

OSSERVATORIO SIGEP: PER L'ESTATE LA SALUTE E' SERVITA SUL CONO

Dal gelato con il latte delle mucche jersey e frisona a quello funzionale, in gelateria trionfa il benessere.

Ecco i gusti al finocchio e mela verde, rapa rossa e melograno, timo e origano.

E coppette e cucchiaini rispettano il Pianeta

Rimini, 24 giugno 2014 – **Un'estate all'insegna del gelato salutare.** E' la tendenza rilevata dall'**Osservatorio SIGEP** (il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione artigianale, a Rimini Fiera dal 17 al 21 gennaio 2015), che **monitora trimestralmente l'evoluzione dei consumi in tema del goloso prodotto artigianale.**

La ricerca e l'impegno dei gelatieri italiani sono sempre più orientati verso ingredienti biologici, anche biodinamici, o a 'km zero'.

A San Gimignano, nella fattoria Camporbiano, biologia e biodinamica il **maestro gelatiere Sergio Dondoli (NELLA FOTO)** ha adottato **dieci mucche di razza jersey e frisona** che danno latte crudo di altissima qualità con il quale vengono preparati i gelati. E la differenza nel gusto si sente!

Dalla Riviera di Rimini Roberto Rinaldini, ambasciatore del gelato e del dolce artigianale italiano nel mondo, punta tutto su qualità e semplicità per la preparazione delle sue **celebri granite 'che fanno bene':** caffè espresso e 20% di zucchero, oppure latte di mandorla e zucchero, abbinati a una tecnica di preparazione che garantisce corretta fluidità, senza cristalli di ghiaccio eccessivi. E poi accostamenti più azzardati ma di successo: **albicocca e rosmarino, oppure pesca e zenzero**".

Nella gelateria di **Sergio Colalucci,** a Nettuno, **le scolaresche seguono lezioni su come si prepara il gelato** e su come si riconosce quello fatto a regola d'arte.

Giancarlo Timballo, presidente COGEL-FIPE conferma: "Nelle gelaterie è sempre più diffuso l'utilizzo di prodotti di alta qualità e salutari: è un percorso intrapreso da molti anni e rappresenta una presa di coscienza del gelatiere moderno, attento, preparato".

Così arriva per l'estate 2014 **il gusto ricotta con noci e miele, dedicato ai bambini.** E' molto apprezzato dalle mamme, che lo scelgono come merenda.

Ma la salute è di tutti, piccoli e grandi. **L'Associazione Maestri Gelatieri ha promosso uno studio di sviluppo e ricerca relativo al gelato artigianale come alimento funzionale** realizzato utilizzando tecniche innovative e alimenti naturali o ingredienti certificati per funzionalità. Avremo quindi

un'estate con gelati al **finocchio e mela verde, rapa rossa e melograno, zucca cotta al forno e mango, al gusto noce con olio di lino, riso e zafferano, sorbetto di timo e origano.**

E quanto a salubrità, **la sensibilità dei gelatieri si estende anche agli 'accessori':** dalle coppette e cucchiaini biodegradabili, agli impianti di raffreddamento a risparmio energetico e riciclo dell'acqua, fino alla scelta di arredamenti con materiali provenienti da materia riciclata, **il mondo della gelateria artigianale ha sposato l'ecosostenibilità.**

SAVE THE DATE: GELATO WORLD TOUR!

Per far conoscere la cultura del gelato artigianale in continua evoluzione prosegue con enorme successo il **Gelato World Tour** (organizzato da Carpigiani Gelato University e Sigep-Rimini Fiera in collaborazione con IFI e MEC3) che dopo le tappe di Roma, Siviglia, Melbourne, Austin e Dubai, sarà ad agosto a Berlino e arriverà poi per la sua **tappa conclusiva a Rimini, dal 5 al 7 settembre.**