Il Codice sensoriale del gelato artigianale italiano

gelato-17870828-l-a542e770

Molti sanno giudicare un gelato buono e uno cattivo, ma non tutti sanno spiegarne il perché. **Il Codice sensoriale gelato svela un metodo di analisi sensoriale certo e codificato per comprendere cosa renda il gelato artigianale italiano un gioiello della cultura italiana.** Un utile strumento e guida per i gelatieri e un'appassionate scoperta per tutti i golosi per trovare ancor più piacere nel gustarlo. Perché conoscere il gelato fa diventare maestri del piacere e guide al buon vivere.

Cosa rende un gelato buono o cattivo per le persone a cui è rivolto? Una volta chiare le caratteristiche che piacciono o non piacciono, la capacità del gelatiere e dell'assaggiatore specializzato sta nel sapere da dove si originano e, se il gelato non risulta soddisfacente, dove si origina il problema: solo così si saprà scegliere e riprodurre un'esperienza di consumo sempre all'insegna del piacere.

Il manuale nasce dalla ricerca e dai dati raccolti attraverso test di analisi sensoriale e spiega: le percezioni che il gelato può offrire codificandole per fasi della percezione; come gli ingredienti, gli strumenti e le attrezzature influenzino il profilo sensoriale del prodotto; come creare una ricetta bilanciata e come svolgere al meglio tutte le fasi della produzione. Il codice sensoriale del gelato diventa un libro aperto a portata di mano di tutti per imparare a descrivere con precisione cosa piaccia oppure no di un gelato e comprendere da quale fase produttiva sia originato. Un utile strumento per riconoscere e capire quando e perché un gelato artigianale italiano sia buono e un manuale pratico per tutti i gelatieri.

Non mancano le curiosità: qual è il modo corretto per impugnare la coppetta? Meglio la pallina o rosetta? Come conservare a casa il gelato artigianale italiano? Frutta surgelata oppure no?

Editore: Centro Studi Assaggiatori
Curatore della collana: Luigi Odello
Autore: Manuela Violoni

Formato: 19x27
Pagine: 113