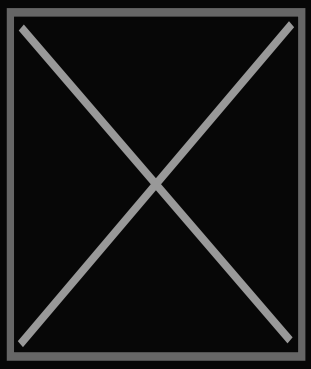
Estate 2019: la novità è è Marijanita, la granita alla canapa

image003-e0a949ba

Tutti gli esperti del food sono d’accordo, la novità dell’estate 2019 in fatto di gelati sarà Marijanita, la granita alla canapa. Una granita unica, che ancora mancava sul mercato. Dolce, fresca, dal sapore vagamente esotico e con la componente "curiosità" derivante dalla presenza della canapa. Un mix ben riuscito, e che per questo promette bene, vista anche l'onda del successo del momento per tutto ciò che contiene canapa. Tanto che, dopo essere stata presentata ad Alassio la scorsa estate, e viste le numerose richieste, i gelatieri di Perlecò hanno deciso di sintetizzare il tutto in un preparato pronto per essere distribuito ora in tutta Italia, e presto nel mondo.

Destinatari non solo le gelaterie, ma anche chioschi, bar e pub, perché Marijanita è anche un eccellente ingrediente per la preparazione di gustosi e freschi cocktail. Ad Alassio ad esempio sarà Luca del Liquid a inventare prelibate bevande con Marijanita come protagonista. Ma valorosi barman proporranno questa estate le loro ricette anche a Roma, Milano, Genova, Pantelleria e Las Palmas, con l'idea di distribuire un libretto di ricette alla Marjanita.

*“L'idea di esportare i nostri progetti ci alletta sempr*e - affermano dalla gelateria Perlecò, inventori anche del primo gelato alla canapa - *e lo abbiamo già fatto con successo con il Fiore di canapa e con i CanaBaci di Alassio”. “Marijanita ora sembra avere ancora maggiori potenzialità, perché semplicissima da preparare e con tutte le carte in regola per essere un successo anche di "immagine". Arrivare a questo risultato non è stato semplice però perché il sapore della canapa è molto invadente e va "addomesticato", commentano dalla gelateria.*



Dopo tanto lavoro e sacrifici le intuizioni, i tentativi e tanta passione sono stati i segreti della riuscita. *“Crediamo moltissimo in questo ingrediente. Lo abbiamo scelto quale alleato indispensabile nella produzione della pasticceria senza glutine. Il suo apporto proteico, la bilanciatura tra omega 3 e 6 e, perché no, la curiosità che scatena lo hanno fatto diventare l'ingrediente principe delle nostre creazioni”*, spiegano i responsabili di Perlecò.

E il prossimo progetto? “*Vi anticipiamo ci sarà il fratellino di Marijanita, ovvero il gelato sorbetto, per cui siamo ancora in fase di test. Per il momento però ci godiamo il successo di Marijanita. La granita che non c'era, ma che adesso c'è”* concludono dall’innovativa gelateria, diventata famosa grazie alle loro trovate uniche.