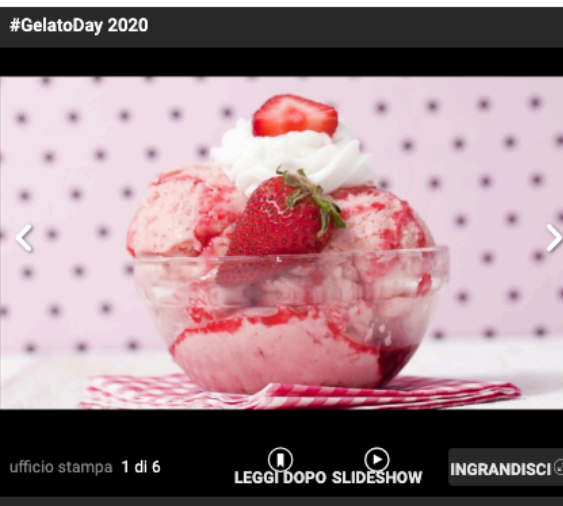


Un Gelato Day 2020 "virtuale", al gusto dell'anno di yogurt alla fragola

Giunta all'ottava edizione, quest'anno la Giornata Europea del Gelato si celebra in modo "virtuale", con l'hashtag social #GelatoDay

Eventi rimandati di qualche mese, foto caricate sui social network con l'hashtag #GelatoDay e un messaggio di speranza per guardare al futuro con maggiore ottimismo, in attesa di gustare un gelato insieme a parenti e amici: questo è il **Gelato Day 2020**, che si festeggerà in modo "virtuale", a causa delle restrizioni imposte dai governi per l'emergenza Coronavirus.



Un'impresa che dà lavoro a **315mila persone** solo in Europa, per un prodotto famoso in tutto il mondo che crea ogni anno un giro d'affari di **9,5 miliardi di euro**. L'Italia detiene il primato nel mondo per la scelta delle materie prime nella realizzazione del gelato, per la produzione delle macchine e delle vetrine delle gelaterie.

Come ogni anno, viene scelto un gusto dai Paesi aderenti all'iniziativa; per l'ottava edizione del **Gelato Day del 24 marzo 2020**, il gusto scelto dall'**Olanda** è lo **yogurt variegato alle fragole**. La scelta è ricaduta su questo gusto in quanto in grado di rappresentare un Paese famoso, oltre che per i suoi caratteristici mulini a vento e numerosi tulipani, anche per una nota tradizione casearia e per le sue fragole di qualità.

Un **Gelato Day 2020** che si **tinge anche di solidarietà**: il Comitato gelatieri campani, infatti, ha donato all'ospedale Loreto Mare di Napoli dei fondi per il reparto di terapia intensiva. Ma non solo dall'Italia: aiuti anche da diverse gelaterie giapponesi, che si sono unite all'Europa in occasione del **Gelato Day**, diffondendo sui social il messaggio "**Andrà tutto bene**".

Sul sito <http://www.gelato-day.it/> trovate tutte le info sulla Giornata.

La ricetta del gelato allo yogurt e fragole di Eugenio Morrone

Ingredienti:

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: 75 gr di fragole, 75 gr di zucchero.

Procedimento: Versare tutto lo yogurt in una ciotola aiutandosi con una 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. 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 500g l'uno, 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 e gustare!

Di **Indira Fassioni**