Alla Dolce Agorà di FIPE arriva il gelato dei record

gelato1-b9327934

Gelato al cioccolato, dolce, un po' salato e…da record. Oltre 110 gusti diversi, fondenti, al latte, dai classici ai più originali per una golosa carrellata di proposte con cui un gruppo di grandi gelatieri veneti proveranno a superare il record assoluto. Questa la gustosa sfida che animerà lo stand della FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Padiglione 18 - stand L70 L88 N69 N89) ad Host. Davanti agli occhi del pubblico verranno preparati e mantecati chili e chili di gelato secondo rigorosi principi della tradizione artigianale, con il coordinamento di Filippo Bano, presidente del Comitato per la valorizzazione del gelato artigianale in collaborazione con ISA, azienda leader nel mondo nel settore dell'arredamento dei pubblici esercizi che fornirà le attrezzature.

gelatoSondaggi e ricerche attestano che il gelato al cioccolato è da sempre uno dei gusti più consumati e apprezzati dal pubblico. E allo stand Fipe ce ne sarà davvero per tutti i palati: dalle varianti ormai consuete di cioccolato alla frutta come il cioccofragola, ad abbinamenti arditi con la zucca; proposte aromatiche come il cioccolato al rosmarino o al pino mugo; abbinamenti liquorosi come il cioccolato al Cointreau oppure giovani e smart come il cioccolato al Mojito; declinazioni regionali da Nord e Sud dello Stivale, con il cioccolato alla polenta oppure il cioccomarzapane ispirato ai sapori siciliani; uno sguardo esotico, rappresentato dalle tentazioni golose del cioccolato al cocco, dal latineggiante "dulce de leche", dai datteri, dal kiwi, dalle bacche di goji (considerate i frutti del momento, elisir di benessere). Infine, proposte assolutamente "hard", ma all'insegna dell'equilibrio di sapori tra dolce e salato per un connubio armonioso, come il cioccolato al grana oppure il cioccolato al sale dell'Himalaya.

Ad unire tra loro le diverse proposte, la maestria e l'amore per la qualità che contraddistingue il lavoro dei gelatieri e che fanno di questo prodotto uno dei capisaldi del "made in Italy da gustare" nel mondo: selezione accurata delle materie prime, sapiente lavorazione e preparazione e consumo in giornata. Must importanti il cui rispetto ha reso nel tempo il gelato uno dei prodotti più apprezzati, con numeri

che parlano chiaro: 165 mila tonnellate di gelato artigianale consumato in Italia nel 2014 (quasi 3 kg di gelato a testa), 41mila imprese attive nel settore, 50.000 addetti impiegati, e un giro di affari complessivo di 4,7 miliardi di euro.

Il riconoscimento che il Parlamento europeo ha accordato al gelato artigianale, attraverso l'istituzione della Giornata Europea del Gelato, rappresenta una tutela del prodotto ma soprattutto un incoraggiamento agli operatori a investire per mantenere standard di produzione elevati; e a questo proposito i maestri gelatieri chiedono a gran voce una certificazione e regole precise per difendere e valorizzare la loro professionalità. Proprio di questo si parlerà nel corso di una tavola rotonda presso lo stand Fipe, per una dialettica arricchente tra difesa della tradizione e innovazione.