L'ex fisico Linares crea un gelato che cambia colore sciogliendosi

xamaleon-copia-4f9b38ec

tarrinaxamaleonL’ultima invenzione del ex fisico spagnolo Manuel Linares è decisamente curiosa: un gelato che cambia colore mano a mano che si scioglie. Linares ha abbandonato la carriera di ricercatore per intraprendere quella di cuoco, e ciò per seguire con maggiore attenzione la propria passione per la cucina. Tuttavia, anche in questo periodo sfrutta un po’ delle conoscenze scientifiche tra i fornelli.

xamaleonIl tutto è nato come sfida, quando Linares ha partecipato a un corso per gelatieri a Barcellona. Gli allievi lo avevano più volte deriso quando aveva affermato che avrebbe potuto lavorare su un gelato che avrebbe cambiato colore sciogliendosi. Così Linares ha lanciato la sfida ai compagni di corso e di docenti. *“Tutti ridevano, ma come fisico so che ci sono diverse strade per ottenere questo risultato, e mi sono ritenuto ampiamente soddisfatto quando ho raggiunto il mio obiettivo, con un gelato che cambiava colore. Era importante usare solo ingredienti naturali, così la cosa ha richiesto un po’ più di tempo”*, rivela Linares.

Gli ingredienti comprendono fragole, mandorle, banana, pistacchio, vaniglia e caramello (ma la ricetta esatta è segreta), e il gusto è una sorta di misto frutta. Adesso il gelato è un punto fisso del menu del locale di Linares a Calella del Mar, in Spagna, l'IceXperience. E le richieste sono tantissime.