Costardi Bros e Aria Gelateria danno vita al gelato soft in lattina

20230518122927lattine-542a3629

La gelateria e la ristorazione si parlano grazie alla **collaborazione tra Costardi Bros e Aria Gelateria** finalizzata alla creazione di un gelato contemporaneo e pop, cremoso, da passeggio, personalizzabile e divertente, **il gelato soft**, servito nella lattina Costardi's Condensed, ormai un simbolo per i fratelli vercellesi. Il **lancio è previsto per giugno**, al Caffè San Carlo, in Piazza San Carlo a Torino.

Il gelato avrà come base **latte fresco intero piemontese** con una piccola percentuale di **panna fresca e baccelli di vaniglia pura**. L'artigianalità è un punto importante, ogni elemento del gelato sarà prodotto internamente e verrà equilibrato con elementi dolci, salati, sapidi e a tratti leggermente piccanti.

I **topping di partenza saranno tre**, pensati appunto per il lancio: il primo racconta la storia dei fratelli Costardi e del loro legame con il riso carnaroli, il secondo sarà pensato dai ragazzi di Aria, e il terzo sarà un topping a base frutta che cambierà con il susseguirsi delle stagioni.

1- Signature topping by Costardi Bros: vuole riprendere il loro risotto i cui ingredienti principali sono una crema di grana, riduzione di birra e polvere di caffè: in questo caso la grassezza della crema di formaggio sarà ripresa dal gelato soft alla vaniglia, una riduzione di birra scura intensa (acidula e leggermente sapida) quasi a ricordare un caramello e il riso crunchy caramellato Aironi.

2- Signature topping by Aria Gelateria con i pop corn caramellati.

3- Topping stagionale a base frutta: sulla base alla vaniglia ci sarà una salsa di frutta che cambierà stagionalmente (adesso sarà pesca e albicocca poi potrebbe diventare frutta esotica come mango e passion fruit), per dare la masticabilità la frutta sarà anche a pezzi sopra con alla fine un brownies al cioccolato semifondente al 56% che completerà il tutto con gusto e croccantezza.

La base bianca del gelato soft contiene circa il **50% di aria sul peso finale del gelato**, è questo che lo rende **arioso e particolarmente cremoso** anche grazie alla presenza di un agitatore nel macchinario che mescola il prodotto. Il gelato soft fuoriesce dal macchinario per essere **depositato direttamente sulla famosa lattina Costardi’s Condensed** pronto ad essere consegnato tra le mani del consumatore.
Il gelato soft viene **preparato a una temperatura più alta** rispetto a quello tradizionale. Questa oscilla intorno ai -6 gradi circa, quando invece il gelato classico viene lavorato e poi conservato a una temperatura di circa -18 gradi. Il risultato viene definito dal palato che entra in contatto con un dolce “più caldo”, delizioso e appagante.