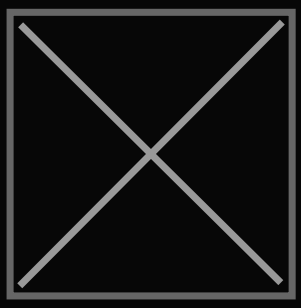
Gelato. Ora è lui il protagonista dei matrimoni

gelato-11f18361

Alta, bianca e burrosa. Era così la classica torta di nozze, la wedding cake per eccellenza. Ma quest'anno c'è una novità. L'ultima tendenza si chiama wedding ice cream, torta gelato fresca e colorata. Via libera quindi a carrettini e chioschetti, quelli che una volta vendevano il gelato per strada e al parco, per rendere davvero indimenticabile la giornata non solo agli sposi ma anche agli invitati, soprattutto quelli più piccoli! Ma non pensiamo solo alle torte. Via libera anche a ghiaccioli, sorbetti e biscotti gelato.



Come spiega il wedding designer Luca Melilli, il gelato nuziale si va affermando già da un paio di anni, specie tra le molte coppie di sposi che cercano un'alternativa originale alla classica torta nuziale. C'è chi opta per un buffet di dolci finger food e chi invece preferisce composizioni artistiche con la frutta, anche snobbando completamente il dolce. Il buffet di gelati è una dolce idea in cui si può giocare con i colori, con le confezioni mignon e quelle classiche, con gelati di tante forme e sapori.

Del resto, per definizione il gelato è un alimento sano e completo fatto con latte fresco, uova, zucchero, frutta o altri ingredienti portati allo stato solido o cremoso mediante congelamento e contemporanea agitazione che consentono l'incorporamento moderato di aria. Il gelato ha ottime proprietà nutritive, che lo rendono un alimento a cui non ha senso rinunciare. È infatti un'ottima fonte di zuccheri semplici: ovvero energia di utilizzo immediato. Perfetto per il giorno del matrimonio.