per l'aperigelato del giovedì e del sabato, come i piatti di prosciutto da accompagnare al gelato ai fichi o al melone, il gelato di fave con pecorino o alla scamorza da gustare dopo il crostino di funghi e speck per i palati più sfiziosi o curiosi.

Ma con l'irrompere dell'estate i tradizionali gusti alla frutta sono al top delle preferenze dei consumatori. «I gusti che vanno dall'inizio della primavera sono quelli classici come le creme al cioccolato, la stracciatella - dichiara Alberto Pica, presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri - ma con il caldo si stanno vendendo molto i gusti alla frutta, fra

Il festival

Le star del freddo

nel fine settimana

saranno all'Auditorium

cui l'arancia, la pesca, la macedonia». E dal 21 al 23 giugno i gusti più creativi e originali si potranno assaporare al Gelato Festival Roma 2013 all'Auditorium Parco della Musica (dalle 12 alle 24), ammirando in diretta la preparazione del gelato. Vere star del festival, i maestri gelatieri provenienti da tutta Italia e dall'estero. Presso l'Orion Village, il cuore didattico della manifestazione, si po-

tranno seguire corsi ed eventi speciali mentre al Villaggio L'Arte nel Gelato si potranno gustare e votare le creazioni dei 20 maestri gelatieri. La novità è il «Buontalenti», il primo laboratorio mobile di gelato artigianale al mondo che produrrà gelato artigianale direttamente sotto gli occhi del pubblico.

Tra i personaggi le gemelle della Rai Laura e Silvia Squizzato, con le loro ricette di gelato light a base di stevia, dolcificante naturale senza il minimo apporto calorico e il grande maestro Angelo Grasso, indiscusso nome dell'arte gelateria di alta qualità.

Laura Candeloro

20

Maestri

Gli artigiani gelatai protagonisti al Villaggio l'Arte nel Gelato



Turiste Due ragazze mangiano un gelato

