

LINK: <https://www.osservatorioveganok.com/gelato-salato-quando-il-dessert-diventa-la-portata-principale/>

Registrati Login

HOME REDAZIONE CTS COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

Search...



OSSERVATORIO
VEGANOK

Home Mercati & Consumi Aziende & Prodotti Pubblicità & Etichettatura Bio Cosmesi Scienza & Salute Sicurezza Alimentare

Gelato salato: quando il dessert diventa la portata principale

Laura 2 Gelato & Arte fredda 28 Giugno 2019

PRINT EMAIL A- A+

CONDIVIDI Like 0 Share 0 Tweet Condividi

Realizzato artigianalmente e servito spesso nei ristoranti (anche stellati) come portata principale o in accompagnamento ad altre preparazioni: il gelato salato si appresta a rivoluzionare il settore della gelateria. Una novità che spesso si sovrappone al **gelato nutraceutico**, realizzato con alimenti (come per esempio la verdura) i cui benefici per la salute siano ampiamente riconosciuti scientificamente.



Ai funghi porcini, alle zucchine, al rosmarino o al vino: il gelato cambia veste e diventa **salato** o, per dirla in maniera più professionale, gastronomico o gourmet. Non più quindi soltanto un dessert, ma un vero e proprio piatto che si unisce o perfino sostituisce le portate principali. Una tendenza che sembra farsi sempre più consolidata oltreoceano, tanto che non si contano i siti web che propongono ricette e rivisitazioni in chiave salata di questa preparazione, ma che anche in Italia sembrerebbe aver acquisito terreno negli ultimi anni.

Gelato salato & co: quanto lo amano gli italiani?

Anche se quello del del gelato gastronomico potrebbe apparire come un trend piuttosto recente, in realtà la sua nascita nel nostro paese sembra risalire al 1973, quando il gelatiere viareggino **Enzo Vannozzi** propose nella sua gelateria un gelato alle zucchine, unico nel suo genere e premiato perfino con l'Oscar del Gelato. Da quel momento la tendenza, anche se forse un po' in sordina, ha continuato a espandersi fino al boom degli ultimi anni: oggi il gelato salato è una certezza specialmente nei ristoranti stellati e non, appannaggio dei professionisti della cucina, e viene spesso servito in accompagnamento ad altre preparazioni. Non mancano, però, alcune

gelaterie che iniziano ad affiancare ai gusti classici anche qualche esperimento gourmet con l'intento di stupire e sorprendere la clientela. Tra queste segnaliamo **Pa.pa's**, una gelateria artigianale in provincia di Vercelli che ha scelto l'accREDITAMENTO gratuito VEGANOK per rispondere alla domanda crescente di gelati vegani, anche salati, tra i propri clienti.



La realizzazione del gelato salato è frutto di un sapiente bilanciamento di ingredienti e contrasto di sapori, e certamente siamo di fronte a una tipologia di prodotto **realizzato per lo più artigianalmente**. Quali sono i gusti che vanno per la maggiore? Risultano in consolidamento preparazioni particolari a base di caviale, pesce e formaggi, ma non mancano anche ricette a base di vegetali come **pomodoro, asparagi, funghi porcini o basilico**. Quello che ci si aspetta è che il trend coinvolga presto a pieno titolo anche il settore vegan, considerando anche il numero sempre più elevato di consumatori che si avvicinano al *plant-based*. A questo proposito segnaliamo comunque che non mancano le aziende accreditate VEGANOK che producono gelati salati vegani; tra queste troviamo le lombarde **Alvena e Comprital**, le emiliane **Babbi e Fugar** e la lucana **Tecnoblend**.

Gelato artigianale: il preferito degli italiani

L'artigianalità di questa produzione, inoltre, risulta senza dubbio un aspetto positivo che **va incontro ai gusti degli italiani** che – come è emerso di recente dai dati della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) presentati alla **quarantesima edizione del Sigep** – dichiarano di consumare abitualmente gelato artigianale (94,2%). Vero è che dai dati emerge anche come la scelta ricada per lo più su **gusti classici** come cioccolato, nocciola e pistacchio, con una scarsa propensione per un atteggiamento “avventuroso” rispetto alla scelta del prodotto: quasi 7 consumatori su 10 optano sempre per gli stessi gusti. Nonostante questo, una cosa è certa: i più audaci potranno sempre più spesso assaporare gelati salati originali e assolutamente fuori dagli schemi, al ristorante e non solo.



Sauro Martella

28 Giugno 2019, 8:21

Adoro il gelato salato, in particolare modo alle arachidi...
Ormai è abbastanza frequente trovarlo e anche le aziende certificate VEGANOK ne hanno diverse varietà in catalogo.



Reply ↓



Renata Balducci

28 Giugno 2019, 9:09