Dal ketchup al foie gras: a Londra il gelato diventa un laboratorio del gusto

Che sapore ha un gelato al ketchup? O uno al foie gras, ai fagioli al forno o alla salsa di soia? A Londra la risposta arriva da The Ice Cream Project, il pop-up estivo ideato dalla stilista Anya Hindmarch, che ogni estate propone gusti ispirati a prodotti iconici della grande distribuzione e della gastronomia. **Il Gusto** racconta un progetto che trasforma il gelato in un esercizio creativo capace di attirare lunghe code di curiosi e appassionati. Dietro l'effetto sorpresa c'è però una riflessione più interessante. L'obiettivo non è creare gusti "strani" per il solo piacere di stupire, ma dimostrare quanto il gelato possa diventare un linguaggio gastronomico capace di reinterpretare ingredienti e sapori familiari. È la stessa strada percorsa da molti chef e pasticceri negli ultimi anni: utilizzare il dessert come terreno di sperimentazione, contaminando dolce e salato. In un mercato sempre più competitivo, l'innovazione passa anche dalla capacità di costruire esperienze memorabili. E, in questo senso, un gelato al ketchup può raccontare molto più di quanto sembri a prima vista.