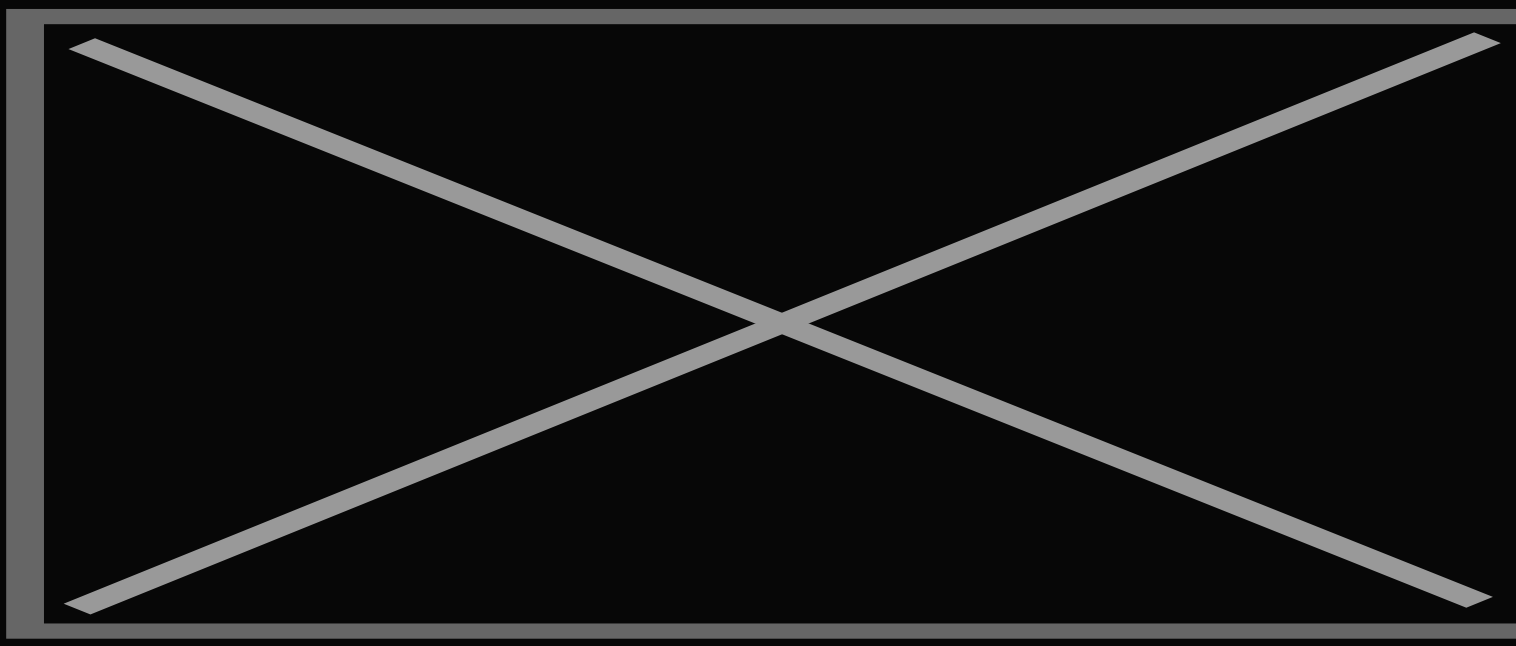
La gelateria si fa bella

wearable-icecream-1d68ad94

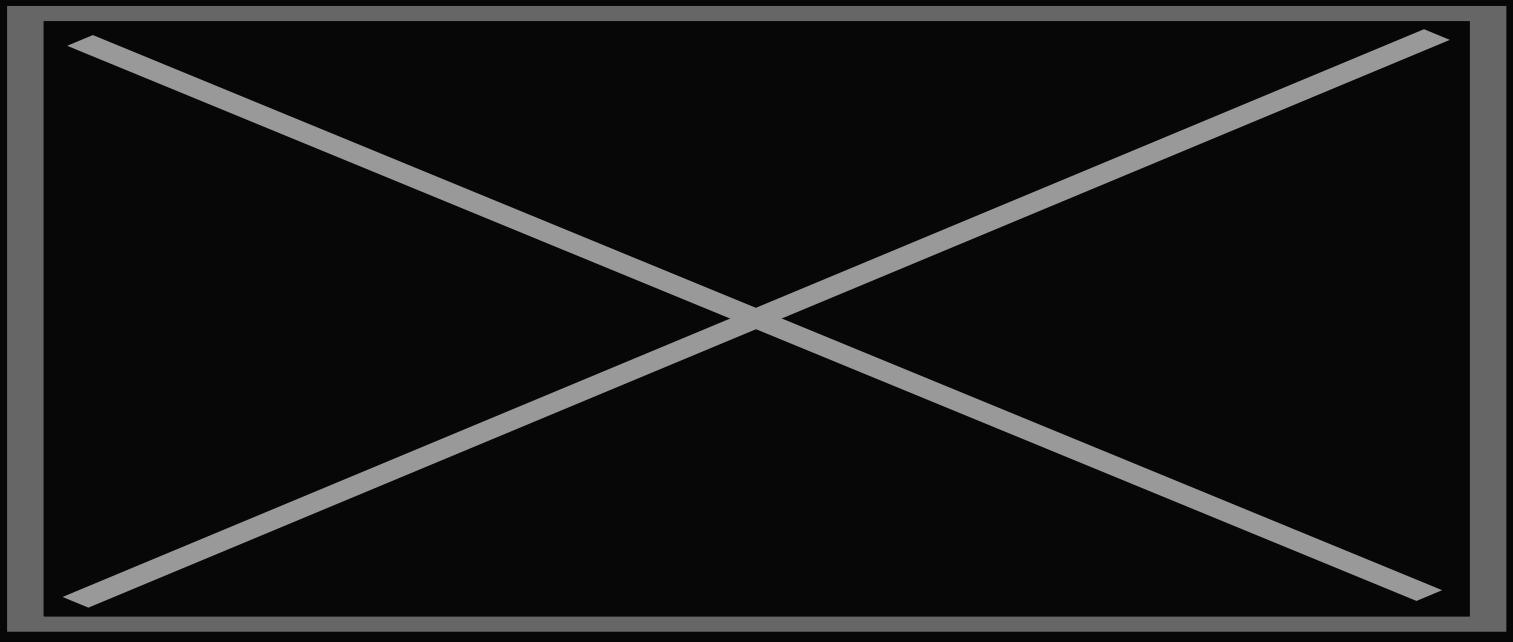
Abbiamo scelto sei format in giro per il mondo che esprimono sei modi completamente diversi di fare, intendere e proporre il gelato. Ma anche di presentarsi al pubblico. Perché la gelateria evolve e quel locale spoglio con il bancone e poco più di un tempo non basta più per proporre il nuovo gelato artistico, vegano, futuribile, stellato e creativo ma pure sempre goloso e divertente.

Artistico ed esperienziale
Giapo Grazioli e la moglie Annarosa Petrucci dopo una vacanza in Nuova Zelanda decidono “che questo era il posto dove volevamo vivere”, Nel 2008 aprono **Giapo Ice Cream** a Auckland. Un laboratorio di food design. “Chi acquista i nostri gelati – spiega Annarosa – gli dà un significato proprio e un valore puramente artistico. Non compra solo un gelato ma compra la possibilità di assistere a come il dessert più popolare al mondo sta cambiando”. In negozio niente gelati esposti: i clienti leggono un menù e quando il cliente ha deciso il gusto, gli chef costruiscono il gelato seguendo un preciso rituale. L’esperienza si completa quando l’ospite riceve il proprio gelato e lo assaggia, nella maggior parte dei casi dopo averlo fotografato. “Il nostro gelato fa parte di una nuova narrativa, che non sta solo cambiando i gusti del gelato ma sta cambiando come il gelato viene usato e perché lo compriamo”.



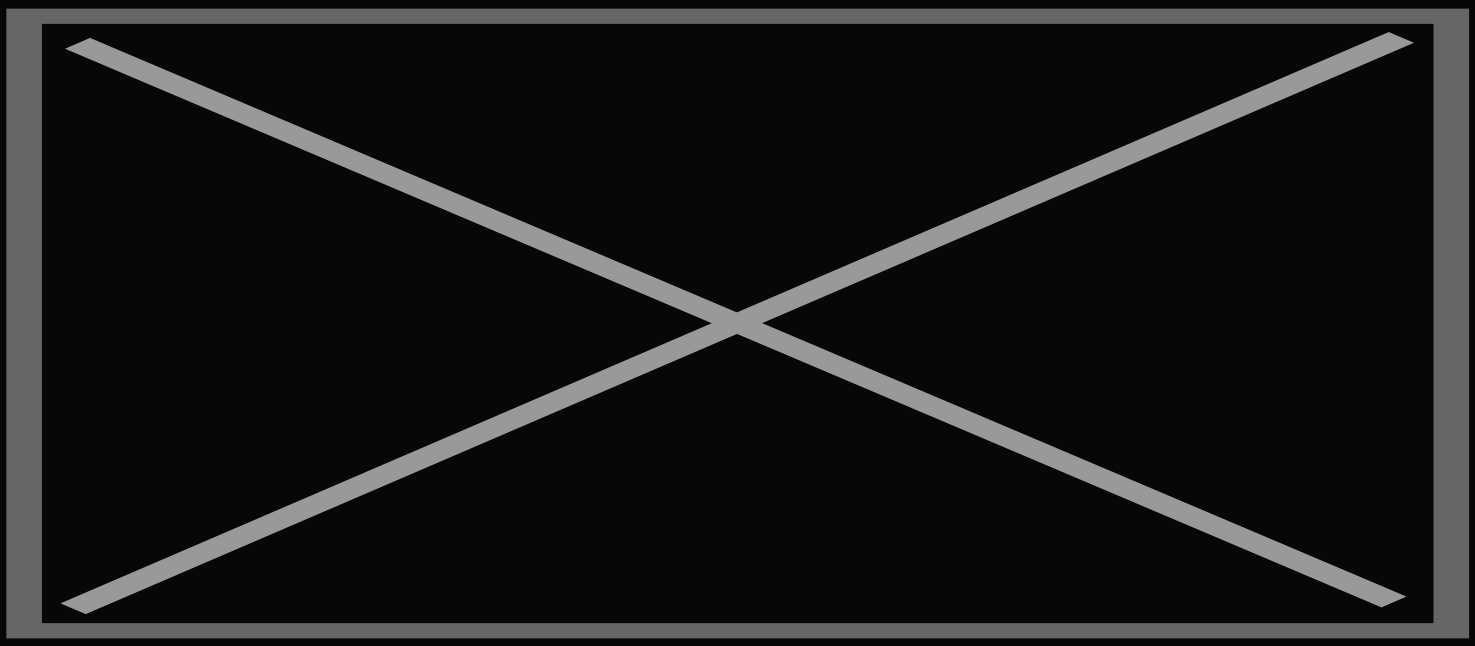
Vegano

Le sorelle Cecilia Havmoeller e Susanna Paller si vantano che il gelato – vegano, naturale, artigianale e fresco – di **Veganista** ha la stessa cremosità del migliore “classico”. Per venderlo hanno puntato su un design minimalista e senza tempo che consente al gelato di essere al centro dell’attenzione. Realizzato non da un architetto ma da una grafica e illustratrice nota per le copertine di libri, Gabriele Lenz. “Fare un prodotto con i migliori ingredienti si rifletterà sempre sul prezzo. Ma i clienti sono disposti a pagare per sapere che non ci sono sostanze artificiali nel gelato che stanno mangiando o dando i loro figli. Le persone ci dicono che sono stufe delle gelaterie che si dichiarano bio, naturali, artigianali quando contengono ingredienti prefabbricati e artificiali. Più della metà dei nostri clienti non sono vegani” spiega Cecilia.



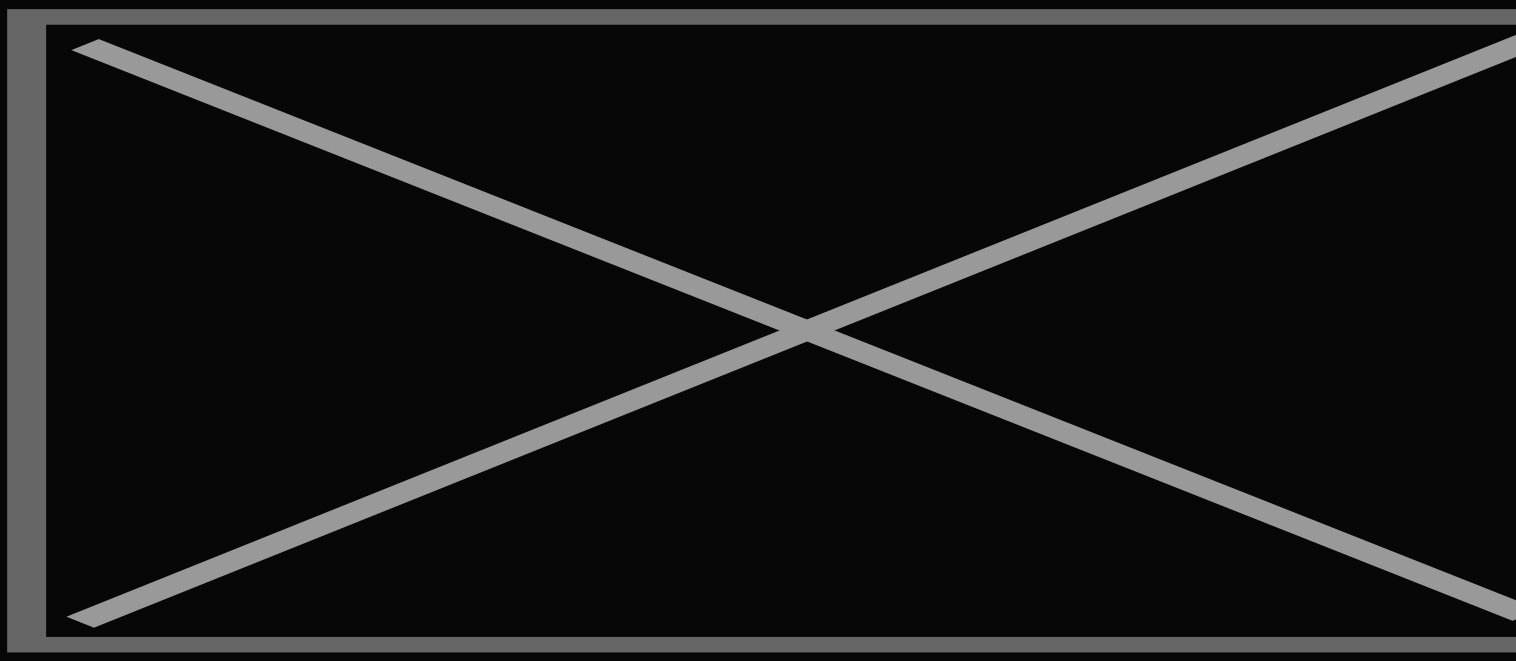
Stellato

Sembrano uscite da una favola modernista **Rocambolesc**, le gelaterie aperte in Spagna da Jordi Roca di El Celler de Can Roca, già migliore ristorante del mondo. Perché “per me il gelato è felicità”. Legno di quercia e divertenti macchine industriali e ingranaggi, strisce rosse e bianche che ricordano i bastoncini di zucchero fanno a sfondo a gusti stagionali tra cui Rose e mela al forno, panettone, mojito, ma anche salati come parmigiano e toast con olio d’oliva. I sorbetti hanno forme bizzarre e gusti pure (mela di Girona e bergamotto, fragola e rosa, prugna e pesca).



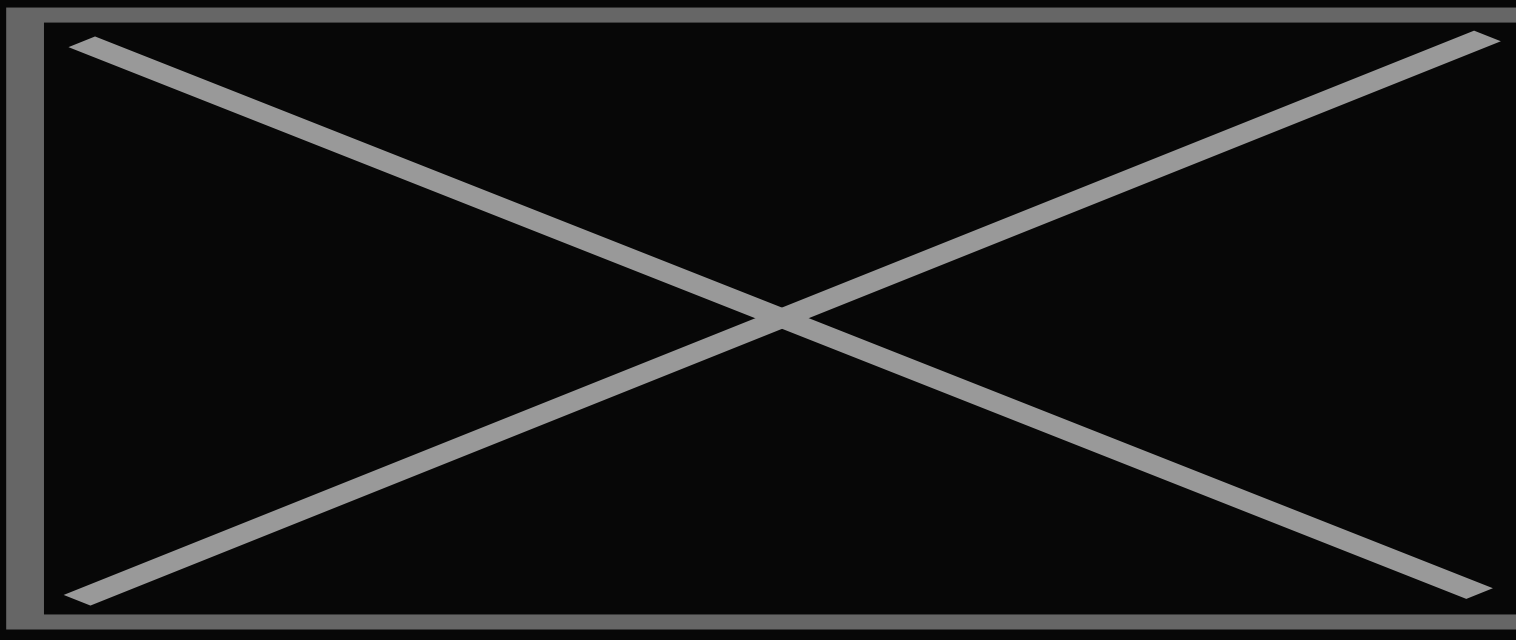
Vecchio e nuovo

Un’operazione filologica quella realizzata da Michael Sadler nella hipster Williamsburg, Brooklyn, New York. **Republic of Booza** ha ripreso la ricetta del gelato realizzato in Medio Oriente 500 anni fa a base di sahlab (radice di orchidea macinata) e mastica (una resina) che creano un gelato elastico, liscio, denso e cremoso. La miscela viene aggiunta al latte in un tamburo congelatore, pestata con un pestello di legno e stirata a mano. Ma oltre al sapore tradizionale, Qashta o “crema candita” c’è una gamma di gusti sia classici sia sperimentali: zafferano e perpe, donut alle spezie invernali, sorbetto all’ananas flambé al burro.



Futuribile

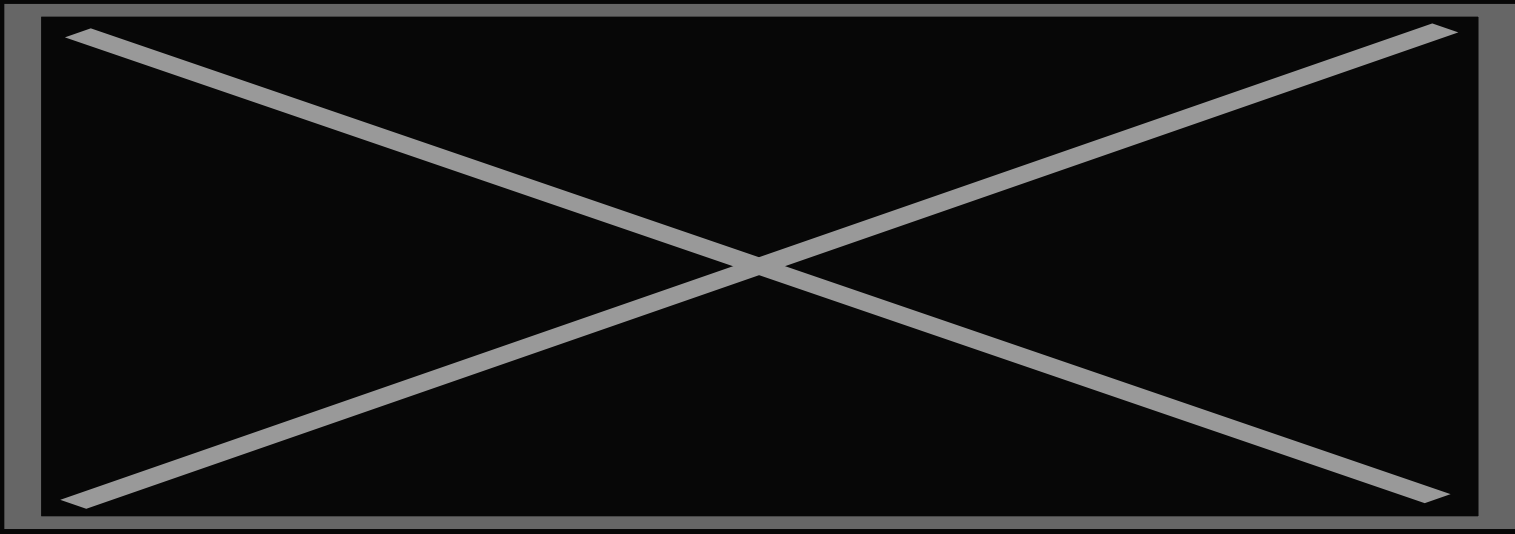
Una boutique di design con nuvole di azoto liquido e macchinari tra il vintage e il futuribile, realizzato con mattoni a vista imbiancati e acciaio galvanizzato che richiamano una estetica da design moderno industriale firmato dallo studio canadese Scott & Scott: è l’esperienza che offre **Mister** a Vancouver. I gelati artigianali sono realizzati sul momento con azoto liquido che assicura un risultato “più cremoso, denso e liscio”, con ingredienti clean label e a chilometro zero. Tra i gusti, il gelato nero alla cenere di cocco, crème brûlée e doppio Oreo.



Storia e design

Sembra un museo ma è una gelateria quella realizzata intorno alle rovine di una fortezza nelle mura

medievali di Ivano-Frankivsk, in Ucraina. A **Milk&Pink**, in effetti presente e passato convivono armoniosamente anche grazie alla ottima ristrutturazione del designer Michael Samoriz di Umbra Design. Materiali naturali, arredi di design e colori anni ‘50/’60 ma brillanti coesistono con i muri originali di pietra arenaria. La proposta spazia dalla lussuriosa pasticceria locale ai milkshake ai gelati. Ma in quest’ambiente non può che passare in secondo piano.



Gelato, dove vai? Le nuove tendenze