Gelato, dove vai? Le nuove tendenze

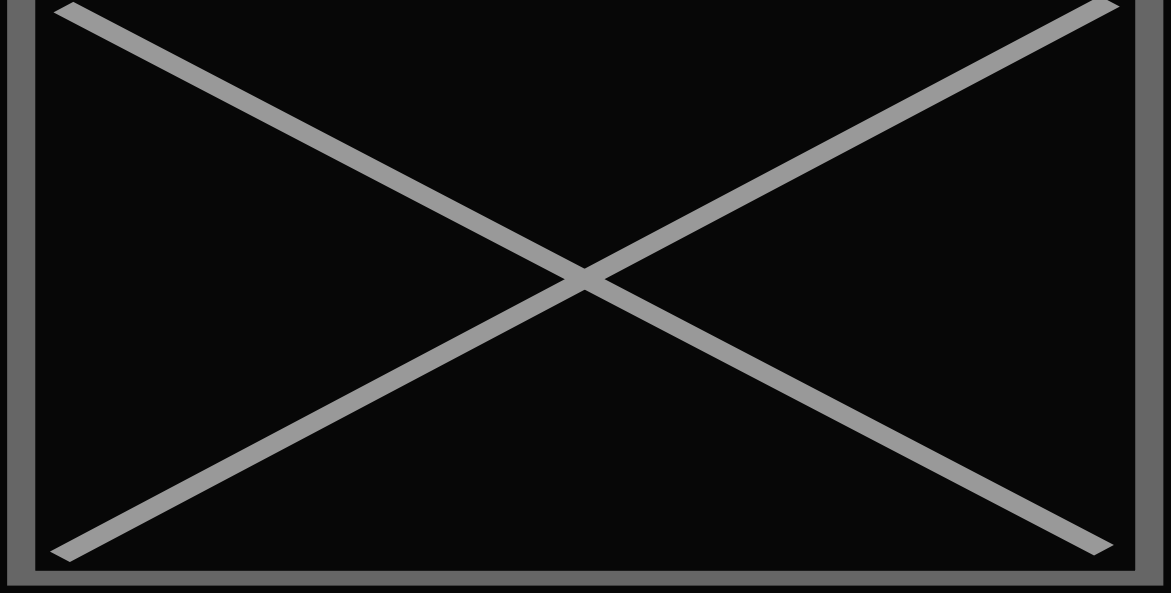
gelato-tendenze-02-1230afb8

Il gelato artigianale cresce in numeri, varietà e qualità. E conquista il mondo. L’invenzione italiana piace e cerca nuove suggestioni – “pescando” dall’alta cucina, dalla pasticceria e dalla mixology – per presentarsi sotto nuovi gusti e forme. Ecco le tendenze da tenere d’occhio nel 2019, da affiancare ai grandi classici (il poker cioccolato crema limone e fragola) che però forse per quanto buoni, free from (coloranti & conservanti) e realizzati a regola d’arte (questo ormai si dà per scontato) potrebbero non bastare per acchiappare un consumatore distratto. Ma sempre più esigente.

ESPERIENZA SENSORIALE: QUESTIONE DI CONSISTENZA

Lo dicono le tendenze 2019 di Waitrose ma anche il nostro palato: il gelato cerca esperienze sensoriali sempre più coinvolgenti lavorando sulle consistenze. Per dare sensazioni nuove ed emozionanti. Un esempio è lo shaved ice, in realtà una granita ricavata da un blocco di ghiaccio tagliato a scaglie sottili, inventato nelle Hawaii. Da qui è nato lo shaved gelato, un ibrido che combina la consistenza delle scaglie con la cremosità del gelato. Una texture unica è anche quella del gelato all’azoto che lentamente ma inesorabilmente si sta affermando.

[caption id="attachment_158528" align="aligncenter" width="600"]



Il "Summer Dessert Plate" di Ungermann Brothers con gelato a lavanda e miele in favi, limone, miele e timo e olio di semi di zucca kocbeck[/caption]

LA CARICA DEI SANI MA BUONI

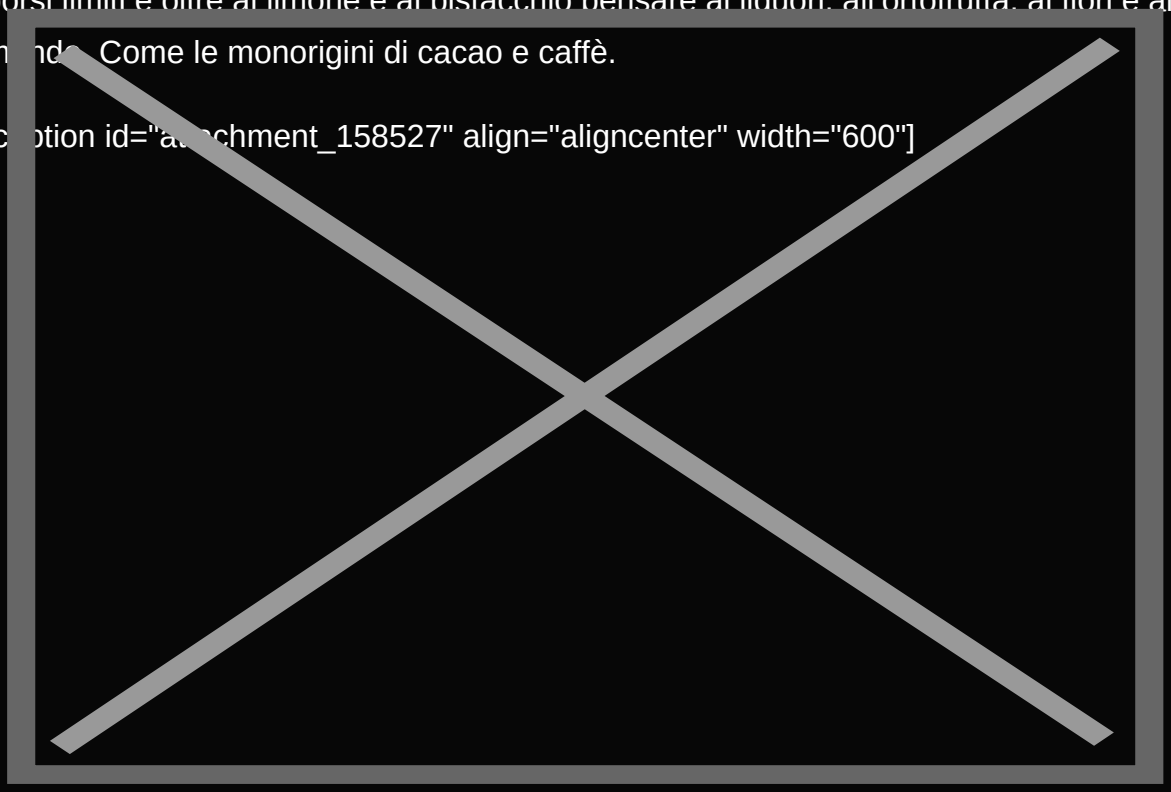
Vegano, crudista, nutraceutico: anche il gelato può essere un superfood. Lo richiede il consumatore odierno. Che però oltre ai benefici per la salute richiede che il gelato sia buono e cremoso. Una mission impossibile raggiunta ad esempio con l'avocado, frutto naturalmente ricco di grassi vegetali. Kokus a New York è una gelateriache sperimenta con probiotici ed enzimi (che aiutano a equilibrare il microbiota intestinale) su una base di panna di latte di cocco addolcito con miele grezzo. Anche i topping sono salutisti: frutti rossi e scaglie di cocco, ma si potrebbe osare di più con bacche di goji e semi di melograno. Le ultime frontiere guardano al gelato crudista, ovvero trattato a temperature inferiori ai 42 gradi. Il segreto è che il tutto sia attraente anche per chi non segue diete estreme: "da noi vengono anche non vegani, semplicemente perché il gelato è buono" dicono al viennese Veganista. Certo, ci vuole tanta ricerca e dedizione. Ma può valerne la pena.

FACCIAMOLO STRANO: GUSTI CREATIVI ED ECCELLENZE

Che sia con i fiori (come il crisantemo bianco con aghi di cioccolato della gelateria di Singapore Birds of Paradise), con gli alcolici (tra i più bizzarri lo Stout artigianale e cioccolato del londinese Nonnna's), con i tè più pregiati (come il tè nero Nilgiri da Ice &Vice a New York) o che prenda spunto dalla pasticceria (si va dai cookie al mais blu alla millefoglie) il fil rouge delle nuove gelaterie gourmet è la contaminazione con altre "aree" del food and beverage. E non mancano chef e pasticcieri che hanno deciso di dedicarsi proprio al gelato, dal campione del mondo di pasticceria Emmanuel Ryon (Une Glace a Paris) a Jordi Roca (Rocambolesc). Tante le collaborazioni, anche per un solo gusto (non si è

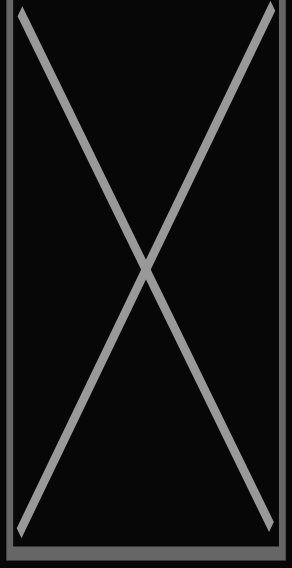
sottratto nemmeno Joël Robuchon). Sullo sfondo il successo planetario dell’approccio spregiudicato e creativo della haute cuisine. Aspettando il programma televisivo che porterà il gelato gourmet alle masse, come è successo con la cucina e la pasticceria... negli Stati Uniti c’è già: “The Ice Cream Show” con Isaac Lappert. Ci si differenzia anche con un monogusto. Purché sia un’eccellenza, del territorio (e qui noi italiani siamo avvantaggiati da una tradizione enogastronomica unica: basta non porsi limiti e oltre al limone e al pistacchio pensare ai liquori, all’ortofrutta, ai fiori e ai sali) o del mondo. Come le monorigini di cacao e caffè.

[caption id="attachment_158527" align="aligncenter" width="600"]



TUTTO IL GELATO DEL MONDO A HOSTMILANO La 41a edizione di HostMilano (18/22 ottobre 2019) già “conta” sull’adesione del 34% degli espositori nell'area Pasticceria-Gelateria [/caption]

HI-TECH PERCHÉ NO?



Il futuro è nelle tecnologie spettacolari che attirano l’attenzione e la fotocamera del telefono del cliente come null’altro. Una nuvola di azoto liquido attira grandi e piccini. Ma del gelato all’azoto piacciono le consistenze particolari, perché i cristalli di ghiaccio formatisi a temperature più basse sono molto più piccoli e conferiscono al gelato una consistenza cremosa anche con meno grassi. Dunque, lungi dall’essere sinonimo di industriale, le tecnologie in laboratorio oggi esaltano la naturalità delle materie prime d’eccellenza e consentono di lavorare in modo più sano. E in gelateria stanno entrando in punta di piedi anche le stampanti 3d come al neozelandese Giapo: “le utilizziamo per creare stampi che ci danno la possibilità di dare nuove forme al gelato, come la sky tower o il colossal squid”.

IDEE SEMPLICI E NON BANALI PER LA NUOVA STAGIONE

- FOOD PAIRING gelato-cono Da Ice & Vice’ i coni si differenziano (al cioccolato fondente, al chai) e si combinano con i vari gusti

- ETNICO ORIENTALE: i gusti più nuovi vengono dall’Oriente: durian, matcha e radice Ube, tè Houjicha, sesamo, pandan, wasabi…

– essere **INSTAGRAMMABILI**. È pubblicità gratis. Ha fatto sensazione il selfie cone di Giapo a Auckland

– avete dei gusti vostri ormai consolidati? Proponeteli con un **“KIT DEGUSTAZIONE”**

– **OCCHIO A QUEI DUE**: dopo la stagione dei cioccolati di pregio, arrivano i gelati a base di tè e i caffè monorigine. Da conoscere e proporre con la giusta enfasi. Perché sono piccole gemme di gusto.

La gelateria si fa bella