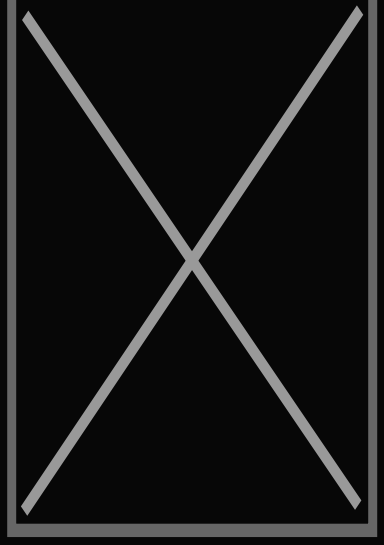
Tonitto, gelati e sorbetti realizzati con ingredienti sparsi per il mondo

tonitto-infografica-ingredientimondiali-8925d150

Europa, Asia, Africa, America e Oceania: gli ingredienti utilizzati da Tonitto per la creazione delle sue ricette arrivano da tutto il Mondo. Forte della sua presenza in 30 Paesi, l’azienda ligure, produttrice di gelati e leader in Italia per il sorbetto, propone infatti una gamma completa e di qualità che abbraccia l’intero Pianeta e consente di portare ai consumatori sapori unici, a volte poco conosciuti.

Una serie di ingredienti ricercati e utilizzati nella maggior parte dei prodotti di Tonitto 1939 come il limone Primofiore e il mandarino tardivo di Ciaculli, entrambi provenienti dalla terra di Sicilia: il primo con tanto succo, un gusto deciso e un’elevata acidità e oli essenziali preziosi e profumati e presente all’interno del Sorbetto e lo Stecco Sorbetto al Limone, il secondo dal forte aroma, leggermente dolce e presente nel Sorbetto. Dall’Italia e quindi dall’Europa si approda in Asia e in particolare in Vietnam, da cui Tonitto 1939 ha scelto di far approdare nello stabilimento di Campi a Genova i famosi anacardi. Per il suo gelato Origini, realizzato in collaborazione con Altromercato (la principale realtà di Commercio Equo e Solidale in Italia), l’azienda ha utilizzato uno dei frutti più insoliti per forma e gusto, tipico dolce e oleaginoso. Restando nel continente più popoloso al Mondo ecco che si incontrano altri due ingredienti presenti nei prodotti Tonitto 1939: si tratta del mango Alphonso dell’India, una delle migliori varietà dolce, succosa e profumata e presente nel Sorbetto e Stecco Sorbetto, e del sale rosa dell’Himalaya, uno dei più pregiati sale al mondo, naturale e non trattato, presente nel gelato Origini.



«La costante ricerca di materie prime di altissima qualità, provenienti dai diversi continenti, allo stesso tempo poco conosciute e che richiamano ad abbinamenti non scontati rispecchia la filosofia della nostra azienda che cavalca di pari passo tradizione e innovazione – commenta **Massimiliano Dovo**, responsabile Ricerca e Sviluppo Tonitto 1939. *La scelta dei migliori ingredienti in giro per il mondo arriva da cultivar selezionate e da un attento studio delle geografie e del loro clima. Per questo lo sguardo intorno al mondo continuerà anche in futuro, ma allo stesso tempo non verrà meno la volontà di utilizzare, come già accade tuttora, materie prime locali che richiamino al territorio italiano e ligure».*

L'eccellenza ligure della famiglia Dovo sceglie inoltre di attingere da altri due continenti simili ma diversi tra loro come Africa e Oceania: in particolare crea i suoi prodotti con alcuni ingredienti di primissima qualità provenienti dal Togo, come il tipico cioccolato fondente presente all'interno del gelato Origini, e il lime di Thaiti, la varietà più gustosa e succosa del frutto e presente nel sorbetto. Non poteva mancare ovviamente l'America e in particolare due frutti tipicamente esotici che da sempre stuzzicano il palato degli europei: il lampone Heritage del Cile col suo sapore che unisce dolcezza acidula e freschezza è il protagonista dello Stecco Sorbetto e Sorbetto di Tonitto 1939; allo stesso modo il passion fruit dell'Amazzonia che con il suo gusto dolce abbinato a una nota acidula impreziosisce il ripieno della novità dello Stecco Origini.