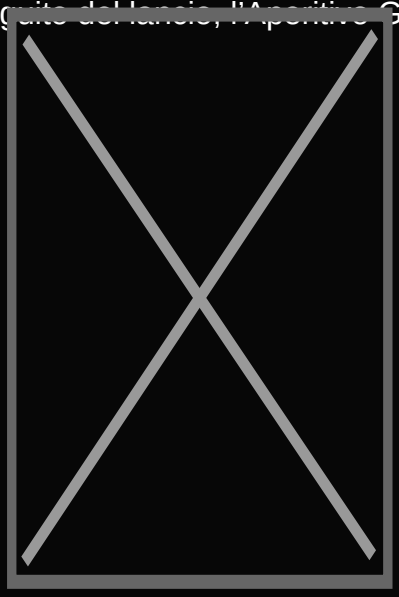
Terra Gelato lancia l’Aperitivo gelato con quattro gusti salati

terra-gelato-fda77454

Terra Gelato festeggia il suo primo compleanno con il lancio di una **limited edition di quattro gusti gastronomici**. Il 23 maggio, a partire dalle 18:30, il locale di via Vitruvio 38 aprirà al pubblico sulle note del trio jazz Triptych, dando vita a una degustazione accompagnata dalla birra artigianale Ocra di **Diciottozerouno**. Per rinnovare in chiave contemporanea il rito preferito dai milanesi (e non solo), l’ **Aperitivo Gelato** sarà l’occasione per degustare le ultime creazioni di gelato gastronomico del maestro gelatiere **Massimo Grosso** e del gelatiere **Francesco Sampò**, ideate con **Gianfranco Sampò**, imprenditore e anima pulsante di Terra, sempre alla ricerca di nuovi ingredienti che esaltino l’italianità e l’eccellenza delle sue materie prime regionali. A seguito del lancio, l’Aperitivo Gelato verrà proposto tutti i mercoledì e giovedì a partire dalle 18:30.

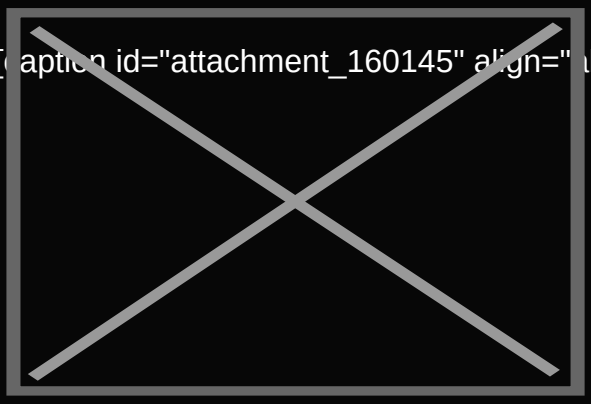


[caption id="attachment_160144" align="alignleft" width="200"] Asparago di Altedo (foto Ginevra Colnaghi)[/caption]

I quattro gusti limited edition della stagione 2019 - Il gelato gastronomico di Terra si caratterizza per il processo di lavorazione artigianale che parte da materie prime di qualità e crea dei gusti con un

sapore preciso e netto, dove l’ingrediente è subito identificabile sia alla vista che al palato. Il nuovo format dell’Aperitivo Gelato si compone di quattro ricette formato finger food in limited edition che prevedono un crescendo di sapori sviluppato attraverso due sorbetti e due creme. Si inizia con un **gelato all’Asparago di Altedo IGP** adagiato su una cialda al mais, arricchito da briciole di tuorlo poché e da una scaglia di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 36 mesi. Un abbinamento che, oltre a evidenziare le note vegetali, esalta la presenza dell’uovo.

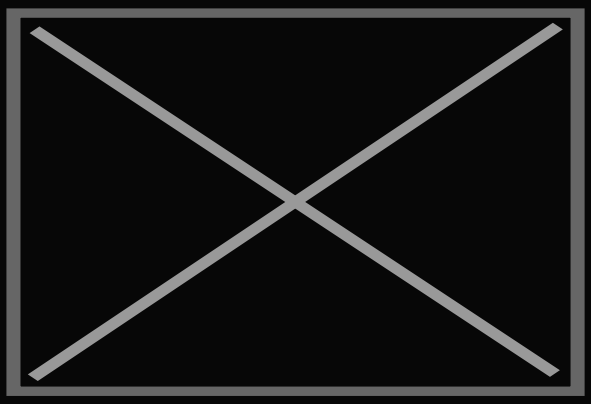
[caption id="attachment_160145" align="alignright" width="300"]



Maionese allo zafferano (foto Ginevra Colnaghi)[/caption]

La degustazione prosegue poi con la **crema di Maionese allo Zafferano Abruzzese Navelli**, racchiusa all’interno di un panino all’olio d’oliva e sesamo bianco, con lattughino e una rondella di würstel di suino. Qui la maionese creata nel laboratorio di Terra viene trasformata in gelato grazie all’aggiunta di latte e zuccheri dal basso potere dolcificante, per esaltare la naturale sapidità degli ingredienti. Fin dal primo assaggio, il sapore della crema pervade il palato, seguito dalla persistenza dello zafferano e dalla nota più decisa del würstel. Il **gelato gastronomico al Gorgonzola di Cameri DOP** è una crema abbinata alla consistenza della Noce di Sorrento, adagiata su un disco di polenta dorato alla piastra, mentre il gran finale è riservato al **sorbetto di Peperone di Carmagnola** (varietà rossa) su chips all’olio extravergine d’oliva con salsa all’aceto balsamico IGP di Modena, olio EVO e acciughe.

[caption id="attachment_160146" align="alignleft" width="300"]



Gorgonzola di Cameri (foto Ginevra Colnaghi)[/caption]

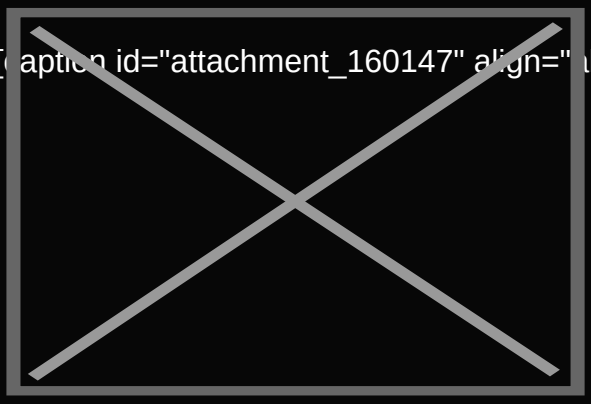
Completa l’esperienza il pairing con la birra artigianale Ocra di Diciottozerouno, una saison di ispirazione belga dal colore giallo carico, con una schiuma compatta e un ricco aroma esaltato dalle note speziate del lievito e da sentori di bergamotto e coriandolo. Premiata al Comac nell’ambito del Bruxelles Beer Challenge come “International Revelation” 2018 e Menzione d’Onore al concorso Birra dell’anno 2018, grazie alla lieve acidità finale e alla sua trasversalità può essere abbinata a gusti differenti, dai più delicati ai più decisi.

I partner

Diciottozerouno - Nato nel 2013, il birrificio Diciottozerouno produce birre artigianali ad alta e bassa fermentazione in bottiglia e fusti. All’interno di un’antica cascina di Oleggio Castello, in provincia di Novara, l’impianto dotato di una sala cottura da 12 hl permette di creare prodotti come Ocra, una stile Belgian saison vincitrice di numerosi premi a livello internazionale.
Ocra: Stile belgian saison 5,8% alc. vol.

DICIOTTOZEROUNO SRL
Via Niccolini 7/A, 28040 Oleggio Castello (No)
www.diciottozerouno.it

[caption id="attachment_160147" align="alignright" width="300"]



Peperone di Carmagnola (foto Ginevra Colnaghi)[/caption]

Jazzin’ and Creamin with Triptych - Triptych, il trio composto da Marco Mariani alla tromba, Claudio Pozzi alle tastiere e Luca Zollo al contrabbasso, accompagnerà la degustazione del 23 maggio con un jazz raffinato ed energico. Le sonorità cool tipiche della West Coast americana si alterneranno ai colori più bop e ai ritmi funky dell’area newyorkese, con un repertorio dei brani più famosi di Chet Baker, Miles Davis e Herbie Hancock.

***Aperitivo Gelato**, 23 maggio dalle ore 18:30*