



SOL & AGRIFOOD

TASTE OF BUSINESS

GELATO CHE PASSIONE: DALLE PRESIDENZIALI AMERICANE ALLE STAR DI HOLLYWOOD, CON SUSAN SARANDON A RAGUSA PER MANGIARE QUELLO ALL'OLIO DI OLIVA

Negli Stati Uniti spopolano il gusto "Trump Tower", un gelato all'arancia dedicato al candidato repubblicano alla presidenza Donald Trump, e l'"Hillary Vanilla", il gusto alla vaniglia creato per la candidata democratica Hillary Clinton.

In Italia nell'estate 2016, invece, a spopolare saranno i gusti vegani e le agro-gelaterie, una delle quali aperta da poco a Milano, dove gustare la crema allo zafferano con riduzione di marsala, tutto rigorosamente senza addensanti, conservanti o coloranti.

Il gelato sembra essere anche l'alimento preferito delle star di Hollywood in questi primi scampoli d'estate. Susan Sarandon è venuta a mangiarlo in Italia, a Ragusa, dove ha scelto i gusti maya speziato, mandorle e il particolare gelato all'olio d'oliva. "È uno dei gelati più strepitosi che abbia mai assaggiato in vita mia" ha dichiarato Susan Sarandon.

Riconoscere un vero gelato artigianale è semplice, affidandosi a poche e semplici regole. I gelati troppo gonfi, dall'aspetto molto burroso sono di solito molti ricchi dei pericolosi grassi idrogenati. Alla larga anche dalle vaschette piene di ghiaccio, sintomo che è stata utilizzata troppa acqua.

Generalmente i gelati artigianali non hanno colori particolarmente vivi, diffidare dunque di gelati sgargianti. Un buon gelato, inoltre, non dovrebbe mettere sete, altrimenti significa che sono stati utilizzati molti zuccheri.

[Fonte: *Teatro Naturale per Sol&Agrifood*]

Link all'immagine: <http://i.imgur.com/vQCJVnc.jpg>

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere

Web: www.solagrifood.com