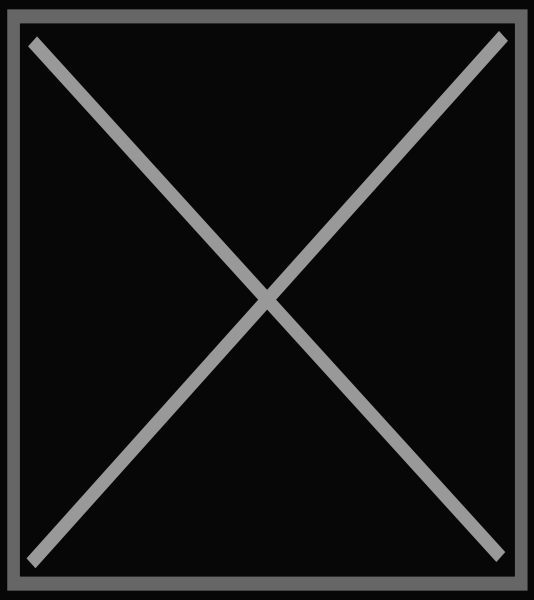
Ice-cream spirit pairing: perché farlo e cosa sapere video INTERVISTA

ice-cream-spirit-pairing-alt-12469b59

Non c'è dubbio, l'**ice-cream spirit pairing** è il nuovo trend. **Roberto Larocca** direttore di gelaterie Dorelli ci spiega perché puntare sul connubio e le sue criticità.

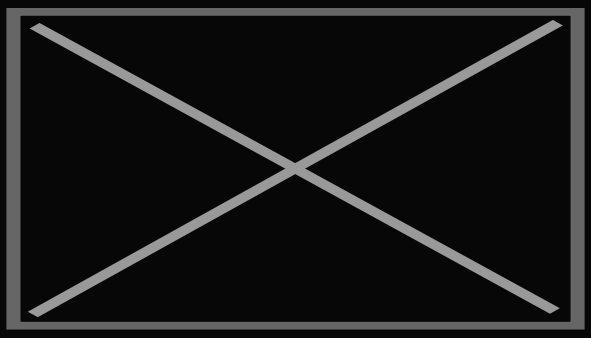
Ma andiamo con calma.
Partiamo dalla notizia di cronaca. In questi giorni **porto Sandeman e gelaterie Dorelli hanno lanciato insieme due novità**: un gusto di gelato al porto Sandeman e un aperitivo nel segno dell'ice-cream spirit pairing.



L'iniziativa originale, per il momento organizzata solo nel negozio di Corso Magenta a Milano e proposta esclusivamente il giovedì dalle 18 a chiusura, prevede un mix tra un bicchiere di *Sandeman Fine Ruby o Fine White* e un gelato dal gusto studiato ad hoc.

PER CONOSCERE LE RICETTE DEI GELATI GOURMET CLICCA QUI

Dopo gli abbinamenti tra food e cocktail e tra dolci e drink, ora quindi l’attenzione da più parti si concentra sul connubio ice-cream spirit e gelato-drink. Basta guardare la stampa americana. Ice Cream Treats That Will Get You Carded: the latest buzz in desserts involves booze and a few scoops è un articolo recente del **Wall Street Journal dedicato al trend dell'ice-cream spirit pairing.**



Torneremo sul tema. (Se state lavorando a questo pairing e volete parlarne con noi, contattatemi CLICCA QUI)

Intanto guardate la video intervista al direttore Roberto Larocca per scoprire quali sono i punti critici da affrontare se si vuole puntare su questo abbinamento e perché vale la pena studiare il mix.
PER GUARDARE IL VIDEO CLICCA QUI