



© Muel Miller / Egozina / Getty

DOLCI

## Gelato Day 2020, il gusto dell'anno è lo yogurt variegato alle fragole

Di [Eliana Piva](#)  
24 marzo 2020

Ecco la ricetta di Eugenio Morrone per prepararlo anche a casa, senza bisogno di una gelatiera

Sarà una ricorrenza insolita, senza coppette a tre gusti, senza **coni da passeggio** spizzicati al parco. Eppure oggi, 24 marzo, il calendario ci ricorda l'appuntamento con il **Gelato Day 2020**, ottava edizione di una Giornata Europea del Gelato Artigianale istituita con l'obiettivo di celebrare un prodotto iconico, senza tempo, capace di unire le tradizioni culinarie del vecchio continente e al contempo di rappresentare per l'Italia un'eccellenza assoluta di qualità e genuinità.

«Quest'anno il Gelato Day avrà un sapore diverso e non potremmo celebrarlo come avremmo voluto», sottolinea **Marco Miquel Sirvent**, Presidente di Artglace. «Siamo vicini a tutti i gelatieri e consumatori d'Europa in un momento difficile che presto supereremo insieme. Il mondo del gelato ripartirà, più forte di prima». Già, perché dietro a quei coni artigianali che oggi come non mai vorremmo poter gustare in totale libertà troviamo un settore che nella sola Europa dà lavoro a **315 mila persone**, e che genera un giro d'affari annuale di almeno 9,5 miliardi di euro.

Ma, cosa più importante, il gelato artigianale è un vero trait-d'union europeo, capace di valorizzare i prodotti agro-alimentari di ogni singola nazione. Compresa l'**Olanda**, protagonista di questa Giornata Europea del Gelato Artigianale vissuta in quarantena, che ha scelto lo **yogurt variegato alle fragole** come «**Gusto dell'Anno 2020**» (dopo il **tiramisù** del 2019). Come fare, dunque, per festeggiare a dovere il Gelato Day 2020, anche tra le mura di casa? Le possibilità sono due. Ordinare uno speciale gelato a domicilio attraverso qualche servizio di **delivery**. O in alternativa seguire i consigli di **Eugenio Morrone**, patron di **Il Cannolo Siciliano** di Roma e vincitore al Sigepe 2020 del titolo di Campione del Mondo di Gelateria: ecco la sua speciale ricetta da provare a casa, anche senza l'aiuto di una gelatiera.

### Gelato allo Yogurt variegato alle Fragole – Gusto dell'anno 2020

Ingredienti per 1 kg di gelato

Per il gelato:

- 480 g di yogurt (magro o intero) senza zuccheri aggiunti
- 220 g di zucchero
- 300 g di panna fresca senza zucchero

Per la salsa di fragole:

- 175 g di fragole
- 75 g di zucchero

Versare tutto lo yogurt in una ciotola aiutandosi con una marisa (spatola morbida) o con un cucchiaino di legno. Aggiungere lo zucchero. Mescolare delicatamente per far sciogliere lo zucchero nello yogurt, fino ad ottenere un composto omogeneo (assaggiando non si deve avvertire la granulosità dello zucchero).

A parte, montare la panna con uno sbattitore oppure con una frusta. La panna deve incorporare l'aria (l'aria è un "ingrediente" essenziale per il gelato!). La panna serve anche ad apportare grassi, che danno struttura al gelato.

Aggiungere la panna montata nella ciotola con lo yogurt e mescolare da sotto a sopra, molto delicatamente, in modo da non far smontare la panna (e perdere quindi l'aria) e fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versare il composto ottenuto in due contenitori da 500 g l'uno (preferibilmente usare le vaschette del gelato, se le abbiamo a casa). Coprire i contenitori con una pellicola e lasciar riposare in freezer per circa 6 ore, fino a quando il gelato avrà raggiunto la consistenza desiderata.

Tagliare le fragole a pezzetti, aggiungere lo zucchero e frullare - nel frullatore o con un minipimer - fino ad ottenere una salsa.

Riporre la salsa in una ciotola, coprire con la pellicola e lasciare riposare in frigorifero.

Quando il gelato è pronto, fare una pallina aiutandosi con un porzionatore (oppure fare una quenelle con un cucchiaino). Versare con un cucchiaino la salsa di fragole sul gelato e gustare.