Il gelato che non ti aspetti

gelato-che-non-ti-aspetti-01-5725f233

Scardinata la credenza che “si mangia solo d’Estate” e inventati tutti i gusti del mondo, il gelato ha ancora tante sorprese in serbo. La forbice delle alternative si allarga sempre di più per includere nuovi consumatori: vegani, allergici, intolleranti e curiosi alla ricerca di qualcosa di diverso, ma tutti comunque golosissimi!

IL GELATO SI FA VEG



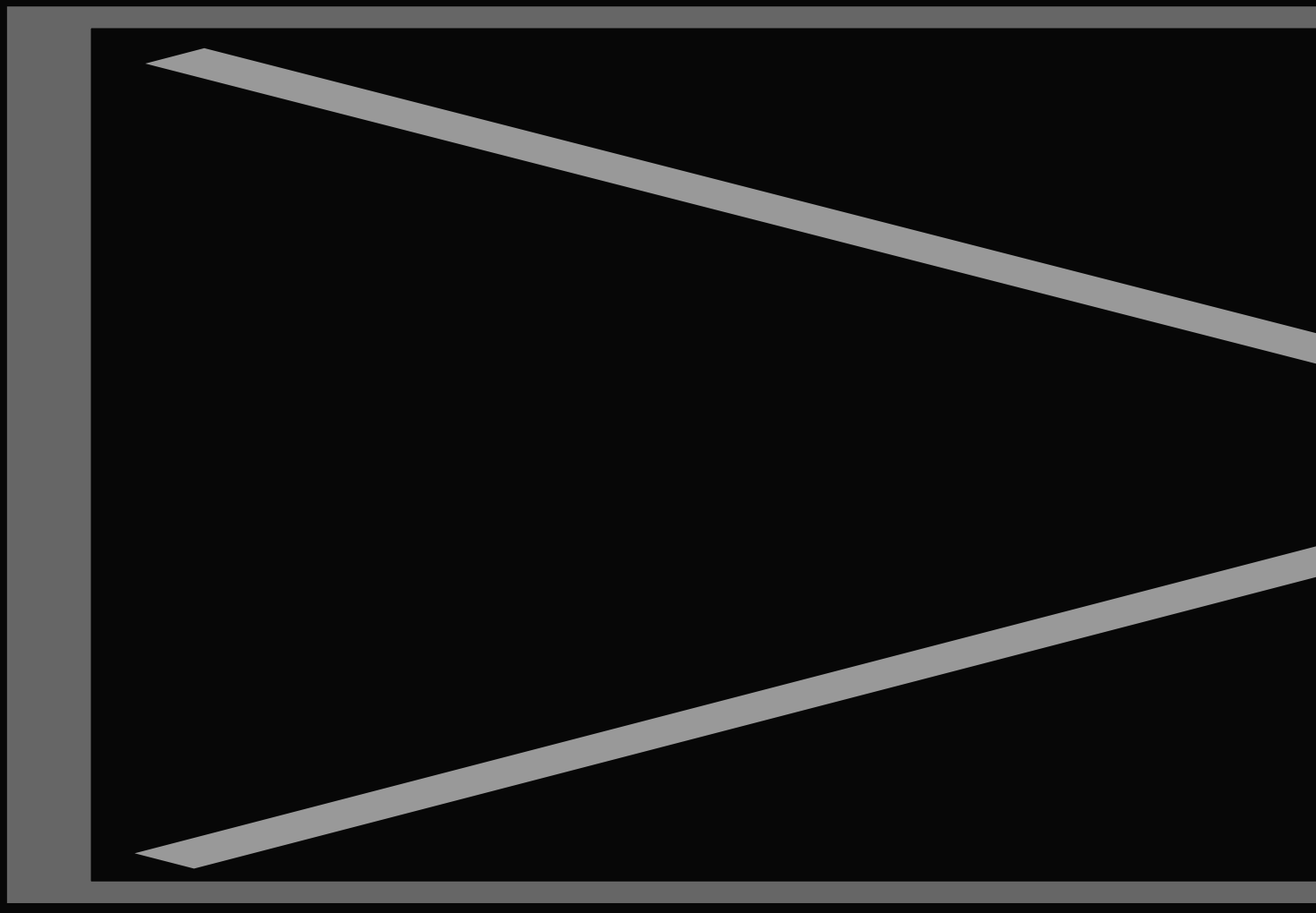
L’approccio vegano è ogni giorno di più una consuetudine radicata nel settore Horeca. Questa rivoluzione non poteva di certo dimenticarsi del gelato che, più cremoso che mai, torna in una nuova veste spogliata dall’uso di latticini. C’è chi lo chiama nana ice cream, un’alternativa al gelato realizzata a partire da banane molto mature, quelle che solitamente vengono evitate per il loro aspetto non troppo invitante. Le banane vengono congelate e poi frullate creando un composto che può essere arricchito con vari ingredienti. Fra i primi a procedere su questa strada è stato **Nicecream** nel 2015. Oggi nelle due location di Copenaghen vengono serviti gelati vegani, bio, realizzati con ingredienti fairtrade, senza aggiunta di aromi artificiali, coloranti o altri additivi chimici. Non solo gelati realizzati con banane o altra frutta congelata ma anche con latte di cocco. Una scelta adatta al pubblico vegano e a chi soffre di intolleranza al lattosio. Tra le scelte insolite non mancano i ghiaccioli che ricordano i centrifugati: Beet’le Juice è un ghiacciolo a base di barbabietola rossa, arancia, banana, zenzero e lime mentre Popeye’s Favorite è un tributo a Braccio di Ferro a base di spinaci, avocado, banana, mela, basilico e lime.

LA CAPRETTA AMICA DEL PIANETA

Sempre con un occhio di riguardo per gli intolleranti a glutine e lattosio,

dall’Inghilterra arriva **Greedy Goat**, il gelato realizzato con latte di capra, senza uova, senza glutine né OGM e utilizzando solo ingredienti naturali e locali. Tutto comincia nel 2011 in un chiosco al Borough Market di Londra, da lì l’espansione con i nuovi gusti distribuiti nei negozi della città e tramite Deliveroo, nonché l’export in Bahrein. Perché il latte di capra? I benefici sono tanti: è per l’85% meno allergenico del latte di mucca, possiede alti livelli di calcio, magnesio, vitamina A e potassio e rende la texture del gelato molto liscia. Greedy Goat adotta inoltre un approccio sostenibile con l’accattivante packaging in barattoli di vetro riciclato.

[caption id="attachment_156893" align="aligncenter" width="2000"]



Il packaging accattivante e sostenibile di Greedy Goat[/caption]

GELATO ALLA BAVA DI LUMACA? GNAM!



Di sicuro fra i gelati più alternativi del momento è quello sperimento da

Alessandro Racca, pasticcere e gelatiere, dal 2003 docente **fondatore di Carpigiani Gelato University**. Tanti anni di esperienza e una grande passione hanno spinto Alessandro a sperimentare con un ingrediente insolito: la bava di lumaca. Non storcete il naso, l'estratto di chiocciola dona al gelato caratteristiche da non sottovalutare come cremosità, volume, spatolabilità, il tutto senza alterarne il gusto visto che "la bava" sa di succo di limone e clorofilla. Un'altra proprietà di questo ingrediente è la rigenerazione delle mucose del tratto gastrointestinale, che normalmente viene distrutto dalla chemioterapia, specialmente nei bambini. Questo rende il gelato buono anche nelle sue finalità: l'ideale per regalare un momento di sollievo ai pazienti in cura. La distribuzione su larga scala non è ancora avvenuta ma Alessandro la vede possibile e sta già raccogliendo molteplici richieste. Il lavoro continua sia per soddisfare tutti i parametri di salubrità del prodotto per uso alimentare che per renderlo fruibile alle gelaterie.

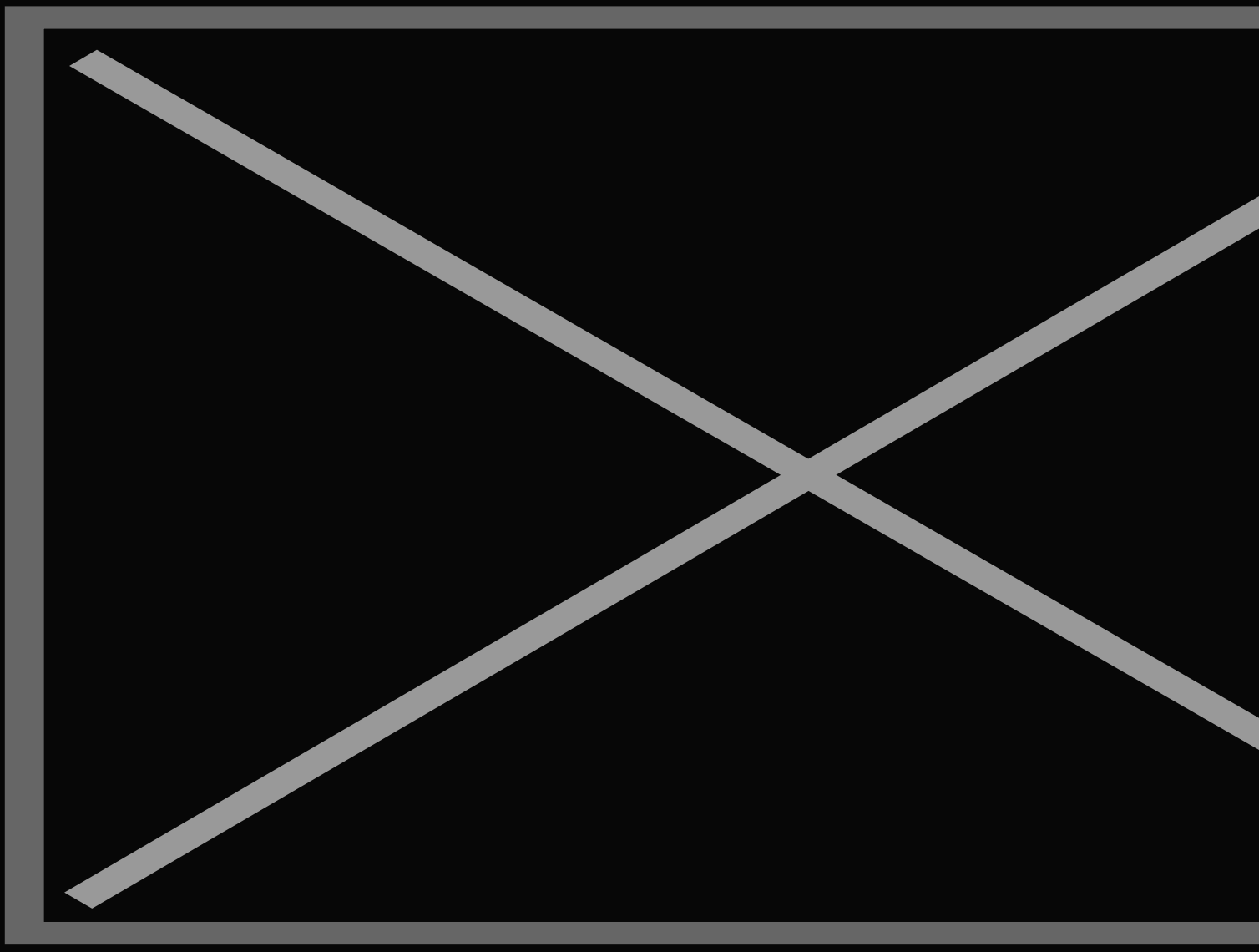
NITRO, IL GELATO ALL'AZOTO



Il gelato all'azoto è ancora una realtà che in Italia fatica a farsi strada, ce lo

confermano Ahrash **Akbari-Kalhur** e **Nyisha Weber**, fondatori di **Chin Chin Labs**, fra i primi a dare spazio al **nitro ice cream**. Nel 2009 la coppia decide di portare all'attenzione delle masse il gelato all'azoto che in Inghilterra era ancora appannaggio di ristoranti stellati e luoghi esclusivi. Con tre punti vendita a Londra, fra cui un laboratorio nel modaiolo quartiere di Camden, i due hanno deciso di dedicarsi al nitro ice cream per la texture di qualità superiore e la minore presenza di grassi. Fra i pro annoverati ci sono la possibilità di sbizzarrirsi con gusti creativi e di non dover ricorrere a stock surgelati ingombranti. La teatralità delle nubi fluttuanti di azoto è affascinante ma secondaria, bisogna comunque realizzare un prodotto di qualità.

[caption id="attachment_156890" align="aligncenter" width="1000"]



Akbari-Kalhur e Nyisha Weber, fondatori di Chin Chin Labs[/caption]

ALCOLICO E DIVERTENTE!



Mai pensato a un gelato alla vodka o alla tequila? L’inglese **Angela Wilkins** sì

e, spinta dalle tre figlie, ha deciso di creare **Drunken Dairy**, un brand di gelati realizzati con ingredienti

naturali di prima qualità, ricette semplici e infusi con alcolici. Un’idea divertente e un po’ sfacciata dedicata a chiunque ami gelati e sorbetti, a patto che abbia più di 18 anni! Drunken Dairy non ricorre all’uso di additivi o conservanti, è l’alcol che fa il trucco e non manca neanche in questo caso l’offerta vegana. Con i gusti c’è solo l’imbarazzo della scelta: si va dal goloso White Knight a base di cioccolato bianco e rum al cocco al più elegante Proseccsy, sorbetto vegano a base di Prosecco fino a gusti che richiamano i classici della miscelazione come Mojito e GLT a base di gin, lime e tonica. Drunken Dairy è una realtà ancora in espansione, i prodotti sono distribuiti nella rete di food market, teatri e cinema locali e soprattutto presso eventi e festival. Per Angela al momento la sfida principale è far crescere le vendite ma è convinta che il gelato alcolico possa diventare una nuova apprezzata categoria di prodotti.

IL KAKIGORI E GLI ALTRI GUSTI DALL’ORIENTE

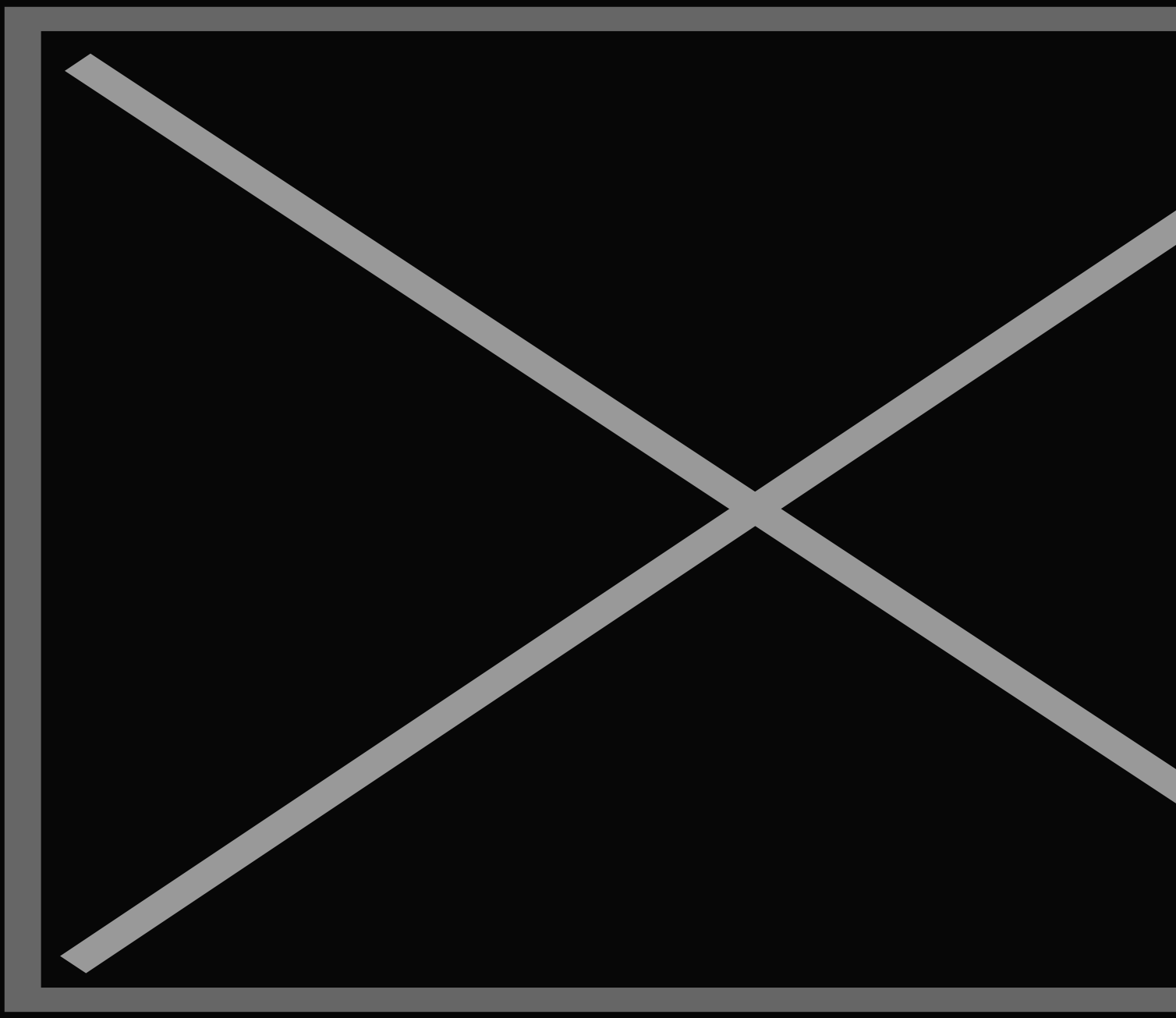


Direttamente dal Giappone arriva il **Kakigori**, una granita molto diversa da quella italiana. Viene realizzata con ghiaccio finemente tritato e aromatizzato in modo naturale con mango, taro (tubero tropicale), tè matcha e altri gusti ancora. Senza fare troppa strada è possibile assaggiarlo anche a Milano presso **Chateau Dufan**, un progetto nato nel 2011 con l’acquisizione da parte di Zhang Fan di una storica gelateria di Via Sarpi. Da tre anni il Kakigori viene servito con un netto e costante aumento di vendita e secondo Zhang Fan può avere anche qui un notevole sviluppo come già avvenuto in Francia e Stati Uniti. Oltre al kakigori è possibile optare per un’ampia scelta di gelati dai gusti inaspettati come tè matcha, curcuma, cocco nero; non mancano preparazioni prive di latte e suoi derivati, senza uova e gluten free.

IL FUTURO DEL GELATO

Alla fine di questo goloso excursus chiediamo ad **Alessandro Racca** quali siano i nuovi trend da seguire e applicare in Italia in fatto di gelato. Il **gelato gastronomico** sta crescendo molto perché la ristorazione si sta avvicinando al gelato fresco di produzione propria da inserire al fianco di altre proposte dolci e da abbinare in accompagnamento a piatti strutturati. In generale, trend e proposte dall’estero sono da valutare ma da applicare con cautela in un paese con una tradizione secolare e consumatori affettuosamente conservatori.

[caption id="attachment_156897" align="alignnone" width="1000"]



Una golosa creazione al gelato di Chin Chin Labs (foto: Justine Trickett)[/caption]