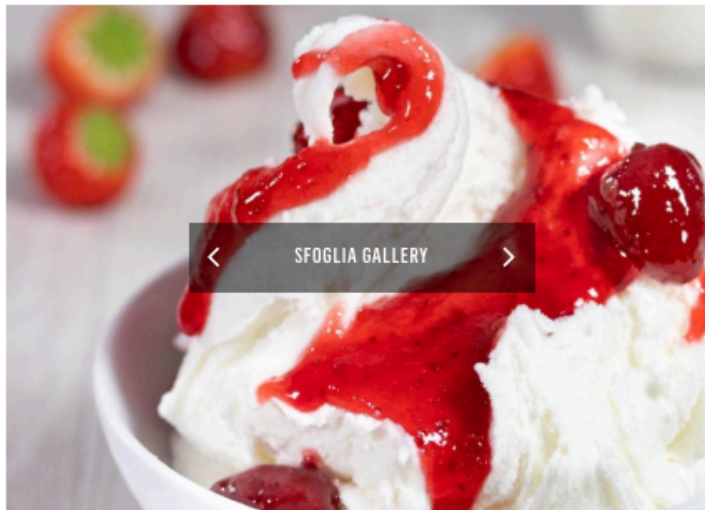


# Gelato Day: il gusto dell'anno è yogurt e fragole, ecco come farlo a casa

24 MARZO 2020  
di **FABIANA SALSÌ**



Il 24 marzo è la Giornata Europea del Gelato Artigianale: il campione mondiale del gelato Eugenio Morrone svela la ricetta per festeggiare

Il 24 marzo è il **Gelato Day**, la Giornata Europea del Gelato Artigianale. Da otto anni si festeggia con eventi e assaggi offerti dai gelatai in tutta l'Unione e, dato che quest'anno non possiamo incontrarli di persona, questo giorno può essere un pretesto per **rendere un po' più speciale** la vita in casa. Per esempio con un gelato fatto da noi **al gusto protagonista di quest'edizione: lo yogurt variegato alle fragole**, che omaggia la tradizione casearia e gli ottimi frutti dell'Olanda.

## COME SI PREPARA

Nella gallery sopra trovate la ricetta che Eugenio Morrone, Campione Mondiale del Gelato 2019 e proprietario della gelateria **Il Cannolo Siciliano a Roma** ha preparato per *VanityFair.it*: una rivisitazione molto semplice, da fare anche senza gelatiera, di questo gusto fresco e primaverile. «Il segreto per un risultato perfetto è semplicemente rispettare alla lettera i passaggi», spiega Morrone. «In particolare **fate attenzione alla panna**: è un ingrediente essenziale per il gelato. Montatela bene per fare in modo che il gelato abbia tutti i grassi e l'aria necessaria per una consistenza omogenea».

## LA CONSEGNA A CASA

Per chi proprio non se la sente di provare, ci sono anche **gelaterie che ora fanno il delivery**: «Tanti colleghi in tutta Italia si sono attrezzati per garantire il rispetto di tutte le norme igieniche per far arrivare il loro gelato a casa. Più che per guadagnarci, è un modo per mantenersi attivi: **ordinare il loro gelato è un altro modo per festeggiare**», fa notare Morrone. Ora più mai dobbiamo farlo: «**Il gelato è un simbolo di felicità**, sa regalare la spensieratezza di cui tutti ora abbiamo bisogno, e assicura un sorriso a tutti i bambini»

## COME CONDIVIDERE LA FESTA

Quest'anno, poi, il **Gelato Day ha un valore simbolico ancora più profondo**: lega tutti i Paesi europei colpiti dal virus, 315 mila persone che lavorano nel comparto generando un giro d'affari di 9,5 miliardi di euro, senza contare la filiera di ingredienti e macchinari di cui l'Italia è leader mondiale. Dunque, **mangiamo gelato, e poi magari condividiamolo on line**, con l'hashtag #gelatoday e le pagine ufficiali del Gelato Day su Facebook (@24MarzoEuropeanGelatoDay) e Instagram (@Gelato\_Day). **Per vedere la ricetta, sfogliate la gallery**