

Sapori

È il Giorno europeo del gelato artigianale, ecco i gusti che assaggeremo dopo l'emergenza



Il gusto dell'anno 2020 è lo yogurt variegato alla fragola. Intanto, la filiera del gelato artigianale si fa simbolo della voglia di ripartire. [Seguici anche su Facebook](#)

di ELEONORA COZZELLA

[gelato](#) [eleonora cozzella](#)

24 March 2020

Ogni anno un gusto diverso conquista i social network. Il 2017, complice il notevole impatto visivo, è stato l'exploit del **gelato nero** (se ne erano visti molti al Gigeo, Salone internazionale della Gelateria a Rimini) a base di una particolare varietà di cocco e della cenere nera ricavata dall'interno della sua noce. Il 2018 a spopolare su instagram è stato il #pumpkinicecream, **alla zucca**.

Mentre è il **tè matcha** a fare un vero e proprio boom nel 2019: partito dal Giappone ha fatto innamorare gli americani per approdare anche nel vecchio continente. Dove, in attesa di scoprire quale sarà il gusto del 2020, i gelatieri lanciano quello allo yogurt variegato alla fragola, come omaggio all'Olanda.



Condividi

Sì, perché ogni 24 marzo le associazioni di categoria di tutta Europa celebrano insieme la giornata **Giornata Europea del Gelato Artigianale** - la prima e per ora unica giornata che il Parlamento Europeo ha dedicato a un alimento - scegliendo un tema dedicato a un diverso Paese. E l'**Olanda**, protagonista dell'ottava edizione del Gelato Day, ha scelto lo **yogurt variegato alle fragole** come "Gusto dell'Anno" 2020, in quanto capace di rappresentarne i gusti: I Paesi

Bassi infatti, sono celebri non solo per i caratteristici mulini a vento e per i tulipani, ma anche per una lunga tradizione casearia e per le coltivazioni di fragole.



Condividi

Gli scorsi anni si era festeggiato nelle gelaterie di tutta Europa assaporando nel 2017 il gusto Pesca Melba (Sorbetto di lamponi variegato con salsa di pesca) dedicato alla Francia, nel 2018 con il Black Forest della Germania (cioccolato variegato con amarene) e l'anno scorso era stata l'Italia protagonista col gusto Tiramisù (Gelato al mascarpone con caffè, savoiardi e cacao).

Certo questa ottava edizione dell'evento, ideato da Longarone Fiere e Artglace, sarà del tutto eccezionale perché non si potrà celebrare nelle gelaterie, ma c'è comunque il desiderio da parte dei gelatieri di rendere omaggio a uno dei prodotti più apprezzati al mondo, sempre più espressione di qualità e territorialità.



Condividi

E anche se questo 24 marzo in Italia festeggeremo il Gelato Day virtualmente, restando a casa, l'appuntamento diventa un'occasione ancora più speciale per guardare con un po' più di ottimismo al futuro, in attesa di poterci presto gustare un cono o una coppetta insieme a parenti e amici nelle strade e nelle piazze delle nostre città.

«Quest'anno il Gelato Day avrà un sapore diverso e non potremmo celebrarlo come avremmo voluto - ha dichiarato 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».





Condividi

Del resto, non si tratta di un semplice dolce. È il motore di un'economia che non vede l'ora di ripartire e che nella sola Europa dà lavoro a 315 mila persone e genera un giro d'affari di 9,5 miliardi di euro, senza contare l'importante filiera che vede proprio l'Italia leader mondiale nel settore degli ingredienti per gelato e in quello della produzione delle macchine e delle vetrine per le gelaterie. "Ma, cosa più importante, il gelato artigianale è un vero *trait-d'union* europeo - dicono dall'associazione - capace di valorizzare i prodotti agro-alimentari di ogni stato membro e la maestria degli artigiani del gelato che in ogni angolo d'Europa mettono alla prova le loro abilità e la loro creatività. E mai come quest'anno il gelato artigianale si fa simbolo della vicinanza di tutti i cittadini europei, uniti nell'affrontare l'attuale emergenza".



Condividi

Ma per quando torneremo alla normalità, **i trend prevedono sempre più gelati "alcolici"** e gelati gourmet. Tra i primi le tendenze parlano della passione di trasferire nel gelato i cocktail: ecco allora lo *Champelmo* (Champagne & Pompelmo), nato dall'idea del maestro gelatiere Sergio Dondoli: sorbetto di pompelmo rosa e spumante di Vernaccia. Poi ancora *Campari & Lampone*, creazione di Matteo Spinola a Chiavari: un sorbetto che unisce il gusto della frutta alla passione per l'aperitivo. Con *Quint'Essentia*, di Alessandro Scian a Cordenons, si gusta un gelato a base di amaro Nonino. E non mancano il *Gelato Mojito* (a base di lime e menta, con rum bianco, guarnito con foglioline di menta), il *Pina Colada* (con rum chiaro, latte di cocco e succo d'ananas), il *Vodka alle ciliegie*, con ciliegie Morello, vodka, zucchero, granatina; il *Brandy & Maple'On Pecan* con brandy, noci e sciroppo d'acero; l'*Aperol Spritz Gelato*, il *Cioccolato & Gran Marnier*.





Condividi

Sul **versante Gelato Gourmet** invece c'è tutta la linea di gusti a base di prodotti non sempre legati al mondo dei dolci: deve al fiorentino Simone Bonini di Carapina, uno dei volti più rappresentativi del gelato italiano, la creazione dei gusti dedicati a "I Grandi Formaggi Italiani", Antonio Cappadonia, gelatiere siciliano, propone invece il gelato al *carciofo*; Stefano Guizzetti, delle gelaterie Ciacco propone sorbetto alla *camomilla* con *capperi canditi* o ancora il *sorbetto al baccalà* con polvere di caffè e croccante di polenta; Massimo Grosso, il gelatiere cosentino di Terra Gelato, propone gelato all'*asparago* di Altedo Igp, alla *maionese allo zafferano* abruzzese Navelli, o al peperone di Carmagnola. E gli esempi potrebbero continuare a lungo.

Intanto, per condividere i momenti di dolcezza sono attive le pagine ufficiali del Gelato Day su Facebook (@24MarzoEuropeanGelatoDay) e Instagram (@Gelato_Day). E per festeggiare ecco come **preparare a casa**, anche senza possedere una macchina gelatiera, il **gusto 2020 Yogurt variegato alla fragola**. Grazie alla ricetta con le indicazioni di **Eugenio Morrone**, della gelateria Cannolo Siciliano di Roma, campione mondiale di Gelateria.

La ricetta: Gelato allo Yogurt variegato alla fragola



Condividi

INGREDIENTI PER 1 KG DI GELATO

Per il gelato:

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

Per la salsa di fragole:

- 175 gr di fragole
- 75 gr di zucchero

Procedimento

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 500kg l'uno (preferibilmente usare le vaschette del gelato se le abbiamo a casa), coprire i contenitori con della pellicola e lasciar riposare in freezer per circa 6 ore o 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 della 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.

...Gustare!

Poi postare su le pagine ufficiali del Gelato Day su Facebook (@24MarzoEuropeanGelatoDay) e Instagram (@Gelato_Day) con hashtag **#GelatoDay**