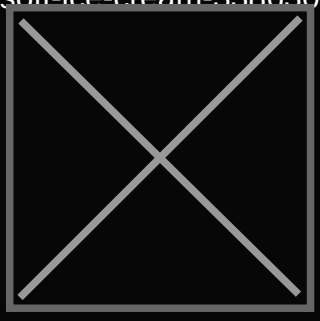
Gelato: le novità dal Giappone

soft-ice-cream-3386307-640-bca9722a



“Pret-à-porter”, “vegano” e “monoporzione” sono invece le parole utilizzate da

Paolo Molinari, coach e responsabile della squadra giapponese della Federazione FIPGC, per descrivere il momento attuale. Se da un lato l’emergenza sanitaria ha sviluppato trend di acquisti ridotti a monoporzioni, per questioni di igiene ma anche come formula di consumo più veloce, dall’altra si guarda a una gestione imprenditoriale sempre più lontana dalla classica formula “a conduzione famigliare” che punta invece ad aprire piccole attività in franchising. Per quanto riguarda il vegano invece si può dire che è un ambito non ancora abbastanza sfruttato dalla pasticceria mondiale e sicuramente potrà offrire, in futuro, un range di possibilità creative davvero molto ampio. Ma all’estero come funziona? Paolo Molinari riporta la sua personale esperienza in qualità di allenatore della squadra giapponese al The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate Fipgc 2019 che si è tenuto a HostMilano: “In Giappone esistono tre tipologie che potremmo definire ‘gelati’: l'ic cream, introdotto dagli americani nel XIX secolo durante la conquista del Giappone, è un prodotto pastoso. Il secondo è il cosiddetto “gelato”, parola che rimane invariata anche in giapponese per differenziarsi dall’ice cream. La sua introduzione nel mercato risale a soli 20 anni fa circa. All’interno di questa categoria vi è il gelato gourmet o gelato di nicchia, conseguenza dei recenti successi mondiali del Giappone nelle competizioni di pasticceria e gelateria. Questo tipo di gelato, artigianale e che può contenere ingrediente particolari come il basilico o altri diventati comuni come l’ananas o il mango, viene prodotto da quei professionisti che, aprendo i loro negozi, continuano a sperimentare gelati di alto livello anche fuori dalle competizioni e li vendono poi tramite canali privati o in negozio. Il terzo tipo è invece il soft cream ed è da considerarsi a metà tra i primi due, sia come

Gelato, un mondo in evoluzione

Da Nord a Sud saperi e sapori della gelateria italiana