

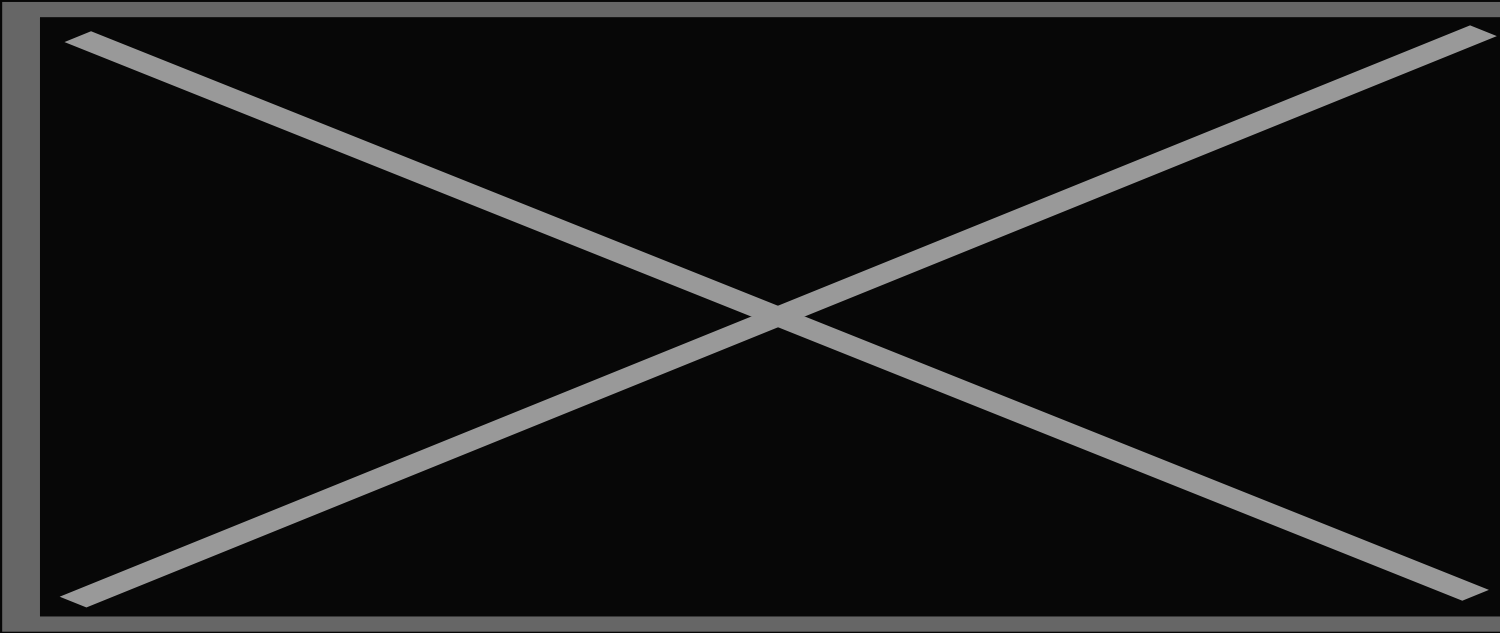
La gelateria si fa bella

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

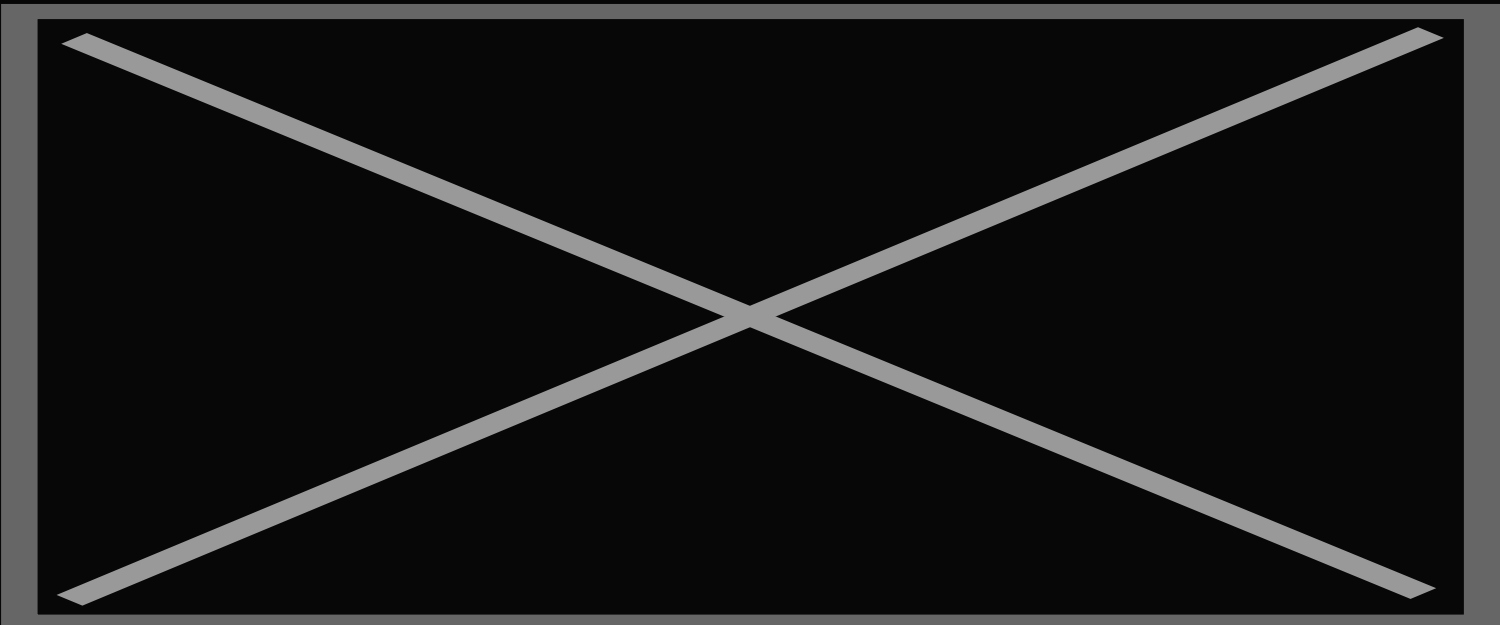
Giapo Grazioli e la moglie Annarosa Petrucci dopo una vacanza in Nuova Zelanda decidono “che questo era il posto dove volevamo vivere”, Nel 2008 aprono **Giapo Ice Cream** a Auckland. Un laboratorio di food design. “Chi acquista i nostri gelati – spiega Annarosa – gli dà un significato proprio e un valore 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

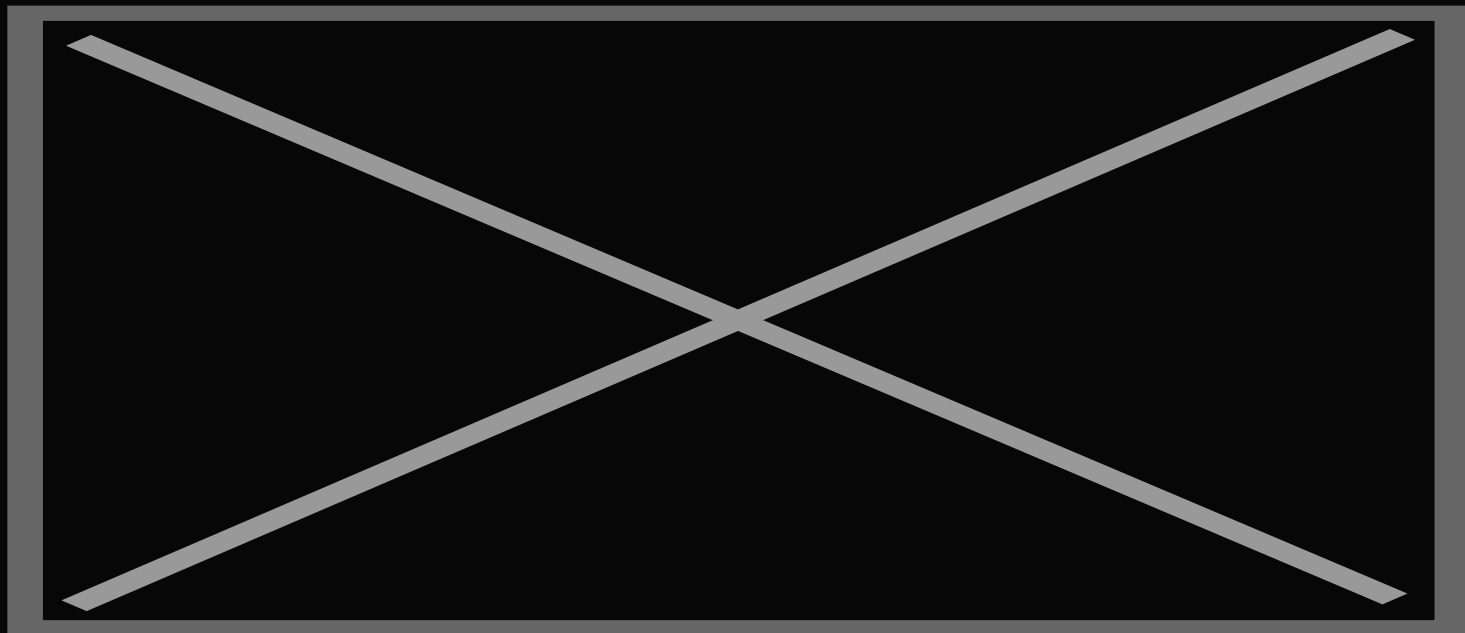
Le sorelle Cecilia Havmoeller e Susanna Paller si vantano che il gelato – vegano, naturale, artigianale e fresco – di **Veganista** ha la stessa cremosità del migliore “classico”. Per venderlo hanno puntato su un design minimalista e senza tempo che consente al gelato di essere al centro dell’attenzione.

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.



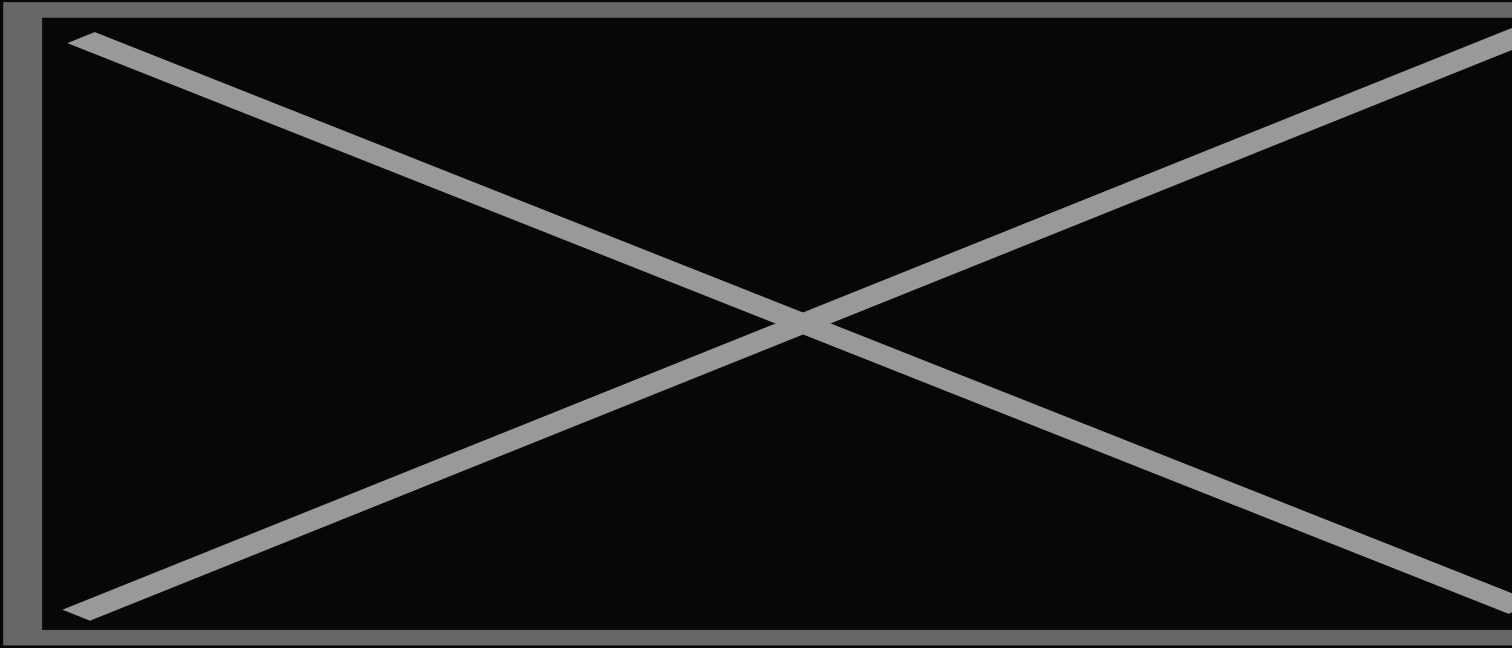
Stellato

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).



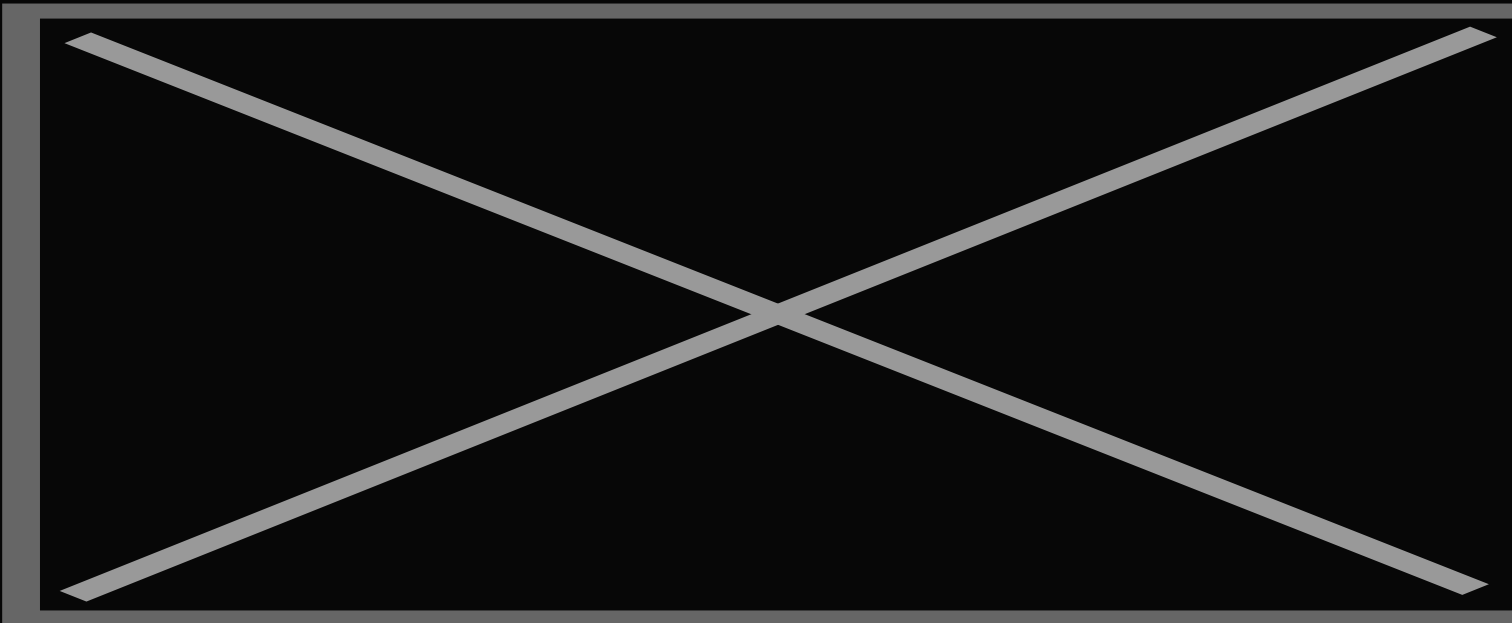
Vecchio e nuovo

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

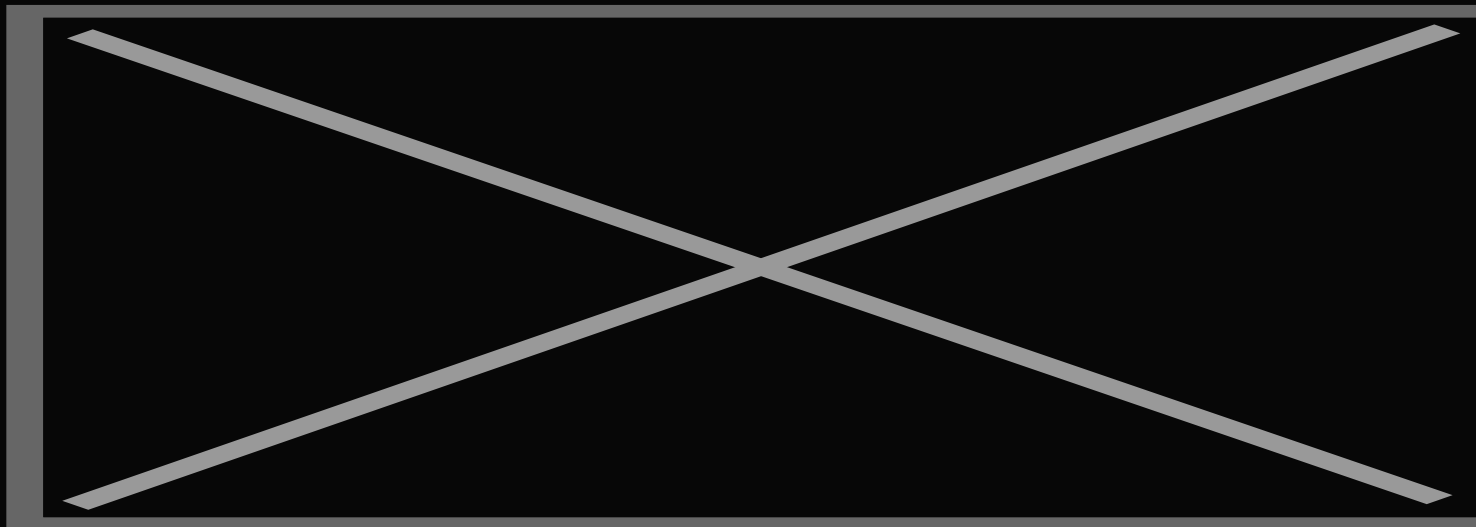
Una boutique di design con nuvole di azoto liquido e macchinari tra il vintage e il futuribile, realizzato con mattoni a vista imbiancati e acciaio galvanizzato che richiamano una estetica da design moderno industriale firmato dallo studio canadese Scott & Scott: è l'esperienza che offre **Mister** a 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 lussuosa pasticceria locale ai milkshake ai gelati. Ma in quest'ambiente non può che passare in secondo piano.



[Gelato, dove vai? Le nuove tendenze](#)