La Summer-Icecream limited edition di Gusto 17

caffe-in-ghiaccio-e-latte-di-mandorla-2a63214a

L’agrigelateria Gusto 17, da sempre votata all’origine degli ingredienti, alla stagionalità e alle eccellenze del territorio italiano, in occasione dell’arrivo dell’estate firma la “Summer-Icecream limited edition”: 8 nuovi gusti ispirati alle bevande tipiche dell’estate italiana e delle tradizioni del territorio. Percoca e vino, caffe in ghiaccio con latte di mandorla, orzata, cedrata, chinotto, latte e menta, limonata e anguriata: bibite che sono in grado di farci ritornare al passato e che ora rivivono attraverso dei gelati da gustare in coppetta o sul cono. I primi gusti che verranno presentati sono percoca e vino e caffè in ghiaccio con latte di mandorla.

Un sorbetto alla percoca con riduzione di vino Lacryma Christi, sono queste le caratteristiche del gusto Percoca e vino. Questa idea nasce dalla volontà di celebrare una delle bevande caratteristiche del fine pasto nel Sud Italia. Viene definita la sangria napoletana e si prepara immergendo questa particolare tipologia di pesca a polpa gialla nel vino.

Il latte di mandorla che si sposa con il gusto raffinato di un leggero sorbetto al caffè. Nasce così il gusto Caffè in ghiaccio con latte di mandorla, bevanda tipica del Salento. Da queste parti, infatti, il caffè si beve quasi ed esclusivamente così; che sia a colazione, a pranzo, a cena o all’aperitivo non si perde mai occasione per gustarlo. Una leggenda francese racconta la nascita del Mazagran, chiamato così dal nome della legione dei soldati francesi in Algeria. Per gli spagnoli invece il caffè in ghiaccio ha come precursore il "Café del Tiempo" tipico caffè di Valencia, che viene servito con una fetta di arancia o limone.

Il sapore deciso delle bacche di vaniglia unito ai fiori d’arancio, il tutto immerso in una crema a base di latte di mandorla: è il gusto orzata, il terzo che va a comporre la ‘Summer Icecream limited edition’. Una versione innovativa della bevanda tipica che ha segnato la tradizione italiana e di cui nel corso del tempo sono state create diverse versioni e ricette facendola conoscere a tutte le generazioni.

Per celebrare l’estate non può mancare un vero e proprio dessert. Un sorbetto composto da frutta mista di stagione servito all’interno di piccole angurie, è questa la base dell’anguriata, gusto adatto per chi cerca freschezza non solo nei gelati. La bevanda ha una tradizione secolare ed è bevuta in ogni parte d’Italia. Regina dell’estate è da sempre la limonata: semplice da preparare quanto fresca e dissetante ad ogni latitudine.Come nel caso della macedonia quando arriva la bella stagione non si può che pensare alla granita . I sapori al profumo di menta all’interno di una granita con limoni di Sicilia è in grado di rinfrescare anche i più calorosi.

Delle scaglie di cioccolato bianco accompagnate ad una crema di latte e menta di Pancalieri, considerata la più pregiata al mondo:è questo il modo perfetto per combattere il solleone. Il latte con la menta non può che farci ritornare tutti bambini.Si tratta di una bevanda della tradizione ottima da gustare nei freschi pomeriggi estivi e perfetta anche per i bambini. Chi non ricorda un bicchiere di latte e menta preparato dalla nonna per la merenda? Lavorando le scorze di cedro, un agrume che in Italia ha trovato il suo habitat in Calabria, si ottiene la cedrata, una bevanda dal colore giallo intenso leggermente gasata. Grazie a delle scorzette caramellate immerse in un sorbetto frizzante al cedro, il sapore rigenerante della bevanda viene declinato in tutte le sue diverse sfaccettature.

Il profumo dei fiori d’arancio ad arricchire una delicata crema di chinotto, nasce così il gusto Chinotto. Gusto che non può mancare fra quelli proposti, essendo la vera bevanda tipica dell’inizio dell’estate. Il sapore leggermente amaro della bibita classica viene reso al meglio da una crema di chinotto al profumo di fiori di arancio, che sarà in grado di lasciare a chi la assaggia un gusto delicato ma allo stesso tempo deciso.

Inserita nella Guida del Gambero Rosso, Gusto 17 è tra le migliori gelaterie artigianali d'Italia, con due coni che, come le stelle Michelin, vanno da 1 a 3.Per scoprire questa nuova esperienza che coinvolge gusto, olfatto e vista, l’appuntamento è a Milano da Gusto 17, in via Savona 17, dal 21 Giugno 2017.

www.facebook.com/gusto17ilgelato