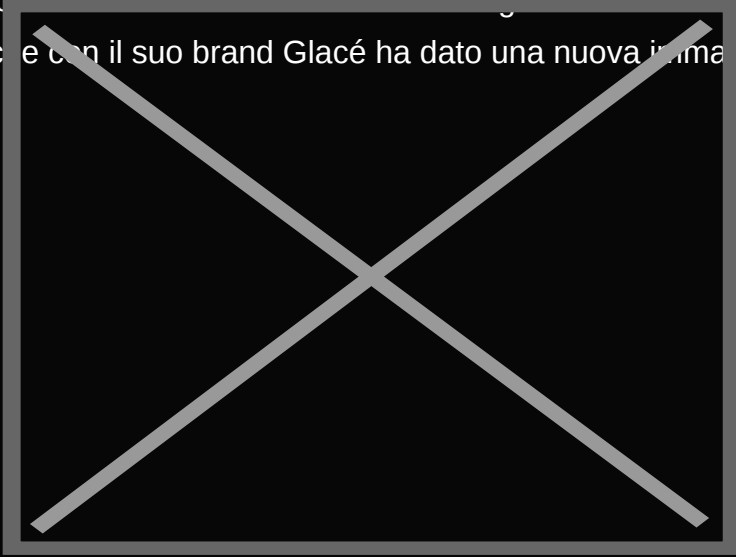


Ilaria Forlani aiuta a scegliere un gelato artigianale di qualità

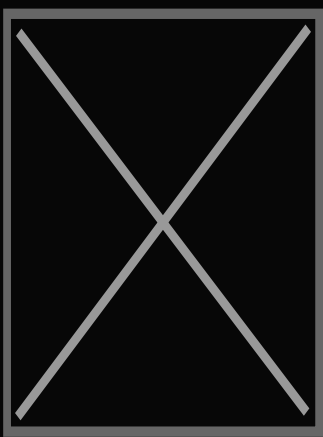
ilaria-forlani-026c9037

È l'astro nascente del food design, ma lei ama definirsi una "creativa golosa". Ilaria Forlani, premiata lo scorso dicembre come Food Designer 2017 ai Foodcommunity Awards di Milano, è la pastry chef che con il suo brand Glacé ha dato una nuova immagine e nuove forme al gelato.



Con l'arrivo del grande caldo, sono tanti i

follower che anche sui social le chiedono consigli su come riconoscere un buon gelato artigianale. «Non facciamoci ingannare dall'apparenza: quello artigianale, specialmente se si tratta dei gusti di frutta, presenta colori tenui e poco accesi.» spiega **Ilaria Forlani** che entra nei dettagli: «Un gelato troppo freddo è indicativo di un utilizzo eccessivo di acqua; un buon gelato artigianale presenta una consistenza cremosa senza grumi di ghiaccio con un gusto ben riconoscibile».



La giovane designer, scelta di recente per curare una rubrica sulla prestigiosa

rivista di settore GELATO Artigianale, invita sempre a scegliere solo gusti di stagione: *«Una gelateria seria lavora sempre e soltanto con ingredienti stagionali e – ovviamente – con materie prime di alta qualità. Anche costo di deludere chi chiede il gusto fragola in pieno inverno. Il gelato artigianale, contrariamente a quello che si può pensare, prevede una preparazione lunga e complessa, con alcune fasi decisamente delicate.»*.

Ilaria Forlani, che in autunno aprirà il suo Glacé Sweet Concept Store a Milano, ricorda infine che *«i gusti frutta devono essere senza lattosio e devono avere la stessa consistenza delle creme. E, in caso di intolleranze, nessun timore nel fare domande: le vere gelaterie artigianali non avranno problemi a condividere la lista degli ingredienti»*.