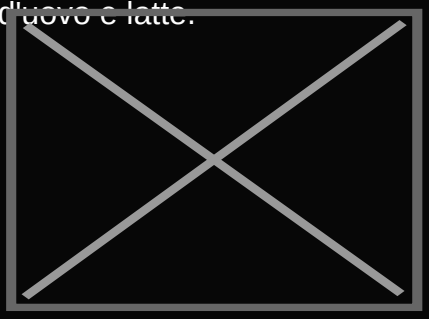
Primavera, voglia di gelato: tutti gli ingredienti siciliani per Tasta

calacauso-016ede47

Con l'arrivo della primavera e della bella stagione il gelato entra nella dieta degli italiani. D'altronde è proprio l'Italia che detiene il primato mondiale di consumi: ogni anno ne mangiano 12 chili a testa e la scorsa stagione le vendite sono salite dell'8%. La storia racconta che nasca attorno al 1565, alla corte di Caterina de' Medici a Firenze per merito dell'architetto Bernardo Buontalenti, detto Mastro Bernardo delle girandole, che realizza un sorbetto quasi gelato utilizzando neve, sale, limoni, zucchero, bianco d'uovo e latte.



Partendo dalle origini della propria terra, la Sicilia, nelle boutique Tasta lo chef glacier Peppe Flamingo, 33 anni e terza generazione di esperienza nel settore, ha realizzato dei gusti che mettono in risalto tutti gli ingredienti della Trinacria, un’isola dove si trovano delle materie prime di altissima qualità, uniche in tutta Italia.

Si parte dalla **Liccumia**: cioccolato di Modica, mandorla di Avola, cannella, vaniglia e scorza di limone. Liccumia si rifà a un dolce tipico del regno delle Due Sicilie, lampanatigghia, biscotti ripieni impanati, a forma di semiluna degli stessi ingredienti che si trovano nel gelato, con l’aggiunta della carne di manzo. Il gusto ha vinto il terzo premio del concorso internazionale sul gelato artigianale Sherbeth Festival 2016.

Come una donna elegante la liccumia lascia spazio al più esuberante **Signor Calacauso**, dai gusti decisi: arachidi, dulce de leche e cioccolato al latte; il nome riprende il dialetto siciliano secondo cui i “calacausi”, le arachidi, darebbero la controindicazione di “calare i pantaloni” se consumate in modo

eccessivo, i “causi” appunto.

Non poteva mancare il gusto **Cannolo Siciliano**: ricotta di pecora con zucchero di canna grezzo, ottimo da consumare da solo, all’interno della “brioscia col tuppo”, la classica briosche siciliana rotonda, o all’interno dei cannoli, per un gusto più fresco e delicato. Il gelato è sempre servito con la cialda del cannolo come decorazione e il must è un tocco di cannella, per un gusto leggermente speziato.

Si passa al **Tastamisù**: una rilettura del classico tiramisù,alla cui base troviamomascarpone fresco e tuorlo d’uovo, arricchito con pan di Spagna senza glutine al cacao inzuppato al caffè.

Immancabili i presidi slowfood che danno un sapore diverso a due gusti “classici”: la fragolina di Ribera, con le tipiche fragole siciliane che vengono raccolte solo dalle mani delicate ed esperte delle donne siciliane, il limone femminello, tipico del siracusano o il mandarino tardivo di Ciaculli.

Chiaramente imperdibili i gusti **Pistacchio di Bronte DOP** realizzato direttamente con i pistacchi grezzi, a cui si dona un leggero gusto tostato e si è scelto di lasciare dei pezzetti, tagliati grossolanamente che caratterizzano il gusto e il **Cioccolato di Modica**, realizzato da una produzione artigianale di cioccolato locale e speziato con cannella e peperoncino.

Il gusto che, invece, si adatta a tutti è la **Nocciola Zero**: solo pasta di nocciola (in questo caso dal Piemonte perché ritenuta la migliore in commercio), realizzata senza latte, senza saccarosio ma con il fruttosio, assolutamente gluten free e con la sola farina di carrube naturale, come per tutti i gusti, come addensante.

Tasta è il risultato di oltre 56 anni di esperienza maturata dalla famiglia Flamingo nel settore della gelateria e della pasticceria con l'intento di realizzare il miglior gelato possibile in armonia con la natura e nel pieno rispetto delle persone e degli animali.

Ecco i cinque pilastri della filosofia tasta per realizzare il gelato perfetto:

1.Secondo natura:
In tutti i prodotti viene usato latte biologico, panna fresca e zucchero di canna grezzo non raffinato. Sono banditi dal laboratorio coloranti, conservanti, aromi di sintesi o grassi vegetali idrogenati.

2.Materia prima d'eccellenza siciliana:
il pistacchio verde di Bronte DOP, le fragoline di Sciacca e Ribera o di Maletto, il mandarino tardivo di Ciaculli, sono solo alcuni dei prodotti di eccellenza che meglio rappresentano la nostra Sicilia nel

mondo. L'idea è stata quella di prendere solo il meglio di ciò che la natura possa offrire.

3.Attenti a tutte le esigenze alimentari:
Gluten Free - tutti i gelati e le granite sono prodotti con ingredienti non contenenti glutine e per evitare la contaminazione da brioches e coni applichiamo un'apposita procedura. Ma anche chi è allergico o intollerante al glutine deve potersi togliere lo sfizio della cialda: ecco come è nata la nostra senza glutine, allo stesso prezzo del cono medio.
Vegan e senza Lattosio - Nei nostri sorbetti e granite non usiamo latte e nemmeno derivati animali. Inoltre, grazie allo zucchero di canna bruno goldencaster, abbiamo eliminato il classico zucchero raffinato, di solito sbiancato con ossa animali. Senza Saccarosio - Se volete gustare un buon gelato senza derivati animali ma anche con basso indice glicemico potrete degustare la nostra Nocciola Zero fatta con acqua, Nocciole del Piemonte IGP, fruttosio e fibra vegetale

4.Gelato Solidale:
Ogni boutique è legata ad un'associazione benefica del territorio. In questo modo sai che ogni volta che assapori una prelibatezza tasta stai facendo del bene anche a qualcuno che condivide con te la stessa terra. Altra iniziativa sempre attiva è quella del prodotto sospeso: che sia caffè, gelato o cannolo potrai sempre lasciarne uno in sospeso per qualcuno meno fortunato di te

5.Rispetto per l'ambiente e per gli animali:
Lavorando latte biologico siamo sicuri che le nostre mucche, brade al pascolo quasi tutto l'anno, non vengano sfruttate, abbiano una corretta alimentazione e vivano nelle migliori condizioni igienico sanitarie. Inoltre rispettiamo la Natura, lei ci da frutti sensazionali e noi le diciamo grazie utilizzando coppette e palettine compostabili e cartonaggi FSC.

La storia della società
La famiglia Flamingo inizia la propria attività nel 1960 con la produzione di coni e cialde in Sicilia a Modica alta. In una piccola realtà artigianale gestita da "Don Peppino" prende così forma quella che diventerà l'emblema del gelato in Sicilia, la famosa "coppa flamingo". Don Peppino opera in azienda fino al 1985, anno in cui passa il testimone al figlio Rosario, il quale, con lungimiranza, decide di ampliare il business dell'azienda inserendo anche le materie prime e gli ingredienti per gelaterie. A oggi Rosario si occupa della produzione dei coni con la stessa identica passione che Don Peppino metteva oltre 56 anni fa. Ma è alla terza generazione con Peppe e Alberto, figli di Rosario, che nasce Tasta, nome che deriva dalla parola in siciliano "tastare", ovvero assaggiare o gustare: un bel modo di presentarsi a tutti i nuovi clienti, ovvero invitandoli provare la bontà del prodotto. Il primo punto vendita nasce a Marina di Ragusa poi a seguire le aperture di Modica nel 2014, Marina di Modica nel 2015,

Bologna, Milano, Marzamemi rispettivamente a maggio, giugno e luglio del 2016. Sempre nel 2016 la prima apertura all’estero, nella soleggiata Florida, a Hollywood, a pochissimi chilometri da Miami.

Lo Chef Glacier Peppe Flamingo

Giuseppe Flamingo, conosciuto come Peppe da tutti, è lo chef glacier di Tasta, oltre che fondatore del brand e oggi anche amministratore della società. Dopo gli studi in giurisprudenza a Roma, Peppe decide di tornare nella terra natia e dedicarsi anima e corpo all'azienda aperta dal nonno nel 1960, forse perché il ricordo del profumo delle cialde appena sfornate non lo ha mai lasciato, così come il canto delle sirene che ogni siciliano prova per la sua terra. Dalla sua inventiva ed esperienza nascono tutte le ricette che vengono poi sviluppate nel TastaLab e infine realizzate nei diversi punti vendita. Tutti i gusti vengono ideati partendo da una particolare attenzione ai prodotti naturali e alle migliori eccellenze, spesse volte provenienti dal territorio siciliano. Oggi Peppe si è posto l'ambizioso obiettivo di far conoscere ed esportare Modica e la Sicilia nel resto d'Italia e nel mondo cercando di realizzare le migliori eccellenze possibili.