La rivoluzione del gelato: su foodora è ritorno al futuro

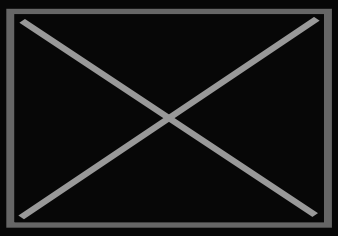
nero-0c88c837

Le origini del gelato sembrano essere antichissime. Si narra che già Alessandro Magno amasse gustare coni di ghiaccio con miele e frutta. Il gelato, come lo conosciamo noi, sembra invece abbia origine nella Firenze del Rinascimento , ma qualunque sia la sua vera storia, nel corso dei secoli ha sicuramente saputo innovarsi, decretando così il suo successo senza tempo. Per la stagione estiva, foodora ha deciso di analizzare le principali tendenze di quest'anno in Italia e non solo, per scoprire che il ritorno alla tradizione e agli ingredienti naturali è stato fondamentale per riuscire a rinnovarsi.



Back to Basics

Sono sempre di più le gelaterie che continuano a tramandare l'antica arte del gelato secondo tradizione. Nella città in cui è nato, Firenze, La Sorbettiera porta avanti la propria storia con ingredienti tipici della propria terra. Il gusto imperdibile? Pera in vino, cotta ovviamente in chianti. Tra i gusti più classici non può certo mancare il cioccolato. A Milano Chocolat è specializzato nel nettare degli idei: qui è possibile trovare anche il puro modicano 100% . Ma la semplicità, oltre che nel gusto, sta nel numero: come si dice, less is more ! Ad Amsterdam, Nice utilizza solo quattro ingredienti per i suoi ghiaccioli anguria e menta: anguria, zucchero di canna, succo di limone fresco e menta (e acqua ovviamente)!

**Back to Earth**

Riscoprire la propria terra non è mai stato così gustoso. Se sei a Roma visita Fattore Gelato: ingredienti freschi e che fanno bene al pianeta. Il cioccolato nella variante allo zenzero è un must! E per i vegani? Ormai sono in molti ad adottare questa scelta di vita e alcune ricette sono davvero imperdibili: a Brisbane Luz Almond sceglie solo latte di mandorla per i propri prodotti. Il risultato? Dessert super tasty ma soprattutto super healthy: il frozen yogurt alle noci di macadamia è un cocktail di proteine e omega 3.

Back to Black

Per chi invece fosse più interessato alle sperimentazione due sono i trend del momento. Il primo, portato avanti da Woop Woop Icecream a Berlino, è l'utilizzo del nitrogeno liquido a -196°C per la preparazione del gelato. Il secondo, invece, è perfetto per gli Instagram Addicted: il gelato nero , super fotogenico. Lanciato circa un anno fa in America, con il nome di Coconut Ash , ha un colore davvero particolare, che nella ricetta originale è dato dalla cenere di cocco o di mandorla. A Milano è possibile provarne una variante ancora più nuova da Gusto 17 , nella versione al carbone e scaglie di cioccolato. Abbiamo già l'acquolina in bocca.

www.foodora.it