## CORRIERE DELLA SERA

GELATO DAY

## Gelato fatto in casa: come prepararlo cremoso e leggero in 6 mosse (senza gelatiera)

Il 24 marzo è la nona edizione del «Gelato Day». Ed è il momento giusto per vedere come è cambiato l'approccio degli italiani verso questo amatissimo prodotto artigianale. Noi di *Cook*, per celebrarlo, vi proponiamo una ricetta facile e veloce per fare un buon gelato in casa anche se non siete muniti di gelatiera



## Gelatiera? No, grazie

Il **24 marzo** è la nona edizione del **«Gelato Day»**. Ed è il momento giusto per vedere come è cambiato l'approccio degli italiani verso questo amatissimo prodotto artigianale. Durante la pandemia — rileva l'Osservatorio «Gelato-Delivery», realizzato da Deliveroo, in collaborazione con Sistema Gelato — gli ordini sono cresciuti sulla piattaforma del 215 per cento (maggio 2019 vs maggio 2020). I gusti più ordinati sono stati i grandi classici: pistacchio, stracciatella e nocciola. Scelti prevalentemente per la merenda o per il dopocena, soprattutto nel fine settimana. Il 2020, con le sue complessità, inoltre, non è stato solo un anno di chiusure, ma anche di grande creatività e intraprendenza nel mondo del gelato. Il "chimico-gelatiere" Stefano Guizzetti di «Ciacco Lab» a Parma e a Milano ha realizzato il primo gelato barricato. Iginio Massaridopo 30 anni ha riportato il gelato nelle sue pasticcerie a Brescia, Milano e Torino. Paolo Brunelli ha debuttato con la sua terza pasticceria-gelateria a Marzocca, una frazione di Senigallia. Poi, ha aperto a Milano «Nosh»: una gelateria-boutique che utilizza solo ingredienti biologici, di origine controllata e a km 0. Sempre nel capoluogo lombardo ha aperto «Crema», promosso da Giorgio Bulgari, che offre: «oltre 50 stili di gelati e sorbetti una varietà straordinaria di cioccolati e creme». Un mondo in movimento che sarà raccontato in un'edizione tutta digitale di «Sigep EXP», la versione virtuale del Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Italian Exhibition Group: quest'anno, fra le novità, ci sono l'inaugurazione di nuovo canale YouTube dedicato al Gelato Day e un video contest che metterà alla prova maestria e creatività degli artigiani del gelato e permetterà agli appassionati di scoprire quante dosi di abilità e tradizione e quante di fantasia ed estro sono alla base di un perfetto gelato artigianale. Noi di Cook, per celebrare questo giorno speciale, vi proponiamo, invece, <u>una ricetta sana,</u> facile e veloce per **preparare un buon gelato in casa** anche se non siete muniti di gelatiera. Certo, è indubbio, servendosi dell'apposito apparecchio il gelato sarà più cremoso e mantecato, ma per chi sa accontentarsi esistono vari sistemi per aggirare l'ostacolo. Vi spieghiamo come fare per ottenere, con poco sforzo e con soli tre ingredienti, **un gelato allo vogurt senza** l'uso della gelatiera, grazie ad un buon frullatore o un buon robot da cucina.