

FRIGO WEEKLY 53

GELATO REVOLUTION



Luxardo

Antico è stato pensato come alternativa al vermouth rosso: viene ottenuto per infusione del succo di marasche, fatto maturare in tini di rovere ed impreziosito con l'aggiunta di erbe e spezie. Al termine dell'affinamento viene poi imbottigliato a 16,5% alc. vol.



*La vita è come un cono gelato:
bisogna imparare a leccarla!*

SNOOPY

Tanca

Nasce da uve di un'unica annata ed è composta da uve Pinot Nero e Chardonnay, è un rosé fruttato dalla personalità decisa che lascia perfettamente trasparire il carattere unico dell'annata. Dal colore rosa, alla vista si presenta fluido e satinato, con bollicine fini e perlage delicato.



CONSIGLIO ECO Fai scongelare gli alimenti nel frigorifero, aiuteranno a consumare meno energia.

www.alezionedisostenibilita.it

Il gelato? Chi lo fa lo aspetta!



Nasce la piattaforma 'Ogni ordine è un desiderio' su cui tutti gli appassionati del gelato artigianale di altissima qualità potranno creare da zero il proprio Gusto dei Desideri o realizzare il prodotto di Pasticceria Gelato dei propri sogni; stecchi artigianali, bon bon, biscotti e mini cono gelato da personalizzare nella forma, gusto e copertura per un prodotto unico e irripetibile.

Gusto 17, l'innovativo ed originale concept milanese di gelato artigianale d'eccellenza e personalizzato, crea una rivoluzione nel mondo del gelato portandolo, per la prima volta, nelle case di tutti gli italiani. Dagli store fisici di Milano, Gusto 17 reinventa infatti non solo l'essenza del gelato rendendolo personalizzato e creato esclusivamente in base ai gusti delle persone, ma abbatte le distanze e porta il gelato ovunque, grazie al digitale. Nella sezione dedicata alla

creazione del proprio gelato sarà possibile creare o abbinare i gusti preferiti, tutti realizzati con ingredienti rigorosamente Made in Italy e con un metodo di lavorazione del gelato che rifiuta ogni compromesso: nessun utilizzo di preparati, addensanti, conservanti e coloranti artificiali, ma solo latte fresco, frutta di stagione e un'accurata selezione di materie prime di alta qualità che rappresentano la tradizione gastronomica del nostro paese. A completare il percorso di creazione

vi sarà la possibilità di scegliere tra diverse tipologie di packaging, tutti da collezionare, e illustrati con i desideri dei bambini di Make-A-Wish Italia visti attraverso i colori e i tratti dell'artista Adry De Martino. Un cerchio magico che si chiude in speciali confezioni in latta o in pack contenenti un regalo speciale: un piattino da dessert 'Let's Make a Wish' realizzato a mano da ceramisti pugliesi, da collezionare e accompagnare all'assaggio della pasticceria gelato preferita. Il gelato da

oggi non ha più confini e dalla cosmopolita Milano, città che ospita gli store con i laboratori artigianali di Gusto 17, da oggi arriva in tutta Italia. Nessun limite alla fantasia ma solo una regola: la creatività, che Gusto 17 reinterpreterà in chiave artigianale e personalizzata. Con ogni ordine di pasticceria gelato personalizzata o per la realizzazione del proprio gusto dei desideri, Gusto 17 donerà una quota per esaudire i desideri dei bambini dell'associazione Make-A-Wish® Italia.

NON DAL SEME MA DAL FRUTTO DEL CACAO



Grazie all'impegno di Ciro Fraddanno, Choco Gelato chef dell'Academy italiana, si è arrivati alla formulazione di un prodotto che sconvolge le papille gustative rivelando un nuovo sapore legato al frutto del cacao.

Per la prima volta al mondo sarà possibile assaggiare un frutto tropicale, pressoché sconosciuto al grande pubblico, sotto forma di un freschissimo sorbetto nelle gelaterie italiane! Il Frutto del Cacao è il nome di questo preparato rivoluzionario che consentirà ai maestri del gelato di offrire un gusto nuovo e sorprendente che esalta il "frutto degli dei" rispettando l'ambiente, grazie ad una maggiore efficienza nella lavorazione della cabossa di cacao.

Per secoli, il frutto del cacao è stato raccolto solo per i suoi semi e nel tempo si è persa l'associazione con il frutto. Tuttavia, proprio come una mela o un'arancia, il cacao ha il suo gusto fruttato unico. I suoi alberi crescono nelle regioni tropicali intorno all'equatore, dove il clima caldo e umido favorisce una crescita ottimale. Cresciuto sul tronco e sui

rami dell'albero, il frutto del cacao chiamato cabossa, è costituito dalla buccia, la polpa e i semi. I semi vengono lavorati per fare il cioccolato e rappresentano solo il 30% circa della composizione del frutto. Oggi grazie allo studio di Cabosse Naturals, brand del gruppo Barry Callebaut, è possibile usare l'intero frutto del cacao e godere delle sue straordinarie qualità. Cabosse Naturals esalta l'intera frutta e offre un'ampia gamma di prodotti dal succo, alla purea e al concentrato di frutto del cacao puri al 100%.

Il frutto del cacao ha un sapore fruttato con una nota esotica, è ricco di fibre e contiene molti nutrienti come: potassio, magnesio, manganese, calcio, fosforo, ferro, zinco, vitamina B5 e vitamina D2.

Il prodotto destinato al mercato della gelateria artigianale, contiene il 40% di polpa del frutto del cacao ed è estremamente facile da usare perché pronto all'uso. Ciro Fraddanno che ne ha messo a punto la ricetta, consiglia di abbinare al sorbetto il grùè di cacao per dare croccantezza e un'esperienza unica di gusto dell'intero frutto.