Da Nord a Sud saperi e sapori della gelateria italiana

torce-roma-4bca6612

Fresco, semplice, buono. Così deve essere il gelato artigianale per avere successo. Da Nord a Sud le gelaterie d'Italia si caratterizzano sempre più per la ricerca di materie prime di assoluta qualità, come i presidi Slow Food, e per una nuova formula di vendita che aiuta a soddisfare la voglia di gelato anche in un momento di difficoltà. Alberto Marchetti, con la sua gelateria torinese, consegna gelato in tutta Torino, un servizio che permette al cliente di scegliere non solo la data di consegna ma anche l'ora. Con il claim "Diamo sostegno al nostro territorio restando in casa. #arrivaciacco" la gelateria Ciacco Lab di Parma, ora anche a Milano, ha inaugurato un nuovo servizio di consegna a domicilio: per prenotare basta inviare un messaggio whatsApp con l'ordine e l'indirizzo, sfruttando la comodità di servizi come PayPal e Satispay per il pagamento e provando comodamente a casa anche le sperimentazioni con formaggi rari e i gelati gastronomici. Anche la storica gelateria **Torcè** (foto sopra), fondata quasi cento anni fa a Roma e che oggi conta tre punti vendita nella capitale, ama sorprendere con accostamenti intriganti, dolci e salati e con più di 100 gusti. Il gelato salato può essere consumato da solo, per esaltare il gusto e la purezza degli ingredienti, o in abbinamento ad altre portate per dare vita a sapori innovativi. Qualche esempio? Gelato al peperoncino, al gorgonzola o al sedano. A Palermo Cappadonia è considerata una vera e propria istituzione. La storica gelateria del maestro Antonio Cappadonia realizza, su richiesta, anche il gelato nelle neviere, una lavorazione antica tipica del gelato artigianale siciliano prodotto nelle neviere, appunto, grotte scavate in particolari aree dell'Etna dove veniva conservata la neve a cui si aggiungeva miele, frutta secca, erbe aromatiche.

Gelato, un mondo in evoluzione

Gelato: le novità dal Giappone