

RICORRENZE GOLOSE

di Gabriella Valera

PER TUTTI I GUSTI!

TUTTO SUL GELATO, L'UNICO ALIMENTO AD AVERE UNA GIORNATA EUROPEA TUTTA PER SÉ!

CHI LO HA INVENTATO?

Il gelato ha origini antichissime. Già nel **2700 a.C.** gli antichi **egizi** consumavano bevande ghiacciate e di cibi dolci consumati freddi si ha notizia in diverse civiltà, dai romani ai cinesi, dagli arabi ai sud-americani.

Ma l'invenzione del gelato moderno risale al **1500**, dove a Firenze un architetto, **Bernardo**

GELATO DAY 2020

IL 24 MARZO È LA GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE, L'UNICO ALIMENTO A CUI IL PARLAMENTO EUROPEO DEDICA UNA GIORNATA! OGNI ANNO UNO DEI PAESI ADERENTI SCEGLIE UN GUSTO: IL 2020 È L'ANNO DELLO YOGURT VARIEGATO ALLE FRAGOLE, SCELTO DALL'OLANDA!

Info www.gelato-day.it

2013 
FANTASIA D'EUROPA

FIORDILATTE VARIEGATO CON CIOCCOLATO E MANDORLE CARAMELLATE





Il museo

AD ANZOLA EMILIA, 3 KM DA BOLOGNA, ESISTE IL GELATO MUSEUM, DOVE SCOPRIRE TUTTE LE CURIOSITÀ SUL MONDO DEL GELATO, PARTECIPARE A LABORATORI ED EVENTI.

www.gelatomuseum.com

I numeri... GELATI!

- 108 MILA LE GELATERIE APERTE IN TUTTO IL MONDO
- 76 I PAESI DI TUTTO IL MONDO DOVE TROVARE GELATERIE
- 65 MILA LE GELATERIE ARTIGIANALI IN EUROPA
- 315 MILA LE PERSONE CHE LAVORANO IN GELATERIA IN EUROPA (DI CUI 150 MILA IN ITALIA!)
- 39 MILA LE GELATERIE IN ITALIA, 9 MILA IN GERMANIA, 450 IN FRANCIA
- 250 MILA LE TONNELLATE DI LATTE IMPIEGATE IN ITALIA IN 1 ANNO PER PRODURRE GELATI
- 23 MILA LE TONNELLATE DI FRUTTA FRESCA UTILIZZATE IN UN ANNO

Buontalenti, ideò per un banchetto di nobili un dolce freddo a base di latte, panna, uova aromatizzato al bergamotto. Questo dolce, divenne noto come **"crema fiorentina"** e ancora oggi lo si può gustare nelle gelaterie della città toscana.

In seguito fu un italiano, **Filippo Lenzi**, ad aprire nel **1600** la prima gelateria in America. **Il primo cono** fu introdotto nel **1903**, sempre da un italiano emigrato a New York.



2014 

STRACCIATELLA D'EUROPA

FIORDILATTE E SUCCO DI ARANCE SANGUINELLE, VARIEGATO CON CIOCCOLATO

2015 

CIOCCOLATO D'AUSTRIA

CIOCCOLATO VARIEGATO CON MARMELLATA DI ALBICOCHE

2016 

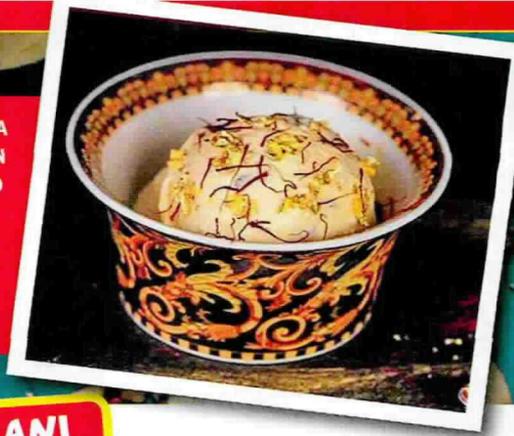
POIRE ROYALE

GELATO ALLA PERA VARIEGATO CON SALSA DI PERA E BISCOTTI SPECULOOS

90

Il più costoso

BLACK DIAMOND PROPOSTO DA UNA GELATERIA DI DUBAI, CONSISTE IN UNA PALLINA DI GELATO ALLO ZAFFERANO E TARTUFO NERO, RICOPERTO CON UNA FOGLIA D'ORO 23 CARATI E SERVITO IN UNA COPPA GRIFFATA! COSTO 817 DOLLARI!

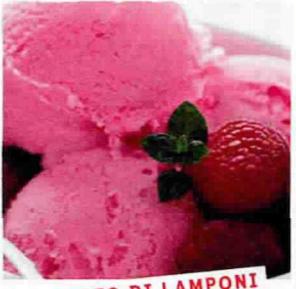
**I PIÙ STRANI**

Superati i tempi di panna e cioccolato, fragola e limone, i maestri gelatai si sono lanciati a sperimentare **gusti davvero particolari**. A una prima lettura possono sembrarvi assai strambi, ma chi li ha assaggiati li considera davvero super! **Eccone una selezione, fatta girando l'Italia.**

- **ASPARAGO** GELATERIA TERRA GELATO, MILANO
- **POLENTE** GELATERIA PANDIZUCCHERO, ALMÈ (BG)
- **BACCALÀ** GELATERIA CIACCO, PARMA



2017 
FRAMBOISE MELBA



**SORBETTO DI LAMPONI
VARIEGATO CON SALSA
DI PESCA**

2018 
BLACK FOREST



**GELATO AL CIOCCOLATO
VARIEGATO
CON AMARENE**



- **PANE BURRO E MARMELLATA**
GELATERIA *GELAMI*, GALLIATE (NO)
- **CIPOLLE** CREMERIA *SCIROCCO*, BOLOGNA
- **GRICIA (AMATRICIANA IN BIANCO)**
GELATERIA *OTALEG*, ROMA
- **CARCIOFO** GELATERIA *CAPPADONIA*, CERDA (PA)

91

L'ambiente

CHI ARREDA UNA GELATERIA PUÒ SBIZZARRIRSI ED INVENTARE AMBIENTAZIONI A TEMA DAVVERO PARTICOLARI. ECCONE ALCUNE.

- A ROMA LA GELATERIA *VERDE PISTACCHIO* HA UN **CAMIONCINO DEI GELATI ANNI '60** ALL'INTERNO DEL NEGOZIO.
- A GIRONA (SPAGNA) LA GELATERIA *ROCAMBOLESC* È ARREDATA COME **LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO DI WILLIE WONKA**.
- A LONDRA NELLA GELATERIA *DRI DRI ICE CREAM* È RICREATA AL CHIUSO **UNA SPIAGGIA CON SABBIA E OMBRELLONI**.
- IN NORVEGIA, VICINO A OSLO, LA GELATERIA *ICE CREAM CASTLE* VI ACCOGLIE ALL'INTERNO DI UN **IGLOO CON PAVIMENTI DI FINTO GHIACCIO E PINGUINI!**

