

Notizie

## Gelato Day. Festa in casa con il sorbetto arancia e zenzero di Paolo Brunelli

24 Mar. 2020, 03:28 | a cura di Gambero Rosso



OTTAVA EDIZIONE PER IL GELATO DAY, CHE SI FESTEGGIA IN TUTTA EUROPA IL 24 MARZO. QUEST'ANNO LA RICORRENZA SI CELEBRA IN CASA, IL MAESTRO GELATIERE DI SENIGALLIA CI INSEGNA COME REALIZZARE UN SORBETTO HOMEMADE.

### Gelato fatto in casa: la ricetta di Paolo Brunelli

Siamo abituati a vederlo dietro al banco della sua gelateria, a Senigallia, vera meta di pellegrinaggio per gli amanti del gelato. In occasione di questo **Gelato Day** decisamente particolare, però, ritroviamo **Paolo Brunelli** a casa, con una soluzione originale, e semplice da replicare, per celebrare la ricorrenza e l'arrivo della primavera. Pochissimi gli ingredienti necessari – arance, zucchero, zenzero – semplice il procedimento, a patto di avere un po' di pazienza prima di ottenere il prodotto finale, un sorbetto all'arancia e zenzero (una crema ghiacciata, per essere precisi), ottimo per arricchire una fetta di torta al piatto. Il grande maestro gelatiere marchigiano, celebre per la sua abilità nella lavorazione del cioccolato, ci spiega passo passo la ricetta. E dopo una notte in congelatore, con l'aiuto di un frullatore, il sorbetto è pronto per completare una sbrisolona, meglio ancora se aromatizzato con una goccia di rum.



### Gelato Day in casa

In buona parte d'Europa, quest'anno, la ricorrenza del **24 marzo** (alla sua ottava edizione) si festeggia in casa; ma l'hashtag #gelatoday raccoglierà tutti i post o i video a tema gelato artigianale, per incontrarsi virtualmente in attesa di tornare a gustare un gelato all'aria aperta, a spasso per la città.