Gelato Feis di Pasticceria Sartori: 44 gusti per conoscere te stesso

sartori-coppette-gelato-gusti-davanguardia-copia-e1451b9c

Torna la stagione estiva e con lei il **gelato** di **Pasticceria Sartori**: un concentrato di tradizione, emozione e avanguardia, i principi secondo cui **Anna Sartori** pensa ognuna delle sue creazioni.

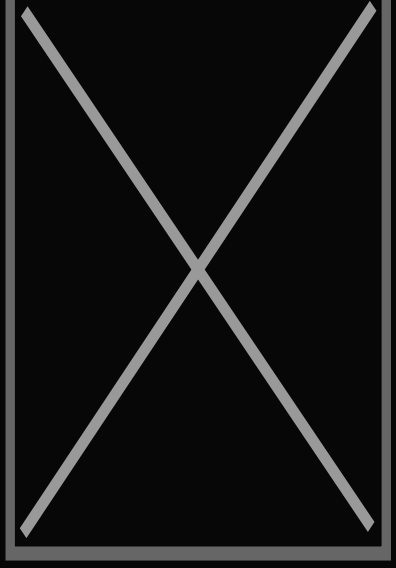
In tutto **44 varianti diverse**, alcune costanti atre disponibili a rotazione, per un gelato genuino e nutriente, un “dolce freddo” da poter consumare ogni giorno: ci sono i gusti rassicuranti di sempre come cioccolato o nocciola, la frutta fresca ed esotica come foglie e frutto di mandarino o frutto della passione e cocco, ma anche novità e abbinamenti inediti e curiosi come panna, peperoncino e croccantino o zenzero e menta.

Un gelato che racconta la storia della famiglia Sartori, perché racchiude la tradizione iniziata negli anni ’50 con Francesco Sartori quando aprì la prima gelateria, ma anche tecnica e avanguardia, caratteristiche di Anna che rappresenta la seconda generazione ed è ideatrice del **metodo Feis**.

Il gelato di Pasticceria Sartori è Feis

Il gelato Sartori è Feis, acronimo di quattro sostantivi: **Fisico, Emotività, Intelletto e Spirito**, un metodo secondo cui alla base di tutto ciò che mangiamo esiste un legame profondo tra individuo e alimento, e proprio in base a questo principio Anna Sartori pensa e produce ogni sua creazione. Per Anna è di fondamentale importanza pensare ad un gelato che sia prima di tutto alimento sano e digeribile oltre che gustoso, così da poterlo consumare anche ogni giorno.

[caption id="attachment_175580" align="alignleft" width="200"]



Anna Sartori[/caption]

Tra creme e frutta, 44 gusti differenti per innamorarsi del gelato Sartori, suddivisi nelle tre categorie del metodo Feis di Anna Sartori: **tradizionali, emozionali e d’avanguardia**. I primi, proprio perché tradizionali, rispettano le ricette originali, supportate dall'utilizzo di macchinari d'avanguardia che contribuiscono a mantenere alto il livello di qualità. Ci sono i gusti di sempre, quelli più amati come panna, cioccolato, nocciola, o ancora caffè, limone, fragola, mirtillo e molti altri.

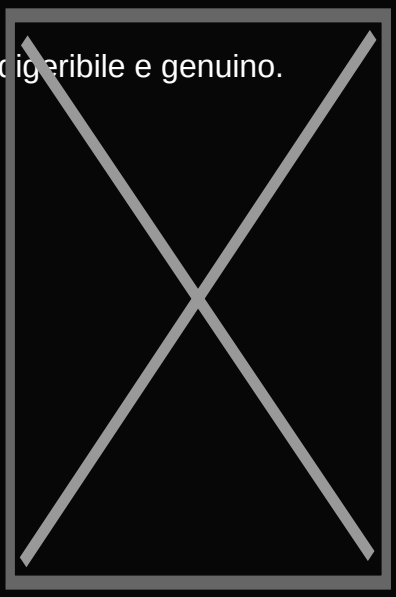
Ci sono poi i gusti emozionali:elaborazioni degli ingredienti più complesse, messe a punto per esaltare aromi o combinazioni particolari di sapori con un ruolo evocativo e sensoriale come il gelato al brandy, marron glacé, stracciatella di pistacchio, frutto della passione e cocco, yogurt e macedonia, etc.

Infine i gusti d’avanguardia, abbinamenti studiati per abituare il palato a ingredienti e materie prime inusuali che potrebbero aprirci un mondo di alternative e quindi uno scenario gastronomico ancora più vasto,Tra questi: zenzero e menta, pistacchio di riso, mandorla di riso, pera e cannella di riso, panna peperoncino e croccantino,
carote e timo.

Tradizione e avanguardia nel “dolce freddo” di Anna Sartori

Da sempre il gelato rappresenta un cavallo di battaglia della produzione Sartori, un dolce che negli anni si è evoluto. Una ricetta che pone le sue radici negli anni ’50, quando Francesco Sartori aprì la sua gelateria a Erba. Ai tempi si utilizzavano solo saccarosio e miele in qualità di zuccheri, ma soprattutto non esistevano addensanti ed emulsionanti. Il gelato di Anna Sartori è originarioproprio perché si torna all’origine delle materie prime utilizzate e delle modalità di lavorazione proponendo un dolce freddo, morbido e cremoso ma anche sano e senza aggiunte, che “protegge” chi lo consuma,

digeribile e genuino.



Anche oggi il gelato Sartori è **privo di qualsiasi stabilizzante o emulsionante chimico**, sostituiti da ingredienti naturali come il kudzu, un amido proveniente dalla radice di rampicante di origine giapponese, e fibre come i semi di lino. Per questo è come “quello di una volta”, perché estremamente sano genuino, tanto da definirlo un vero e proprio “dolce freddo” da consumare ogni giorno.

“L’originarietà” del Gelato Sartori parte dal laboratorio: Anna Sartori continua sulla scia dell'intuizione avuta da papà Francesco. La scelta di non utilizzare ingredienti tecnici nella produzione del gelato – quali stabilizzanti, emulsionanti, zuccheri raffinati etc. - ma di andare “all’originarietà” dei prodotti impone di dare grande attenzione e importanza alla tecnologia adottata. Questa la grande intuizione che papà Francesco aveva avuto già oltre 50 anni fa e che oggi Anna segue per produrre un gelato originario. I macchinari utilizzati in laboratorio infatti sono oggiquanto allora una componente fondamentale nella produzione dei gelati Sartori; preziosi strumenti che consentono ad Anna di garantire un prodotto di struttura e conservazione eccellente pur non servendosi di emulsionanti e stabilizzanti.

Tante coppette per creare il cono ideale e scoprire il tuo profilo Feis

“Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei” è un po’ la filosofia di Anna Sartori e del suo metodo Feis: in base al gusto di gelato che sceglierai, potrai capire che tipo di persona sei: tradizionale, emozionale o all’avanguardia? Quest’anno però la novità è il gelato servito in coppetta, un contenitore speciale in grado di conservarne al meglio sapore, cremosità e proprietà.

Secondo gli studi e il metodo di lavorazione adottati da Anna Sartori, conservando il gelato in questo modo se ne mantengono le caratteristiche ancor meglio che nelle classiche carapine. Non si rinuncia comunque al cono, anzi si gioca a comporlo facendo scivolare al suo interno i tanti gusti di frutta e crema conservati nelle coppette! Ancora una volta Sartori fa una scelta che ha per obiettivo principe quello di soddisfare al meglio i suoi clienti stimolandoli ad avere un nuovo rapporto con il cibo: 44 gusti tra qui scegliere e una modalità di conservazione delle proprietà del gelato straordinaria.

PASTICCERIA SARTORI
via Volta 8/b, 22036 Erba (Como)
031.61.18.19
info@pasticceriasartori.it
www.pasticceriasartori.it