Il gelato riscopre il burro: ritorno al gusto o reazione agli eccessi?

Per anni il gelato ha inseguito leggerezza, ingredienti vegetali, riduzione dei grassi e ricerca della massima pulizia gustativa. Ora qualcosa sembra cambiare. Come racconta Gastronomika, il burro sta tornando protagonista nelle riflessioni dei maestri gelatieri e potrebbe rappresentare una delle chiavi evolutive del settore nei prossimi anni. Non significa necessariamente un ritorno al passato. Piuttosto, la ricerca di un nuovo equilibrio. Perché il consumatore contemporaneo sembra sempre meno disposto ad accettare prodotti percepiti come salutari ma privi di personalità. La vera provocazione è questa: dopo anni di “healthy by default”, stiamo entrando nell’epoca del piacere consapevole? Se così fosse, il ritorno del burro nel gelato sarebbe molto più di una scelta tecnica. Sarebbe un segnale culturale.