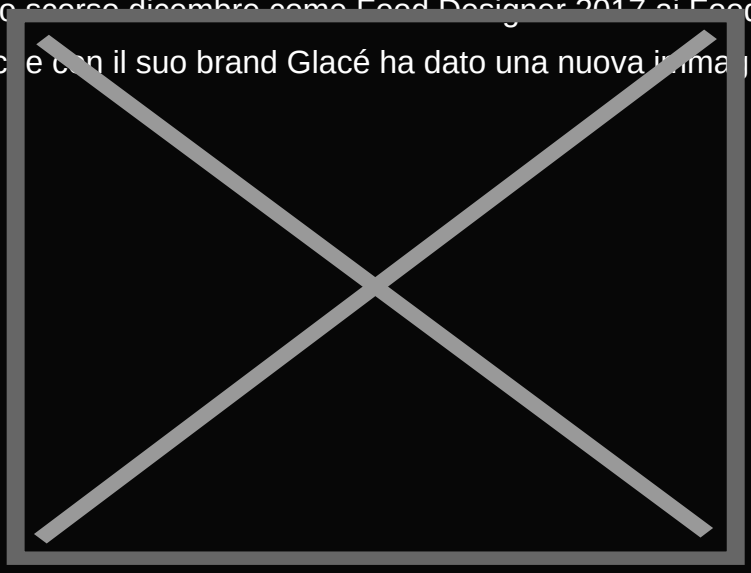
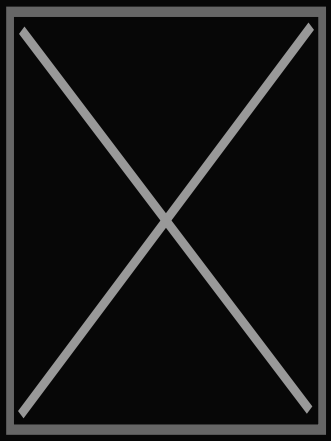
Ilaria Forlani aiuta a scegliere un gelato artigianale di qualità

ilaria-forlani-026c9037

È l’astro nascente del food design, ma lei ama definirsi una “creativa golosa”. Ilaria Forlani, premiata lo scorso dicembre come Food Designer 2017 ai Foodcommunity Awards di Milano, è la pastry chef che con il suo brand Glacé ha dato una nuova immagine e nuove forme al gelato.



Con l’arrivo del grande caldo, sono tanti i follower che anche sui social le chiedono consigli su come riconoscere un buon gelato artigianale. *«Non facciamoci ingannare dall’apparenza: quello artigianale, specialmente se si tratta dei gusti di frutta, presenta colori tenui e poco accesi.»* spiega **Ilaria Forlani** che entra nei dettagli: *«Un gelato troppo freddo è indicativo di un utilizzo eccessivo di acqua; un buon gelato artigianale presenta una consistenza cremosa senza grumi di ghiaccio con un gusto ben riconoscibile».*

La giovane designer, scelta di recente per curare una rubrica sulla prestigiosa rivista di settore GELATO Artigianale, invita sempre a scegliere solo gusti di stagione: *«Una gelateria seria lavora sempre e soltanto con ingredienti stagionali e – ovviamente – con materie prime di alta qualità. Anche costo di deludere chi chiede il gusto fragola in pieno inverno. Il gelato artigianale, contrariamente a quello che si può pensare, prevede una preparazione lunga e complessa, con alcune fasi decisamente delicate.».*

Ilaria Forlani, che in autunno aprirà il suo Glacé Sweet Concept Store a Milano, ricorda infine che *«i gusti frutta devono essere senza lattosio e devono avere la stessa consistenza delle creme. E, in caso di intolleranze, nessun timore nel fare domande: le vere gelaterie artigianali non avranno problemi a condividere la lista degli ingredienti».*