

Vegan e a chilometro zero: il gelato desiderato dagli italiani

gelati-787d0187

I gelati - delizia tutta italiana - non sono tutti uguali e [Yelp](#) – la piattaforma e app per la ricerca delle migliori attività commerciali su base locale – ha analizzato le recensioni realizzate dalle sue community di Milano, Roma, Firenze e Napoli e i punteggi assegnati dagli utenti che hanno testato i locali più golosi della loro città, individuando così i **principali trend che si stanno affermando in fatto di gelato**. Primeggia, senza dubbio, la crescente richiesta di **dessert biologici, a chilometro zero e vegan**. Inoltre, per stupire anche i golosi più esigenti, gli Yelper, esperti delle peculiarità locali e sempre alla ricerca delle migliori eccellenze (gastronomiche e non) nella propria città, hanno selezionato gli indirizzi più curiosi. Per quanto riguarda la produzione di gelati naturali, senza l'impiego di additivi, coloranti o conservanti, gli Yelper segnalano la gelateria fiorentina Edoardo (punteggio Yelp 4.5/5) – amatissima anche per la cialda dei coni realizzata al momento - e la pisana Gelateria De' Coltelli (4/5), con ingredienti 100% bio. I gelatai, poi, dimostrano di puntare sempre di più su dolci freschissimi e “a chilometro zero”, caratterizzati da un lato dall'utilizzo esclusivo di ingredienti di stagione, dall'altro di prodotti locali: il trend è particolarmente vivo a Napoli, dove gli Yelper hanno scoperto la Gelateria Mennella (4.5/5), amata per l'impiego di ingredienti del territorio, tra cui le nocciole di Giffoni, le albicocche del Vesuvio, le mele annurche e i limoni amalfitani, e Casa Infante (4/5), rinomata per la bontà della frutta, accuratamente selezionata, rigorosamente di stagione e di provenienza locale, come il gusto anguria, noce di Sorrento e cantalupo. Per non rinunciare a una pausa golosa, nonostante le restrizioni imposte dalla dieta in vista della prova costume, la community consiglia La Sorbetteria (4.5/5) a Firenze, che si contraddistingue per la produzione di gusti senza zucchero, uova e anche gluten free, e la gelateria Olive Dolci a Roma (4.5/10), indirizzo cult per i vegani della capitale, che propone un'inedita guarnizione all'olio d'oliva. Per chi è caccia di autentiche particolarità, gli Yelper indicano la Gelateria De' Medici (4.5/5) a Firenze per un “tuffo nel passato”: qui è infatti possibile ordinare gusti “storici” come il cioccolato di Cosimo III con l'estratto di gelsomino e la crema de' Medici. Per chi, invece, non sa decidere tra happy hour e merenda, il luogo ideale è la Gelateria Di Vini (4.5/5) di Ragusa, che si distingue per aver abbinato vino e gelato.