

Tutto Gelato

ESTATE CREMOSA
TREND E GUSTI

CONOSCERE E UTILIZZARE
AL MEGLIO LE FIBRE

IL CIRCO DI SINGAPORE
ALLA GELATO WORLD CUP

tuttogelato.it

TUTTO SUL GELATO
CULTURA, AMORE & MORE...

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

CHIRIOTTI EDITORI
1950 - 2026

SUPPLEMENTO AL N. 372, APRILE 2026 DI PASTICCERIA INTERNAZIONALE - SPED. IN A P. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1, DCBTO - N. 42/2026 - IP - ISSN 2785-5112

Coppette e Bicchieri

ReVIVA
RENDIAMO PREZIOSO IL BUONO



Tanti formati, completamente personalizzabili in qualità fotografica anche in piccole tirature.



60 ml



80 ml



120 ml



160 ml



200 ml



3 oz



9 oz

PACKAGING PROFESSIONALE PER PASTICCERIE E GELATERIE

www.revivagroup.it | info@revivagroup.it | Tel. 06.72671542 |

Tutto Gelato 42

In copertina
Milena Pezzoni
@ily_ilsalottodelgelato
Foto Il Fotografo Corini

Proprietà Letteraria Riservata
© Chiriotti Editori
viale Rimembranza, 60 - Pinerolo - Italia

DIRETTORE RESPONSABILE **LIVIA CHIRIOTTI**
REDAZIONE **CRISTINA QUAGLIA, LUCILLA CREMONI, SALVATORE FARINA, SARAH SCAPARONE**
WEB & SOCIAL EDITOR **CHIARA MANCUSI**
DIRETTORE MARKETING **MONICA PAGLIARDI**
RESPONSABILE COMMERCIALE **LUCA RUSSO**
PUBBLICITÀ **FEDERICO BREUSA**
GRAFICA **ANNA BOSCOLO**
STAMPA **TIPOGRAFIA BONA DIGITAL PRINT - TORINO**



Abbonamento annuo € 60,00


Abbonamento annuo € 20,00

Il plus tutto digitale

02 Il salotto buono di Milena



10 Fibre: conoscerle per utilizzarle al meglio

20 Doppio in triplo



26 Italia incontra Giappone

27 Estate cremosa



48 Equilibrio, precisione e meraviglia



54 Prendersi cura degli altri

56 Gelato performante: il valore aggiunto



62 Gelato Giovani, oltre il concetto di ricetta

63 Appuntamenti

64 Gelatus in fundo

SU SHOP.CHIRIOTTIEDITORI.IT TROVATE TUTTI GLI STRUMENTI NECESSARI PER AMARE IL VOSTRO MESTIERE
tuttogelato.it

CCC Copyright Clearance Center
Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana
FSC www.fsc.org MISTO Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile FSC® C124627

Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.
ISSN 2785-5112

Nell'edicola Apple® scaricate una copia o abbonatevi a Pasticceria Internazionale in formato digitale.
Scarica su App Store
Inoltre sono disponibili i libri in formato digitale: con un semplice clic puoi sfogliare su iPad o iPhone la tua rivista o il tuo libro!

VOGLIA DI ESTATE

Voglia di gusti originali, ma anche classici. Voglia di fresca dolcezza. Voglia di leggerezza.
Voglia di conoscenza, di approfondimenti e di sorrisi. Tutti desideri che ci impegniamo ad esaudire nelle prossime pagine di questo **#amatoTuttoGelato**, promuovendo connessioni fra persone, idee, ricette, tecniche, novità aziendali e informazioni eterogenee, che arricchiscono il bagaglio culturale e professionale, ma anche umano di tutti noi.
Il nostro augurio è che sia un'estate non solo "a tutto gelato artigianale", ma colma di dolcezza e gentilezza a tutti i livelli e in crescendo. Quindi: buona lettura e rilettura di **TuttoGelato**!

La redazione

IL SALOTTO BUONO DI MILENA

Non lontano da Bergamo, ILY - Il Salotto del Gelato celebra l'amore incondizionato per il dolce freddo

Nata e coltivata "sin da quando ero piccola e non potevo farne a meno neanche per un giorno!", la passione sfrenata per il gelato della trentenne **Milena Pezzoni** si traduce oggi nel suo salotto, così come lei stessa lo definisce. Che possiamo definire "buono" in almeno due sensi: per la cura dello spazio in cui invita gli ospiti/avventori e per la bontà delle proposte di gelateria e oltre.
Sito a Grumello del Monte, Bg, il locale è elegante e raccolto, con tonalità calde lignee e brune che si accendono qua e là di note verde scuro intenso, contrastate dal nero di alcuni complementi. "Ho aperto la mia gelateria nel luglio 2024, davanti alla chiesa del paese, vicino all'oratorio – inizia a raccontare la titolare –. Mi sono rivolta ad una designer, perché volevo creare qualcosa di diverso e di particolare a confronto dei locali più classici. Desideravo distinguermi, creare un posto che mi rispecchiasse e che fosse accogliente. L'idea del salotto si riferisce anche al fatto che preparo coppe gelato, mangia e bevi, affogati e altro, con servizio al tavolo, e anche chi ordina coni e coppette si può sedere". Un luogo, dunque, dove sostare per una pausa piacevole, dove gustare con calma le dolcezze fredde (e non solo) che Milena propone. Ma come nasce ILY? Al contempo dalla passione e da un incontro fortunato: ecco il racconto della protagonista.

FORMAZIONE E INCONTRI FORTUNATI

"Purtroppo, per motivi famigliari, non sono riuscita subito a realizzare il mio desiderio di diventare gelatiera – prosegue Pezzoni –. Quindi mi sono adeguata ad altri tipi di lavori ma, appena ho potuto, mi sono iscritta alla **Gelato University Carpigiani**, a Bologna, e lì ho conosciuto **Palmiro Bruschi**". Titolare della Gelateria Ghignoni dal 1981 a Sansepolcro, Ar, docente e dimostratore per il gruppo bolognese, scopritore di talenti e ***business coach*** internazionale, mentore ed ispiratore per tanti innamorati del mestiere, nonché da parecchi anni



MILENA PEZZONI





nostro collaboratore, è proprio lui a fornirle l'incoraggiamento necessario: "Quando l'ho conosciuto – rivela Milena – gli ho detto subito, in senso un po' scherzoso, che volevo diventare come lui nel settore gelateria! Dopo i corsi, ho continuato privatamente la mia formazione con Palmiro ed è nata una bellissima amicizia, anche con la famiglia. E così, prima del Sigep, da 2 anni faccio tappa nel suo laboratorio, dove tuttora insegna". E quando chiediamo quali siano gli insegnamenti più preziosi tratti dall'incontro, cita la "trasmissione della passione per il mestiere e l'umiltà", oltre al costante supporto nel tempo: "Sono da sola a gestire la mia attività, non ho soci, e a volte mi imbatto in difficoltà, ma lui mi ha sorretto sempre, anche nel gestire i rapporti con i ragazzi che lavorano per me".

Tornando al tema della formazione, chiediamo a Milena se riesca a trovare lo spazio e il tempo per coltivarla anche oggi, accanto all'impegno quotidiano: "Continuo a leggere, ad informarmi, a seguire corsi privati. Credo che, specialmente se ci si vuole distinguere, ci siano sempre buoni motivi per aprire la mente e imparare". E non va dimenticata l'importanza del confronto professionale con i colleghi: "Nel 2025 sono entrata a far parte degli Artisti del Gelato, la rete di artigiani selezionata e promossa da **Agrimontana**, che si impegna nella produzione di alta qualità, rispettando le materie prime, la tradizione e l'assenza di additivi artificiali. Per me farne parte è motivo di orgoglio e occasione di

Specialmente se ci si vuole distinguere, ci sono sempre buoni motivi per aprire la mente e imparare

confronto: si sono create belle amicizie, siamo pronti a scambiarci idee e professionalità, oltre che a supportarci".

L'eccellenza produttiva, coltivata anche in gruppo e sostenuta dalla ricerca degli ingredienti giusti, sta dunque al centro dell'offerta di ILY. Ma quali sono le specifiche linee guida attorno a cui si articola l'assortimento?

LA VIA DEL SENZA E IL VENTAGLIO DI PRODOTTI

"Faccio parte del circuito **Associazione Italiana Celiachia** e produco tutto senza glutine: io stessa sono intollerante", spiega. Un'opzione dettata sia dall'esperienza personale, sia dalla volontà di inclusività totale: "Ho fatto questa scelta anche per dare la possibilità a tutti di venire nella mia gelateria, senza rischi di contaminazione". Altra linea guida, il *lactose free*: "Offro almeno la metà, se non di più, dei gusti senza lattosio, sempre partendo dalla mia intolleranza, ma anche perché c'è molta richiesta e ho avuto riscontri positivi. Nelle zone qui intorno non si trova molto in questo senso, specie un'offerta con così tanti tipi diversi di gusti".

Come si articola la produzione?
D'estate produco granite e ghiaccioli e biscotti gelato. Tengo già pronte monoporzioni senza glutine e lattosio da servire anche ai tavoli e, in quanto alle torte, cheescake e tiramisù per il momento, che realizzo su ordinazione. Ma vorrei ampliarmi. Le ricette sono tutte mie e per questo tipo di produzione ho una collaboratrice che mi dà una mano.

E in merito alle coppe gelato?
Servite ai tavoli del salotto, ho di recente definito una suddivisione dettata dalla stagionalità: un menù che distingue le coppe primaverili/estive da quelle autunnali/invernali. Ci sono i classici tipo la coppa alla fragola, che servo con gelato al fiordilatte, fragole, panna montata e salsa calda alle fragole. Tutto fatto da me, comprese le decorazioni. Ci sono anche suggerimenti speciali, come una composizione inserita in una coppa che assomiglia ad un uovo, con gelato alla liquirizia, menta e lime, frutta fresca, panna montata e crumble. Poi altre con frutta secca, oltre ad affogati e coppe semplici, con 3, 4 o 5 gusti.

A proposito di gusti: quali sono quelli che vanno per la maggiore?
Fondente, arachide salata con salsa al caramello (sempre fatta da me), nocciola e pistacchio. Tengo una linea di gusti di base, ma ogni settimana ne lancio uno o due più particolari. Mi piace molto variare e studiare gli abbinamenti: per esempio il gusto gorgonzola nell'accostamento Zola e mandorla. O la frutta, con il lime abbinato all'avocado oppure al frutto della passione o, ancora, mango e bergamotto.









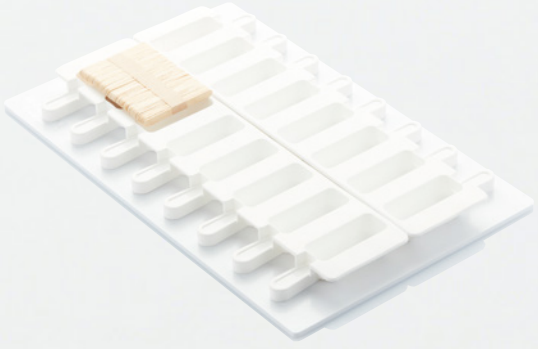
Torte gelato senza glutine: quella a sinistra è anche senza lattosio, composta da crumble al mango, gelato alla fragola e gelato al cioccolato, con sopra ganache di meringa; quella a destra è a base di gelato liquirizia e arachide (con lattosio), con crumble al mango e ganache di meringa, bruciata con la fiamma (foto Il Fotografo Corini).

@MARTELLATO_OFFICIAL MARTELLATO.COM



STAMPI PER GELATO IN SILICONE

Brick è il **kit di stampi gelato** in **silicone** alimentare Martellato, perfetti per realizzare splendidi ricoperti o semplici gelati su stecco dall'originale **forma a lingotto**. Proposto in **due diversi formati** consente di produrre gelati da passeggio o golosi mini snack.



SCOPRI LA LINEA

Martellato



Come servite il "senza" al tavolo?
Produciamo impasti per waffle e pancake senza glutine e lattosio, che serviamo con frutta e panna montata, salsa e gelato a scelta. In inverno, la cioccolata calda si accompagna a biscotti, crostate, frollini al cioccolato, sempre senza glutine e senza lattosio, oppure fette di torta accompagnate da palline di gelato. A volte sono i clienti a chiedere espressamente il gelato in accompagnamento, spesso lo proponiamo noi.

PROGRAMMI E SOGNI

Oltre la gelateria classica, la nostra intervistata muove qualche passo in ulteriori ambiti: "Talvolta riesco a offrire su prenotazione prodotti originali, come le colombe pasquali. Il mio locale prevede un angolo caffetteria e uno spazio dedicato all'aperitivo, sfruttando così al meglio i posti a sedere. La mia però è un'offerta semplice, perché questi aspetti per me rappresentano un di più, avendo sempre puntato soprattutto sulla gelateria".

In base alla tua esperienza personale, ci sono possibilità di crescita per un mestiere artigianale?
Nei luoghi non turistici secondo me siamo un po' penalizzati e l'andamento di un'attività come questa dipende anche dal clima. Magari, un domani, mi piacerebbe spostarmi in una zona più turistica. Però credo che ci siano possibilità di crescita e di miglioramento personale.

Quali sono i tuoi progetti per il tuo futuro?
Il mio sogno nel cassetto è quello di aprire un giorno un'altra gelateria, ma solo da asporto. Intanto, ho intenzione di proseguire nella formazione e vorrei allargare la clientela, organizzando serate con il carretto dei gelati. Mi piacerebbe anche partecipare a matrimoni ed eventi (qualcuno l'ho già fatto), ma ci vuole una base solida, con collaboratori di fiducia che siano capaci di mandare avanti il locale quando ci si occupa anche di attività esterne. Poi, vorrei riuscire a creare una mia linea di torte e estendermi anche in quel campo, ma — *sorride* —... una cosa alla volta!

Foto Il Fotografo Corini





Delicate Emozioni

Base bianca

latte	l	1
panna	g	160
latte magro polvere	g	50
saccarosio	g	210
glucosio dry 38 DE	g	50
destrosio	g	25
neutro	g	6

Salsa crema

latte intero	g	350
panna 35% mg	g	40
latte magro in polvere	g	24
tuorlo	g	333
saccarosio	g	133
destrosio	g	57
sciroppo di glucosio dry	g	63
totale	**g**	**1.000**

Unire 500 g di salsa crema a 3.000 g di base bianca. Mixare il tutto e inserire in macchina e pastorizzare a 75°C. Mantecare. Bagnare il pan di Spagna con una bagna di acqua, zucchero e succo di limone, quindi aggiungerlo al gelato in estrazione.

MILENA PEZZONI
ILY - Il salotto del gelato
Grumello del Monte, Bg
@ily_ilsalottodelgelato

Dai toni gentili, la ricetta Delicate Emozioni nasce per la Festa della Donna, ma è adatta a tutta la stagione calda, cambiando il decoro e lasciando protagonista la crema chantilly gelata



IL BELGA WU VINCE IL GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS

Dopo 4 anni di selezioni, oltre 3.500 partecipanti e 34 finalisti provenienti da 18 Paesi, la tappa finale di **Gelato Festival World Masters** è andata in scena in marzo negli USA, a Las Vegas, in occasione del debutto di **Sigep USA** a fianco di International Pizza Expo & Conference, indetta da Gelato Festival con **ICE – Italian Trade Agency** e partner strategici Carpigiani, Sigep World – IEG e Gelato World Tour. Ha vinto **Christian Wu,** della Gelateria Giotto di Ixelles, in Belgio, con Il Bosco dei Cento Acri, fiordilatte infuso con miele selvatico e pino scozzese, arricchito da crumble di funghi porcini e variegatura al limone e miele. La giuria internazionale – che includeva **Lisa Dahl, Romain Cornu, Denis Dello Stritto** e **Sergio Dondoli** – ha premiato l'equilibrio, la precisione tecnica e la forte componente narrativa di una costruzione definita "audace dalle suggestioni boschive". Sul podio sono saliti anche **Carlo Guerriero**, spagnolo de La Cremeria Gelato Italiano di Cadice, con Sherrymisu, e **Kees Baars**, della IJssalon IJsie Prima di Callantsoog in Olanda, con Seaside Delight. Gli altri quattro italiani in finale, **Danilo Cinelli**, **Salvatore Ravese**, **Elisabeth Stolz** e **Guido Zandonà**, si sono qualificati tra i migliori 20. Il podio internazionale ha confermato quanto il gelato artigianale sia divenuto un linguaggio globale, con gelatieri sparsi in tutto il mondo che lo reinterpretano con ingredienti, sensibilità e identità locali, mantenendo al centro qualità, tecnica e cultura.
@gelatofestivalworldmasters





DOLCE E DIGERIBILE

Pensato per chi ama il latte ma fatica a digerirlo, il **Latte UHT Alta Digeribilità ViviDigeribile** di **Trevalli Cooperlat** ha un contenuto di lattosio inferiore allo 0,1% e lo o,8% di grassi. Il suo gusto naturalmente dolce lo rende adatto non solo per la colazione o break rigeneranti, ma anche come ingrediente tecnico per i professionisti che cercano leggerezza e alta qualità.
trevalli.cooperlat.it



LA FRUTTA DIVENTA STECCO

La frutta è da sempre ispiratrice di molteplici elaborati, con i suoi colori vibranti e i sapori freschi. Da qui nasce **GEL20 Mango**, il nuovo stampo firmato **Silikomart** per gelati su stecco, che racchiudono l'intensità del gusto e la magia cromatica della frutta. Il prodotto è proposto in una confezione completa, che include due stampi multicavità in silicone, bastoncini in legno e vassoio 30x40 cm, ideale per spostare gli stampi con facilità. Una soluzione funzionale e versatile, per dare forma alla creatività in laboratorio. Dimensioni cavità 82x55 h 44 mm; volume:124 ml x 12.
silikomart.com



ENJOY A TOLENTINO

Non solo coni e coppette nella gelateria **Enjoy** di Tolentino, dove **Roberto Cantolacqua** porta avanti un percorso che lega la tradizione locale alla sperimentazione, trasformando alcune sue creazioni di pasticceria in gelato. Oltre che con il dolce dedicato, il legame con la città è celebrato attraverso il gusto **Sole di San Nicola**, ispirato al Gelato Day 2026, a base di agrumi, noci e mandorle. Anche la torta **Charlotte Danì** diventa gelato, con crema aromatizzata all'anice stellato, in cui le note speziate incontrano caffè e cannella, insieme a croccante alle mandorle e perle di cioccolato. E il gioco della trasformazione riguarda anche l'interpretazione di classici della pasticceria internazionale, come il tiramisù in coppa gelato e la Sacher destrutturata in un piatto gourmet, con cioccolato e albicocca declinate attraverso temperature e texture.
@gelateria_enjoy/reels/



IPER AMMORTAMENTO

Fino al **180%** di beneficio fiscale per tutto il **2026**



Il momento giusto
è adesso.

CARPIGIANI

ti supporta nella pianificazione del tuo investimento.
Approfitta della CONSULENZA GRATUITA.

Val d'Aosta
RAVIGLIONE GROUP (AO)

Piemonte
BORGOTTI ANTONIO & FIGLI (BI-NO-VB-VC)
G&P CENTER (TO)
RAVIGLIONE GROUP (TO)
COLD SERVICE (CN)

Liguria
AR.BO.RE. (GE-SV)
RISTOLAB (GE-SV)
GIDAC (SP)

Lombardia
ICE-BERG (BG-CO-LC-MB-MI)
ARTE BIANCA (BS)
LINEA LEGNO (BS)
G&P CENTER (MI)
VE.CO.GEL. (MN)
GAMAG S.A.R.F.E. (SO)

Trentino Alto Adige
SCHENK (BZ)
VE.CO.GEL. (TN)

Veneto
G.P. ZANNIN & C. (BL)
VE.CO.GEL. (PD-VR)
CENTRO SERV. GELATIERE (VE)
EXTRA COOKING SYSTEMS (VI)
MULTISERVICE (RO)

Friuli Venezia Giulia
CASTELLANI (TS)
FRIGOMEC (UD)
FRIGOGEL (UD-PN)

Emilia Romagna
MO.CA (BO-FC-RA-RN)
MULTISERVICE (FE)
DELITE (RE-PR-MO)

Toscana
MAGI SERVICE (FI-AR-LI-PO-SI-PT-LU-PI-GR)
ORSA REFRIGERAZIONE (GR)
GIDAC (MS)

Marche
MENGONI RAG. DANIELE & C. (AN-MC)
PACCAFERRI DOMENICO (AN-MC)
G. ARREDI (AP)
MO.CA (PU)

Umbria
L.R. FORNITURE (PG)
HITECH (TR)

Abruzzo
GEBA (PE-CH-AQ)
G. ARREDI (TE)

Molise
LA FRIGOELETTROMECCANICA (CB-IS)

Lazio
RISTOR IMPIANTI (FR)
ANTES (LT)
S.C. IMPIANTI (RM)
ORSA REFRIGERAZIONE (VT)

Campania
IANA SERVICE (AV)
PICARIELLO INVEST (AV)
MARINO AL. NICOLA (BN)
ARREDO E DIMENSIONE (CE)
F.LLI ANGELO (NA)
FORNITURE ARREDI BAR (NA)
PALMIERI (NA)
DITTA SANTORO (SA)
ZUNNO ARREDAMENTI (SA-PZ)

Puglia
ROBERTO LAVERMICOCCA GROUP (BA)
ZINGRILLO.COM (BT-FG Sud)
MINOSI (LE)
AL.SEPRANO.COM (TA)

Calabria
ARREDITALIA (CS)
GRIMONE (CS)
MADDALONI (CZ-KR-VV)
VADALA' DUE (RC)

Sicilia
PREFORN SERVICE (AG)
P.A.I.R. (CL)
IDEE (CT)
SCF SALVATORE CAMUTI FORNITURE (CT)
ARGEL (ME)
SAGRIM (PA)
G.M.C. (PA-TP)
IFA ARREDAMENTI (RG)
3 EFFE ARREDI (SR)

Sardegna
CENTRO ARREDO NEGOZI (CA-OR)
COMMERCIAL PACKING (SS)

CARPIGIANI
carpigiani.com

FIBRE: CONOSCERLE PER UTILIZZARLE AL MEGLIO

Svolgendo svariati effetti tecnologici, sono un alleato formidabile: basta sapere quali impiegare e come, in funzione degli obiettivi, tenendo presente che non sempre sono necessarie e talvolta possono diventare controproducenti

Nel gelato artigianale le fibre alimentari svolgono un ruolo tecnologico importante: conferiscono struttura, legano l'acqua libera, migliorano l'overrun, limitano la formazione di cristalli di ghiaccio di grandi dimensioni…
Prima ancora di analizzare le loro funzioni e le modalità di impiego (aspetti approfonditi nelle interviste riportate di seguito) è necessario capire bene cosa sono. La legge europea (**Regolamento 1169/2011** sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori) definisce le fibre alimentari come **polimeri di carboidrati che non sono né digeriti né assorbiti nel piccolo intestino umano** (conosciuto anche come intestino tenue). I nostri enzimi digestivi, infatti, non sono in grado di idrolizzare queste sostanze, che giungono pertanto integre nell'intestino crasso e sono in parte fermentate dai microrganismi residenti (microbiota). Ne sono naturalmente ricchi frutta, verdura, cereali integrali, legumi, frutta secca a guscio, ma anche scarti dell'industria agroalimentare (come scorze di agrumi, mele, patate, residui della produzione di birra), commercializzati in forma di sfarinati per arricchire di fibre le formulazioni degli alimenti. In questi casi si tratta di miscele di sostanze di diversa natura chimica. Ad esempio, la fibra di agrumi è composta in gran parte di pectina, ma contiene anche cellulosa ed emicellulosa. Sono però disponibili in commercio anche fibre in forma purificata (inulina, cellulosa, alginati…) ottenute industrialmente mediante procedimenti fisici, enzimatici o chimici. Generalmente in gelateria non vengono impiegate tal quali, ma si trovano già predosate all'interno delle basi formulate dai produttori di semilavorati. Quelle più utilizzate sono la gomma di guar, la farina di semi di carrube, le carragenine, i derivati della cellulosa (come la CMC), l'inulina, le fibre di agrumi, mentre tra quelle emergenti troviamo la fibra di glucosio o amido resistente, un tipo di amido che, per come è strutturato, non è attaccabile dai nostri enzimi digestivi e si comporta pertanto da fibra alimentare.



SOLUBILI O INSOLUBILI

Le fibre alimentari sono un insieme eterogeneo di composti che vengono solitamente classificati in base alla loro solubilità in acqua, perché da tale caratteristica dipendono le prestazioni tecnologiche e gli effetti sulla salute.

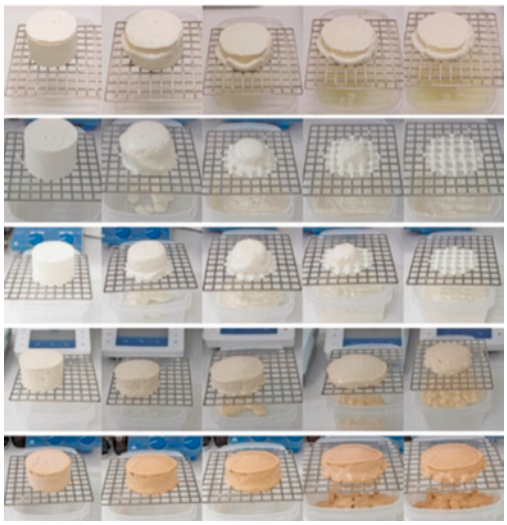
- ✔ **Fibre solubili** hanno la capacità di idratarsi e formare gel, aumentando molto la viscosità dei sistemi in cui sono presenti. Comprendono pectine, inuline, galattomannani (guar, carruba), beta-glucani, polisaccaridi di alghe (alginati, agar-agar e carragenine), arabinoxilani. Effetti sulla salute: grazie alla formazione di gel, queste fibre aumentano la viscosità del bolo gastrointestinale, rallentando il transito intestinale e rendendo più graduale l'assorbimento dei nutrienti. Ciò contribuisce a regolare i livelli di zucchero nel sangue (glicemia) e a ridurre il colesterolo LDL, poiché le fibre si legano agli acidi biliari facilitandone l'escrezione. Inoltre, **molte fibre solubili agiscono come prebiotici**: stimolano selettivamente la crescita di batteri benefici (Bifidobatteri e Lattobacilli) nel colon, i quali fermentano queste sostanze generando acidi grassi a catena corta (SCFA, Short Chain Fatty Acids), come acetato e propionato, che hanno effetti positivi sulle cellule intestinali.
- ✔ **Fibre insolubili** agiscono aumentando la massa della formulazione in modo inerte, senza formare gel. Si trovano nelle pareti cellulari dei vegetali, specie nei legumi e nei cereali integrali come frumento, riso e mais. Sono rappresentate da cellulosa, lignina e gran parte delle frazioni di emicellulosa. Effetti sulla salute: a differenza delle solubili, non vengono scisse dal microbiota intestinale. Hanno comunque effetti positivi, in quanto aumentano la massa fecale e stimolano la peristalsi, accelerando il passaggio attraverso l'intestino e alleviando la stitichezza.

I **LARN** (Livelli di Assunzione di Riferimento dei Nutrienti) raccomandano di consumare da 12,6 a 16,7 g di fibre ogni 1.000 kcal introdotte, consigliando comunque di non scendere al di sotto dei **25 g al giorno**. Per contro, un consumo eccessivo può causare effetti negativi quali flatulenza, dolori addominali, irritazione della parete intestinale, riduzione dell'assorbimento di minerali e vitamine, diarrea. Non è stato stabilito un livello massimo tollerabile di assunzione di fibre, poiché le quantità che portano alla comparsa degli effetti collaterali cambiano da individuo a individuo.



REGOLE DI ETICHETTATURA

- ✔ **Additivi/non additivi** la legislazione UE classifica gran parte delle fibre alimentari come additivi, indipendentemente dal fatto che siano "naturali" o meno. Infatti, nell'elenco degli additivi autorizzati troviamo, ad esempio, sia la farina di semi di carrube (E 410) che il polidestrosio (E 1200), una fibra alimentare prodotta mediante sintesi chimica (brevetto depositato dalla Pfizer nel 1972). Le fibre classificate come additivi vanno indicate nell'elenco degli ingredienti, con il loro nome oppure con il codice E+numero preceduti dal ruolo tecnologico svolto nel prodotto: "addensante", "gelificante"... Esistono però fibre alimentari che non sono considerate additivi, e in etichetta si indicano semplicemente con il loro nome, ad esempio: inulina, fibra di agrumi...
- ✔ **Tabella nutrizionale e apporto energetico** è importante sapere che le fibre sono tra i nutrienti da riportare



Comportamento di fusione del gelato contenente (dall'alto in basso) zero fibre, inulina, fibra di acacia, avena e mela come sostituti del grasso. Le foto sono state scattate ogni 10 minuti a temperatura ambiente *(fonte: Tolve R. et al., Dietary fibers effects on physical, thermal, and sensory properties of low-fat ice cream, LWT - Food Science and Technology 199, 2024).*

obbligatoriamente nella tabella nutrizionale e che il loro apporto calorico non è nullo, bensì forniscono **2 kcal/g**. Questo perché, sebbene non vengano attaccate dai nostri enzimi digestivi, il microbiota intestinale fermenta alcune di esse trasformandole in molecole più semplici, utilizzabili dal nostro organismo come fonti di energia. Nel calcolo dei valori energetici per elaborare la tabella nutrizionale occorre quindi tenere conto del loro apporto.

- ✔ **Claim nutrizionali** un alimento può essere definito "fonte di fibre" solo se contiene almeno 3 g di fibre alimentari per 100 g o "ad alto contenuto di fibre" se ne contiene almeno 6 g per 100 g.
- ✔ **Claim salutistici** per alcune fibre è possibile vantare in etichetta uno specifico effetto sulla salute, a condizione che il prodotto in cui sono presenti ne fornisca quantità adeguate, stabilite dalla normativa (**Reg. UE n. 432/2012**). Nel caso dell'inulina estratta da cicoria si può usare il claim (per nulla attraente, a onor del vero!): "contribuisce alle normali funzioni intestinali grazie a un aumento della frequenza di evacuazione". Per amido resistente, arabinoxilani, beta-glucani da orzo e avena, HPMC e pectine: "contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale". Per beta-glucani, HPMC, glucomannano e gomma di guar: "contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue".

FUNZIONI TECNOLOGICHE NEL GELATO

Come premesso, le funzioni tecnologiche delle fibre nel gelato, le modalità applicative e le eventuali criticità, sono tutti aspetti che abbiamo analizzato intervistando noti professionisti con una lunga esperienza di utilizzo di queste sostanze. Riassumendo, ecco i principali effetti:

- ✔ **controllo dei cristalli di ghiaccio** le fibre solubili e i derivati della cellulosa, come la carbossimetilcellulosa (CMC) e la cellulosa microcristallina (o gel di cellulosa), sono molto efficaci nel controllare la crescita dei cristalli di ghiaccio. Agiscono legando l'acqua libera nella fase continua, mantenendo i cristalli di piccole dimensioni e garantendo così una consistenza liscia e cremosa
- ✔ **sostituzione dei grassi** l'inulina, in particolare, forma una rete di piccoli cristalliti che crea una consistenza cremosa e trasmette una sensazione in bocca simile a quella dei grassi (*fat mimic*)
- ✔ **miglioramento di struttura e stabilità** aumentando la viscosità della miscela le fibre contribuiscono a migliorare diversi parametri qualitativi del gelato, in particolare overrun (incorporamento di aria), resistenza allo scioglimento (il termine scientificamente più corretto per descrivere il fenomeno sarebbe "fusione", ma in gelateria è poco usato) e rilascio di acqua (prevengono il cosiddetto "effetto pozzetto").

> **"Le fibre alimentari conferiscono struttura, legano l'acqua libera, migliorano l'overrun e limitano la formazione di cristalli di ghiaccio di grandi dimensioni"**

GUSTATEVI IL VOSTRO SEMIFREDDO PERFETTO







Accedi alla ricetta
di Andrea Restuccia
tramite questo codice QR.



KEN NATA 35% UHT

PANNA DA MONTARE UHT DA LATTE VACCINO. AUTENTICO SAPORE DI PANNA

- Gusto latteo-caseario pulito e puro che valorizza le ricette senza coprire gli altri ingredienti.
- Eccellente stabilità in montatura; ideale per dessert, ganache, semifreddi e decorazioni.
- In cucina, offre il sapore e la consistenza perfetti per creme e salse.

KEN NATA 38% SENZA CARRAGENINA

IDEALE PER LA PRODUZIONE DI GELATO ARTIGIANALE.

- Prodotto premium per gelaterie che preparano la base dei propri gelati artigianali.
- Etichetta pulita, senza emulsionanti né additivi.
- Freschezza e consistenza al palato.
- Separazione minima tra parti grasse e acquose.
- Per esperti che privilegiano la qualità rispetto al prezzo.

Seguici su

www.ken-foods.com

Ken FOODS

Gli specialisti della panna

STEFANO FERRARA
stefanoferraragelatiere.it

Come agiscono le fibre in gelateria?
Agiscono su più livelli in funzione del loro peso molecolare e della lunghezza della catena. Generalmente, la loro funzione è quella di permettere una migliore gestione dell'acqua liquida della miscela e di dare struttura. In alcuni casi, il loro impiego permette anche di ridurre gli zuccheri.

Quali sono quelle più utilizzate e perché?
La fibra più conosciuta e impiegata è l'inulina, ma oggi molti utilizzano anche la fibra di mais o glucosio. In passato ho sperimentato le fibre insolubili, come quella di bambù, per dare cremosità e corpo, ma nel tempo mi sono reso conto che la scarsa solubilità crea problemi di texture: cristallizzando facilmente, causano sabbiosità nel gelato. Ho scelto quindi di non usarle più, perché erano più numerosi i problemi con cui dovevo combattere che i vantaggi. Esistono poi fibre aggiunte in sostituzione degli stabilizzanti, come la fibra di agrumi, lo *psyllium* e la fibra di lino, che presentano caratteristiche diverse rispetto all'inulina all'interno delle miscele.

Ci sono differenze nelle prestazioni e nelle modalità di impiego?
Sì. L'inulina ha una viscosità molto moderata, è molto solubile e possiede un leggero potere dolcificante. Esistono poi fibre a catena corta, come i FOS (frutto-oligosaccaridi), impiegate al posto del saccarosio per ridurre gli zuccheri. La fibra di agrumi, invece, permette di controllare bene l'acqua e dà molta viscosità, senza apportare dolcezza. Nei sorbetti o nei gelati alle creme, la fibra di agrumi si utilizza spesso in combinazione con la carruba e le proteine del latte per avere un effetto strutturante di rilievo. La scelta tra le tante opzioni disponibili va fatta sempre in funzione del lavoro che si deve svolgere.

Influiscono anche sul piano sensoriale?
Le fibre possono cambiare sensibilmente il comportamento del gelato in bocca. Alcune possono trasmettere una sensazione di secchezza molto importante, altre risultano gessose o polverose, specie se non sono disperse bene nella miscela. La corretta dispersione di tutte le polveri che mettiamo non è una cosa banale e, se non si riesce a farlo perfettamente, possono insorgere problemi. In alcuni casi le fibre possono anche mascherare il sapore.

Qual è il suo approccio?
Parto da una domanda: perché devo utilizzare una fibra? Se la funzione è meramente nutrizionale, devo innanzitutto tenere conto che occorre raggiungere una certa percentuale per poter dichiarare che il prodotto è "fonte di fibre". Se voglio simulare il grasso in un gelato a ridotto contenuto lipidico posso usare una fibra ad alto peso molecolare, come inulina testurizzante oppure molto solubile come un'inulina nativa. In realtà in molti gusti, come nocciola e cacao, già ricchi di fibre, oppure un fior di latte molto ricco di grassi, l'aggiunta di fibre diventa inutile se non addirittura controproducente. In breve, il mio ragionamento inizia dalla messa a fuoco dell'obiettivo e, in base a quello, scelgo la fibra più adatta e nella quantità necessaria per un preciso risultato, tecnico o nutrizionale.

> "In sorbetti o gelati alle creme, la fibra di agrumi si combina con carruba e proteine del latte per un effetto strutturante"

Qual è la prospettiva futura?
Credo sia una prospettiva di valore, soprattutto per realizzare gelati meno dolci o a basso contenuto di zuccheri, quindi rivolto a tutti, mantenendo morbidezza e cremosità. La fibra è fondamentale anche per il mercato vegano, dove aiuta a dare struttura e spatolabilità a gelati che hanno texture povere. Ha soprattutto valenza nutrizionale: i consumatori oggi sanno di dover consumare fibre e il gelato artigianale può assolvere questo compito. L'innovazione consisterà nell'inserire fibre molto solubili o pre-idratate, che siano accettabili al palato e non vengano percepite negativamente. L'obiettivo è un lavoro fine di precisione, superando quell'approccio grossolano di qualche anno fa, quando si aggiungeva fibra solo per poterlo dire, ma senza ottenere un risultato di alto livello nel gelato.





PAOLO CAPPELLINI
paolocappellini.it

Perché utilizzare fibre?
Dal punto di vista tecnologico, la fibra funge da vera e propria impalcatura del gelato. È utile per dare struttura, specialmente nei sorbetti alla frutta, che altrimenti tenderebbero a collassare. Aiuta a sequestrare la frazione di acqua rimasta allo stato liquido, evitando il cosiddetto "effetto pozzetto", ovvero la sgradevole separazione dell'acqua dal resto della miscela.

E dal punto di vista nutrizionale?
Per la loro natura le fibre sono in grado di rallentare l'assorbimento degli zuccheri a livello intestinale, riducendo così il picco glicemico. Questo aspetto è particolarmente interessante dal punto di vista salutistico, mentre lo è molto meno il loro contributo per l'accelerazione del transito intestinale. Considerare il gelato come un alimento nutraceutico è una prospettiva accattivante ma di difficile realizzazione per due motivi: l'esigua quantità di fibre introdotte e l'aspetto prettamente edonistico che da sempre esso incarna. La gente non mangia il gelato perché "fa bene", ma piuttosto perché è un piacere da concedersi di tanto in tanto. Non è il caso di infastidire con messaggi salutistici chi vuole godersi 10 minuti di felicità con un cono in mano! Il gelato è comunque un prodotto ricco di zuccheri e attribuirgli una valenza salutistica non mi sembra etico.

Come si comportano nei diversi gusti?
Le fibre sono in genere indipendenti dal pH, il che le rende versatili sia per le creme che per la frutta. Tuttavia, il loro impiego è cruciale soprattutto nei sorbetti composti da acqua e succo (come limone o arancia), che mancano di struttura propria. Al contrario, nei gelati alla crema la struttura è già garantita dai grassi e dalle proteine del latte. Un caso particolare riguarda gusti come nocciola, pistacchio o cioccolato, naturalmente ricchi di fibre: aggiungerne di ulteriori non solo non è necessario ma controproducente. Piuttosto, in questi casi occorre controbilanciare le fibre già presenti con il destrosio nella proporzione di circa 1 g di destrosio per ogni g di fibra.

In molti gusti, come nocciola e cacao, già ricchi di fibre, o un fior di latte carico di grassi, l'aggiunta di fibre diventa inutile: in questi casi occorre controbilanciare le fibre già presenti con il destrosio nella proporzione di circa 1 g di destrosio per ogni grammo di fibra

Qual è l'impatto sul piano sensoriale?
In gergo tecnico diciamo che la fibra "asciuga" il gelato. Lo rende più fermo, compatto. Il rischio principale è però l'eccessiva durezza: se si esagera, il gelato perde la sua spatolabilità. Questo è un problema serio per il banconista, che farebbe fatica a servire il cono, e per il cliente, che si troverebbe davanti a un prodotto poco gradevole e difficile da assaporare.

Qual è il suo approccio?
Preferisco un approccio tecnico e moderato. Normalmente utilizzo dosaggi dell'1-2%, quantità sufficienti a dare struttura senza compromettere la spatolabilità o causare effetti collaterali. Non vado mai oltre il 2-3%, anche perché fibre come l'inulina a dosaggi elevati possono avere effetti lassativi, sebbene nelle porzioni standard (100-200 g) questo rischio sia praticamente nullo.

Quali sono le emergenti?
Sicuramente gli arabinoxilani. Gli studi clinici hanno dimostrato la loro capacità di ridurre la velocità di assorbimento dello zucchero, riducendo considerevolmente (si parla del 30%) il picco glicemico associato all'assunzione del gelato. Questo effetto non è dovuto alla sostituzione dello zucchero con la fibra (cosa impossibile, poiché lo zucchero ammorbidisce mentre la fibra indurisce), ma all'azione "meccanica" di interporsi tra lo zucchero e la parete intestinale. Sta crescendo inoltre l'interesse per la fibra di glucosio, ossia l'amido resistente. Me ne sono innamorato per le sue eccellenti prestazioni tecnologiche; tuttavia, al momento è ancora poco presente nei semilavorati prodotti dalle aziende.

Quali sono le prospettive future?
Relativamente all'impiego di fibre in gelateria, penso che l'unica vera tendenza seria per il futuro sia la possibilità di abbassare l'indice glicemico. Poiché il gelato è molto ricco di zuccheri, l'uso delle fibre per mitigare l'impatto glicemico è un valore aggiunto reale e concreto, specie considerando l'alto tasso di popolazione diabetica e pre-diabetica.

EUGENIO MORRONE
@eugeniomorroneofficial

A cosa servono le fibre in laboratorio?
Sono ingredienti tecnici di formulazione. La loro funzione principale è la gestione dell'acqua non congelata: aiutano a ridurne la mobilità e, di conseguenza, aumentano la densità e la viscosità della miscela. Questo si traduce in una migliore corposità, una maggiore cremosità e un ritardo nel gocciolamento del gelato. Inoltre, hanno la capacità di ridurre la dimensione dei cristalli di ghiaccio e prolungare la shelf life strutturale del prodotto.

Quali sono le più usate?
L'inulina resta la più utilizzata, ma ne esistono molte altre: di agrumi, lino, bambù, patata... Molto diffusa è anche la fibra di mais. Io uso più tipologie di fibre in miscela fra loro per ottenere un effetto sinergico: dipende dalla ricetta che sto realizzando, perché bisogna sempre considerare anche gli altri ingredienti e la formulazione complessiva.

Differiscono in termini di prestazioni?
Assolutamente sì. L'inulina dà corpo e aumenta la viscosità più della fibra di mais, che invece tende ad avere un effetto più delicato a pari concentrazione. Per questo spesso le uso in sinergia, specie nei sorbetti di agrumi, come limone e mandarino, dove c'è carenza di fibre naturali e solidi. La viscosità è fondamentale essendo correlata all'overrun, ossia l'aumento di volume dovuto all'incorporazione d'aria durante la mantecazione.

In che modo le fibre influenzano l'overrun?
Per un buon aumento di volume, la miscela deve raggiungere un grado di viscosità ottimale per ottenere una struttura che incorpori l'aria stabilmente. Il segreto sta nel trovare una sinergia corretta tra le diverse fibre affinché creino un'impalcatura capace di sostenere l'aumento di volume. Nel sorbetto all'uva che ho presentato l'anno scorso al Seminario tecnico di APEI, ho usato inulina e fibra di mais mostrando come, man mano che aumentava la viscosità, migliorava la capacità di incorporare aria fino ad un certo limite, oltre il quale l'overrun poi diminuisce. Poiché il tema del mio intervento era proprio l'aumento di overrun della miscela, avevo aggiunto anche delle proteine idrolizzate per spingere ancora di più su questo aspetto.

Qual è l'impatto sul piano sensoriale?
Se usate bene migliorano la sensazione di corposità e cremosità, ma bisogna stare attenti al gusto. C'è però da dire che, e vale per i prodotti di alta qualità, negli ultimi anni sono stati adottati processi di estrazione e purificazione dal materiale vegetale di origine, che hanno diminuito molto il retrogusto apportato al gelato. Io preferisco fibre come quella di mais o l'inulina per come intervengono sulla struttura e perché sono inodore e non modificano il sapore. Altre fibre, come quelle di agrumi, possono dare note acidule o come quella di patata che, se non bene purificata, dà un retrogusto terroso/amidaceo, che rischia di rovinare il prodotto. Anche le maltodestrine, carboidrati complessi che alcuni usano al posto delle fibre, in quanto esplicano una funzionalità simile, per me non sono gradevoli, avendo un sentore di malto, quasi di birra.

Come le impiega?
Molti le sfruttano per fare "marketing salutistico", ma per me sono ingredienti tecnici. Le uso da 18 anni e ora sono presenti nel 90% dei gusti che produco. Oltre che per regolare la viscosità e quindi tutte le proprietà che ne derivano, come cremosità, controllo del gocciolamento e sensazione di freddo al palato, le sfrutto per ridurre zuccheri e grassi. Di questi ultimi mimano la cremosità. Tuttavia, procedo con estrema moderazione, dato che un uso eccessivo può causare effetti lassativi. In particolare, nel gelato senza zuccheri aggiunti devo stare molto attento a non eccedere, perché sono presenti i polioli, anch'essi con effetti lassativi. In questo caso, quindi, lavoro diversamente: per mantenere la morbidezza, nonostante la minor presenza di solidi, cerco di dare più aria al gelato e applico una temperatura di servizio più alta (-8/-9°C invece di -11°C). Ci sono poi gusti in cui evito proprio di aggiungere fibre, come nel gelato alla ricotta di pecora, già ricco di solidi e proteine strutturanti.

Quali sono le prospettive future?
Trovare fibre sempre più neutre sul piano sensoriale, estratte in maniera sostenibile dal materiale vegetale e versatili sul piano tecnico, in modo da accorciare la lista degli ingredienti in etichetta e ridurre il numero di prodotti da tenere in laboratorio.

> **Preferisco fibre di mais o l'inulina per come intervengono sulla struttura e perché sono inodori e non modificano il sapore**



Gelato all'uva



SORBETTO DI UVA FRAGOLA 1

bassa viscosità

uva	600
acqua	195
saccarosio	140
fibre vegetali (inulina)	33
destrosio monoidrato	30
farina di semi di carruba	2

SORBETTO DI UVA FRAGOLA 2

media viscosità

uva	700
acqua	112,5
saccarosio	140
fibre vegetali (inulina)	35
destrosio monoidrato	10
farina di semi di carruba	2
guar	0,5

SORBETTO DI UVA FRAGOLA 3

alta viscosità

uva	700
acqua	106
saccarosio	140
fibre vegetali (inulina)	50
farina di semi di carruba	2
guar	1
proteine vegetali (patata)	1

Esecuzione

Mescolare con cura i solidi. Scaldare l'acqua a 60°C. Unire i solidi e miscelare con cura. Fare raffreddare a +4°C e lasciare riposare almeno un'ora. Unire la purea d'uva fragola e miscelare con calma. Mantecare. Estrarre a -8/-9°C. Abbattere al cuore a -12°C. Temperatura di servizio -12°C.

EUGENIO MORRONE
Gelateria Fior di Luna
Roma
fiordiluna.com

> **Le tre versioni sono state presentate in occasione del seminario APEI, per mostrare l'influenza di ingredienti come le fibre sull'overrun. Dalla ricetta 1 alla 3 aumentano viscosità, controllo dell'acqua liquida (CAL) e overrun**

UN PO' DI NUMERI SULLA FILIERA

Il gelato artigianale italiano non smette di reinventarsi. Secondo i dati elaborati da Exportplanning per l'**Osservatorio Host Milano**, le macchine per gelato e refrigerazione si distinguono per la crescita elevata: la produzione mondiale ha raggiunto 33,1 miliardi di euro nel 2025, segnando un +58% rispetto al 2019, con un tasso di crescita annuo del +7,9%. Il commercio supera i 22,9 miliardi (+6,6%), con gli USA come primo mercato importatore a 4,7 miliardi, seguiti da Germania, Regno Unito e Francia.
La produzione è dominata dalle apparecchiature per la produzione del freddo (20,4 miliardi), seguite da vetrine e banchi refrigerati (6 miliardi) e mobili frigoriferi (3,5 miliardi), per un totale di 33,1 miliardi; si prevede che il commercio mondiale supererà i 25 miliardi entro il 2029.
La produzione nazionale vale 3,1 miliardi di euro (+60% rispetto al 2019), con esportazioni pari a 2,4 miliardi di euro; le gelaterie, secondo i dati **FIPE**, a gennaio 2026 hanno registrato un +4,5% nelle visite e +15,3% nel valore rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.
Nel trimestre gennaio-marzo 2026 si prevedono inoltre 7.650 nuove assunzioni.
Secondo **Unioncamere**, **la filiera italiana vale 4,9 miliardi di euro**, mentre per **Circana-AIG** il gelato artigianale da solo vale circa 3 miliardi di euro, con una stima del +4% nel 2025.
Come attesta **Confcommercio Milano**, siamo leader europei con oltre 600 milioni di porzioni vendute l'anno e un consumo pro capite di circa 2 kg.

LA TRADIZIONE SARDA

La S'aranzata (o S'aranzada) è il dolcetto tradizionale della Sardegna, semplice e profumato, che sa di casa e di feste. È a base di scorza d›arancia, miele di asfodelo e mandorle. Tipico soprattutto della Barbagia, nella provincia di Nuoro, ne esistono varianti in tutta l'isola. Tradizionalmente si prepara per augurare prosperità, per matrimoni e battesimi, o durante le feste importanti. "In occasione di una mia consulenza in Belgio, mi è giunto un vassoio pieno di queste delizie, che ho molto apprezzato e così ho provato a trasformarli in gelato - racconta l'esperto gelatiere **Giovannino Fittipaldi** -. Il gusto è stato talmente apprezzato, che adesso fa parte del catalogo 2026 dell'azienda trentina **Gioice**, che l'ha intitolato **S'aranzata by Fittipaldi G**". "È un mix equilibrato – dolce, agrumato e con la croccantezza delle mandorle – ottimo anche per la preparazione di semifreddi e torte. Ne basta poco, ma lascia il segno!", dichiara Fittipaldi. Il



gusto è stato da lui presentato anche sul palcoscenico internazionale USA di Las Vegas, in occasione della finale mondiale di Gelato Festival World Masters, in rappresentanza della Norvegia, ad Hamar dove sorge la sua Gelatiamo.

PER PICCOLI CAPOLAVORI

Quadrato, moderno ed elegante, **Voilà** è il pirottino di design firmato **Reviva** che valorizza ogni piccola creazione. È disponibile in diverse dimensioni, dal mignon alla monoporzione, e la plastificazione interna lo rende adatto per accogliere ogni tipo di prodotto, anche mini torte gelato.
Può essere personalizzato su entrambi i lati con stampa a colori in qualità fotografica, per lasciare impresso il nome dell'autore... anche dopo l'ultimo morso! In alternativa, è disponibile anche in versione non logata, color perla all'interno e nero all'esterno, per una soluzione semplice ma raffinata.
revivagroup.it



ELEGANZA E PRATICITÀ

Quando il ritmo del servizio accelera, **Frascheri** offre una soluzione immediata. **Panna Arianna zuccherata** con estratto naturale di vaniglia è pronta all'uso, contiene il 35% mg ed è sufficiente versarla nel montapanna per una consistenza stabile e vellutata, utile per completare una coppa gelato o rifinire un cono in pochi secondi.
Sul piano sensoriale si distingue per gusto pulito e dolcezza equilibrata, mentre l'estratto naturale di vaniglia dona una nota aromatica elegante, che valorizza le sfumature. A rendere il prodotto ancora più interessante è la formulazione essenziale priva di additivi, che risponde alla crescente richiesta di ingredienti più semplici e riconoscibili, senza compromettere struttura e performance.
frascheri.it



Ingredienti per i professionisti del gusto

La gamma completa di latte, panna
e burro anche senza lattosio.



www.frascheri.it

TUTTOFOOD
MILANO
PAD. 1 - STAND R 26

info@frascheri.com

DOPPIO IN TRIPLO

Il gelato su stecco nella versione contemporanea di Martin Lippo

I gelati su stecco non sono più solo stagionali o nostalgici.
Si sono evoluti in creazioni versatili e redditizie, con un forte impatto visivo e un'eccellente adattabilità. E non sono più solo gelato da passeggio: in pasticceria, possono fungere da elementi per dessert al piatto, per contrasti di temperature e consistenze, oppure fungere da pre-dessert o snack sottozero, specie in dimensioni ancora più ridotte.
In gelateria, si propongono quale formato moderno e pratico da degustare sul posto o passeggiando, rivelando il loro grande potenziale per il visual marketing, con un posizionamento premium grazie a strati, glasse, inclusioni, guarnizioni, ripieni liquidi o di gelatina (vedi l'articolo). E ricordiamoci che sono eleganti elementi da esposizione.
Nel catering, diventano raffinati componenti per cocktail dolci o salati, pratici da servire, esteticamente accattivanti per ogni tipo di evento, interpretandoli anche in versione salata.

L'IMPORTANZA DELL'EQUILIBRIO

Nel mio lavoro con il gelato, sapore e consistenza sono sempre il punto di partenza.
Mi concentro sul controllo dell'equilibrio dei grassi e del contenuto di solidi per ottenere una consistenza vellutata senza pesantezza, creando una sensazione delicata al palato piuttosto che una densità eccessiva.
Ragiono con la dolcezza come struttura, non come elemento dominante. Lo zucchero è uno strumento tecnico: controllo il punto di congelamento e la consistenza, ma lo bilancio attentamente per preservare la chiarezza del sapore.

IL RISPETTO DELLE INTOLLERANZE

Quando devo tenere in considerazione determinate intolleranze, riformulo prima la ricetta partendo dalla struttura piuttosto che dalla sostituzione. Interpreto sempre il gelato come un equilibrio tra scienza e sensibilità, fra sapori, precisione tecnica e digeribilità.



MARTIN LIPPO

LA FORMAZIONE E L'EVOLUZIONE

Presso il nostro laboratorio **Vakuum** di Barcellona, in Spagna, ci occupiamo di formazione, ricerca e sviluppo di tecniche, ricette e tecnologie. Qui teniamo lezioni in presenza all'anno su cinque argomenti: Tecniche per l'azoto liquido; Schiume, effervescenze (carbonatazione) e tecniche con sifoni; Consistenze e uso di agenti texturizzanti; Sferificazione e relative tecniche; Cottura sottovuoto. Sovente organizziamo corsi privati in cui sviluppiamo gli argomenti su richiesta e offriamo anche corsi online su molteplici argomenti.

Proprio sul fronte della ricerca, ci stiamo concentrando su due temi: la **liofilizzazione** per sviluppare nuovi concetti non solo per la grande industria, e la **gelateria e sorbetteria espressa**, attraverso ricette classiche, salate, senza aggiunta di zucchero, per valorizzare i sapori in maniera assoluta. Un altro mio interesse sono i **sorbetti neutri**, senza dolcificanti, solo con il puro sapore della frutta, così come **granite e polveri congelate**. Adoro sperimentare e andare oltre i limiti noti, sfruttando tutte le tecniche a disposizione, in una visione sempre allargata e incrociata, fra studio, ascolto attivo, intuito, viaggi ed emozioni.

Alla prossima puntata!

MARTIN LIPPO
martinlippo.com

Cioccolato, arancia e yuzu

Gelato al cioccolato

latte intero	g	571
panna 35% mg	g	125
latte magro in polvere	g	38
saccarosio	g	135
destrosio	g	60
addensante di carruba	g	1,25
sale fino	g	0,25
cacao in polvere extra grezzo	g	70

Mescolare separatamente gli ingredienti secchi e quelli liquidi, quindi combinarli e frullare con un frullatore ad immersione. Versare in una pentola e portare a 85°C, miscelando continuamente. Lasciare raffreddare a 4°C e poi fare maturare per almeno 4 ore, per un massimo di 12. Frullare di nuovo e mantecare.

Gelatina arancia e yuzu

Per 12 mini gelati

succo d'arancia	g	110
purea di yuzu 100%	g	40
destrosio	g	20
glucosio 33DE nebulizzato	g	16
gelatina in polvere 220 Bloom	g	4,5
acqua minerale	g	22,5



Da sinistra, Cocco, mango e lime; al centro Cioccolato, arancia e yuzu; a destra Lampone e pistacchio.

Trattare la gelatina in acqua minerale per 15 minuti, quindi farla sciogliere in microonde. Mettere puree, glucosio e destrosio in una caraffa: mescolare con un frullatore ad immersione, fino a quando gli zuccheri sono del tutto sciolti. Inserire nella gelatina sciolta e continuare a lavorare.



Versare 15 g in ogni mini stampo. Lasciare riposare in frigorifero (se invece si preferisce usare la pectina al posto della gelatina, proseguire a temperatura ambiente). A momento debito, abbinare con il gelato e congelare.

Copertura cioccolato al latte, arancia e granella di cioccolato

cioccolato al latte	g	500
burro di cacao	g	50
olio di girasole	g	50
zest di arancia	g	3
granella di cioccolato da copertura	g	25

Mettere il burro di cacao in una pentola a fuoco basso e aggiungere cioccolato al latte e olio. Mescolare e sciogliere nel microonde a 600W. Inserire le zest e frullare con il frullatore ad immersione. Ultimare con la granella e lavorare a 42°C.

Cocco, mango e lime

Gelato al cocco

latte intero	g	710
panna 35% mg	g	80
latte in polvere scremato	g	130
destrosio	g	100
saccarosio	g	70
glucosio 38DE nebulizzato	g	60
stabilizzante	g	10
cocco in purea 100%	g	800

Mescolare gli ingredienti secchi, incorporare latte e panna, usando un frullatore ad immersione. Versare in pentola e portare a 85°C, quindi lasciare raffreddare a 4°C e fare maturare per 12 ore. Aggiungere la purea di cocco e frullare nuovamente. Porre nel boccale del Pacojet e congelare per 24 ore a -20°C. Pacossare una volta senza sovrappressione.

Gelatina di mango

Per 12 mini stecchi

purea di mango 100%	g	130
purea di lime Sudachi 100%	g	20
destrosio	g	20



glucosio 33 DE	g	16
gelatina in polvere 220 Bloom	g	4,5
acqua	g	22,5

Mettere le puree in un pentolino. Mescolare glucosio, destrosio e gelatina idratata, quindi aggiungere le puree e continuare a mescolare con una frusta. Portare a ebollizione il composto e versarne 15 g in ciascun mini stampo. Porre in frigorifero e, al momento debito, abbinare con il gelato e congelare.

Copertura cioccolato bianco e lime

cioccolato bianco	g	250
burro di cacao	g	70
zest di lime	g	2,5
acido citrico finemente macinato	g	2

Sciogliere il burro di cacao in un pentolino a bassa temperatura. Incorporare il cioccolato bianco, mescolare e sciogliere nel forno a microonde a 600W. Aggiungere zest e acido citrico, portare a 42°C.

Lampone e pistacchio

Gelato al pistacchio

saccarosio	g	145
destrosio	g	50
latte in polvere scremato	g	40
stabilizzante	g	5
pasta pistacchio	g	100
latte intero	g	530
acqua minerale	g	135
colorante giallo	q.b.	
colorante verde	q.b.	

Mescolare gli ingredienti secchi e poi incorporarli a quelli liquidi, già miscelati fra loro. Lavorare con un frullatore ad immersione. Versare in un pentolino e portare a 85°C, quindi lasciare raffreddare a 4°C e fare maturare per 12 ore. Filtrare e mantecare.

Gelatina di lampone

purea di lamponi 100%	g	130
purea di frutto della passione	g	20
destrosio	g	25
glucosio 33DE vaporizzato	g	20
acido citrico	g	0,2
gelatina in polvere 220 Bloom	g	4,5
acqua minerale	g	22,5

Idratare la gelatina nell'acqua minerale per 15 minuti. Mettere puree, glucosio, destrosio e acido citrico in un boccale. Mescolare con un frullatore ad immersione, affinché gli zuccheri siano perfettamente sciolti.
Sciogliere la gelatina nel forno a microonde. Aggiungere le puree, sempre usando il frullatore a immersione.
Distribuire 15 g di composto in ogni mini stampo, porre in frigorifero. A tempo debito, abbinare al gelato e congelare.

Copertura cioccolato bianco e lamponi

cioccolato bianco	g	250
burro di cacao	g	35
olio di girasole	g	35
lampone croccante (1-3 mm)	g	4

Sciogliere il burro di cacao in un pentolino a calore basso. Versare sopra al cioccolato bianco. Mescolare e sciogliere in un forno a microonde a 600W, quindi inserire il croccante di lampone. Lavorare a 42°C.

MARTIN LIPPO
Vakuum, Barcellona
martinlippo.com



PALERMO CHIUDE IL VIAGGIO EUROPEO

In gennaio Palazzo Bonocore a Palermo ha ospitato la tappa conclusiva di **GelatOn The Road**, il museo pop-up itinerante dedicato a cultura, storia ed eccellenza del gelato artigianale in Europa, curato dal gelatiere **Maurizio Valguarnera**, che ha coordinato il progetto sul territorio. Dopo aver attraversato alcune capitali europee la scelta di Palermo come ultima tappa ha avuto valore simbolico, intendendo la Sicilia, con la sua tradizione che intreccia gelato e granita, quale uno snodo storico fondamentale. In tale contesto, Valguarnera ha coinvolto istituzioni pubbliche e produttori agricoli di filiera, integrandoli nel progetto. Per l'occasione, accanto ad un talk tematico dedicato al gelato artigianale e all'inaugurazione del percorso museale, si è svolta la degustazione di **Luce di Sicilia,** la granita qui in foto al limone verdello con Marsala Vergine Florio e sale di mare, realizzata dal gelatiere in collaborazione con l'Università di Palermo, unendo ricerca scientifica, tecnica artigianale e valorizzazione delle materie prime locali.



GelatOn The Road fa parte del progetto **Gelato European Route – La Strada Europea del Gelato**, iniziativa culturale e turistica promossa dal **Venetian Cluster** insieme a partner europei, recentemente insignita del **Certificato di Registrazione del Marchio dell'Unione Europea (EUTM)**. Il riconoscimento ha sancito il valore del gelato artigianale come patrimonio culturale, legandolo a turismo sostenibile, comunità locali, qualità produttiva e a progetti in tema, come quello dell'Academy Granita in Sicilia di indire corsi di alta formazione in tema. **gelatontheroad.eu**

TEMPO DI SEMIFREDDI



Quando arriva la stagione calda, i semifreddi tornano protagonisti. Per risultati impeccabili, la scelta della base giusta è fondamentale e **Debic Parfait** è la soluzione professionale per semifreddi e parfait, unendo qualità e praticità per consistenza e risultati costanti. Può essere servito come semifreddo a -18°C, mantenendo struttura cremosa e stabile, ed è ideale per dessert al cucchiaio, mono o preparazioni da banco. Inoltre, può essere montato senza l'utilizzo della macchina da gelato, rendendo le preparazioni più rapide, e si presta alla personalizzazione tra frutta, cioccolato e distillati, con il vantaggio dell'assenza di grassi vegetali idrogenati. Ogni bottiglia consente di ottenere circa 20 porzioni da 100 g. **debic.it**

SOLUZIONE INTELLIGENTE

Nel panorama professionale l'innovazione passa anche attraverso strumenti capaci di ottimizzare tempi e risorse: gli stampi monouso per semifreddi **One Strip di Martellato** rappresentano una risposta concreta. Progettati e realizzati in Italia, combinano praticità e sostenibilità: sono 100% riciclabili e funzionali, semplificando fasi di lavorazione e sformatura. L'assenza di lavaggi consente inoltre un risparmio significativo in termini di consumo d'acqua e detergenti, per una gestione più sostenibile. Disponibili in più misure, garantiscono sformatura precisa e uniforme, migliorando la qualità del prodotto finito e aumentando la produttività complessiva. Una soluzione intelligente per coniugare performance, praticità e attenzione ai costi. **martellato.it**



PIÙ FLESSIBILE E SOSTENIBILE



In un contesto in cui le gelaterie sono sempre più attente a gestione dei costi, riduzione degli sprechi e ottimizzazione degli spazi, anche le tecnologie di laboratorio stanno evolvendo verso soluzioni più flessibili e adattabili. In tal senso, **Staf59** propone con un sistema combinato che introduce un approccio diverso: la possibilità di lavorare su quantità ridotte, riscaldando la miscela necessaria per la singola lavorazione, consentendo di superare la logica dei grandi *batch*, per produrre ogni gusto in funzione della reale richiesta. Un modello che favorisce una gestione più precisa delle quantità e riduce il rischio di invenduto. Inoltre, il nuovo sistema **Thermodens** modula la struttura del prodotto fino a ottenere diverse consistenze, dalla più morbida alla più strutturata, così da ampliare le possibilità applicative e adattare il gelato a più esigenze di servizio, con maggiore costanza del risultato. L'integrazione delle varie funzioni in un'unica macchina è ideale perché, oltre ai minori ingombri, garantisce flussi di lavoro più semplici e una gestione complessiva più razionale, in sintonia con l'evoluzione del settore, in cui flessibilità, efficienza e qualità sono elementi sempre più centrali, in un approccio che non sostituisce i sistemi tradizionali, ma li affianca, per un maggiore dinamismo. Per i professionisti interessati, Staf59 mette a disposizione demo dedicate. **staf59.com**

ROBO cream

I SIGNORI DELLA CREMA



robocream.com

ITALIA INCONTRA GIAPPONE

Una madrina d'eccezione
per presentare il nuovo progetto didattico internazionale

Per dare risalto alle esigenze di talenti giapponesi desiderosi di formarsi in Italia, il progetto promosso da **Martino Liuzzi** con **Pro 2 Ma.RI.** – Centro Studi Gelato Artigianale, prevede un percorso formativo presso la scuola **Gustar** di Pistoia, che va da una settimana (didattica formativa e turistica nelle varie discipline) a 60 giorni per completare l'approfondimento, con stage nei laboratori sul territorio. Madrina della presentazione **Monica Nasti**, che lo scorso anno ha ritirato proprio a Tokyo il primo premio assoluto di composizione corale, sancendo per l'occasione un'elettiva relazione fra musica e gelato artigianale di vocazione italiana, grazie a due prestigiosi professionisti: **Yoshihiro Makino**, titolare della pasticceria gelateria Premier a Shizuoka, e **Shohei Yashimoto**, della Petit Chateau a Yamaguchi, campioni di gelato artigianale. I due hanno infatti contribuito alla presenza della maestra italiana alla consegna del riconoscimento, deliziando i presenti con i loro gelati e raccogliendo notevole successo. Lasciamo quindi la penna alla madrina e, per chi volesse conoscerne le opere, consigliamo di visitare i suoi profili social.
"Essere invitata al Sigep di Rimini lo scorso gennaio come madrina è stata un'esperienza intensa, carica di gratitudine e ricordi. In uno spazio che ospitava i due straordinari giapponesi Makino e Yashimoto, campioni del gelato artigianale, e Massimo Pegoraro della Scuola di Formazione Gustar di Pistoia – che mi avevano sostenuta a Tokyo in occasione della vittoria all'11° Concorso Internazionale di Composizione Corale del Giappone con un mio brano sul bullismo – ho avuto l'onore di consegnare loro un premio e, nello stesso tempo, di riceverne uno da Martino Liuzzi e Livia Chiriotti di "Pasticceria Internazionale" e "TuttoGelato". Ho ricevuto il prezioso Abbraccio del celebre gioielliere Ottaviani, che visivamente rappresenta l'incontro tra due persone, ma metaforicamente simboleggia l'abbraccio tra due culture – quella italiana e quella giapponese –, un gesto che racchiude stima, affetto e condivisione. Ho provato un mix di emozioni: sorpresa, gratitudine, gioia e il senso profondo di appartenere a una comunità creativa globale.
Non posso non ringraziare ancora Yumi, che ha facilitato i contatti tra Italia e Giappone, i maestri Makino e Yashimoto, e Pegoraro, così come Liuzzi, gelatiere, ricercatore, nutrizionista e promotore del gelato artigianale italiano, fondamentale ponte tra Italia e Giappone, e Livia Chiriotti. Durante il nostro incontro a Sigep, diversi mestieri hanno potuto dialogare, uniti dalla stessa passione per la perfezione, l'armonia e la bellezza. E nella mia visita fra stand che sembravano partiture visive e vetrine come piccole scenografie, ogni assaggio – come quello dello straordinario riso al gelato – diventava un piccolo concerto, ogni gesto un racconto. Ho riscoperto sorprendenti affinità tra la musica e l'arte dolciaria: entrambe richiedono tempo, equilibrio, creatività e la capacità di trasformare la materia in emozione.
Ritrovare chi ha creduto in me e sentirmi parte di una rete così ampia di talenti e culture è stato un dono straordinario. Ho percepito chiaramente che la vera magia nasce dall'incontro: quando arti diverse – come musica e gelato – e culture diverse si incontrano, nascono emozioni universali, capolavori che parlano al cuore e celebrano la bellezza condivisa".

MONICA NASTI
foto Giancarlo Bononi



Nata a Martina Franca, Ta, Monica Nasti è compositrice e docente di musica. Si è diplomata in Pianoforte, Didattica della Musica, Strumentazione per Banda e Composizione presso il Conservatorio di Bari, dove ha ottenuto anche il Diploma Accademico di II livello in Composizione, con lode. La sua produzione spazia tra musica vocale, strumentale, jazz, world music, pop, musica didattica e lirica; compone musiche per opere teatrali e collabora con varie case editrici. È docente di Teoria, Ritmica e Percezione musicale presso il Conservatorio Nino Rota di Monopoli, Ba.



#TREND SPECIALI

STATI CREMOSA

Trend, colori e vibrazioni che ispireranno il gelato artigianale nella stagione calda, per un'esperienza sensoriale totale
Ecco le 10 Tendenze da conoscere e da trasformare in gusto, con un grande plus: i suggerimenti delle aziende

Le tendenze della prossima estate non nascono per caso. Sono il risultato di un'analisi trasversale che incrocia le previsioni dei principali osservatori internazionali — dai report colore di Pantone alle analisi sui comportamenti di consumo di WGSN — insieme ai segnali emersi dalle settimane della moda di Milano e Parigi, dagli appuntamenti di design e dalle fiere food internazionali. A queste fonti si aggiungono l'osservazione di nuovi format, l'evoluzione della mixology, le carte dei dessert dell'alta ristorazione e i segnali provenienti dal mondo musicale e digitale, dove estetica e gusto dialogano sempre più velocemente.

La grande tendenza trasversale è una sola: **la cremosità come valore culturale**. Nei colori, nei tessuti, nei suoni, nei sapori. Il che significa: non inseguire la moda, ma dialogare con essa, trasformando ogni tendenza in esperienza autentica, stagionale e sensoriale. Perché il vero lusso è semplice, fresco, artigianale.

Ecco allora il nostro super decalogo: dieci traiettorie che attraversano moda, colori, design e musica, e che ogni artigiano può trasformare in gusto.

Il 2026 è l'anno della cremosità come valore culturale. Texture morbide, palette lattiginose, acidità eleganti, ritorni nostalgici. Un linguaggio che parla al mondo del gelato artigianale, quale interprete privilegiato dei cambiamenti sensoriali contemporanei

L'intensità della frutta



Per dare un twist ai variegati di frutta, **Agrimontana** rinnova la linea: **Fructaè** offre preparazioni di frutta ricche in pezzi, caratterizzate da un'elevata percentuale di frutta selezionata, per una variegatura che conferisce a gelato – così come semifreddi e dolci da forno – pienezza di sapore, intensità aromatica e palatabilità, mantenendo gusto pulito e riconoscibile, senza alterazioni di struttura o perdita di definizione. Esempio lampante è il Variegato Fichi.

agrimontana.it

1

RITORNO ALLA MATERIA
(naturale e imperfetta)

Nel design dominano superfici grezze, ceramiche irregolari, legni chiari, lino stropicciato. La bellezza è tattile, non levigata.

IN GELATERIA granella a vista, topping artigianali, ingredienti riconoscibili.
Il banco diventa laboratorio narrativo.

FRUCTAE

VARIEGATI DI FRUTTA



Le preparazioni agrimontana per la variegatura,
ricche in pezzi e dall'elevata percentuale di frutta, nascono per esaltare
il gusto di sorbetti e gelati con un tocco dolcemente fruttato.



agrimontana

www.agrimontana.it agrimontana

SCOPRI ONLINE
I PRODOTTI
PER LA GELATERIA

L'esperienza sensoriale raffinata

Lavorando sul *flavour design*, che esplora nuove armonie tra ingredienti apparentemente lontani, **Babbi** presenta il **Variegato Waferini Mirtillo & Lavanda**, che unisce la freschezza di una crema allo yogurt e mirtillo con mirtilli liofilizzati croccanti. Come elemento distintivo, la cialda wafer Babbi, che porta croccantezza leggera e riconoscibile all'interno del variegato, abbinandosi all'originale nota floreale della lavanda, delicata e persistente.

babbi.com





2 PASTELLO EVOLUTO

Lavanda lattiginosa, pesca vellutata, verde pistacchio polveroso e azzurro cielo mattina. Pastelli sofisticati e cremosi.

IN GELATERIA pistacchio naturale; lavanda; albicocca bianca.
Il colore diventa promessa di leggerezza.

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

VARIEGATI WAFERINI BABBI



Variegati *Waferini*

La tradizione diventa ispirazione

Babbi reinterpreta i suoi amati Waferini: il piacere della cialda si trasforma in un'esperienza nuova in cui cremosità e croccantezza si uniscono diventando complici di un gusto che sorprende e conquista.

Dal cuore del wafer nascono nuove emozioni di gusto.

Lasciati ispirare.

babbi.com

I classici della biscotteria

I grandi classici della biscotteria si trasformano in gelati grazie alla pasta insaporente con il 60% di biscotto originale e il variegato della linea **Cremuà**, con croccante granella dello stesso biscotto. La fedeltà di gusto sviluppata da **Disio** stupisce, anche perché potenziata dal kit abbinato, con segnagusti in plex dal forte impatto evocativo.







Biscottomania

base bianca	l	1
pasta della linea Biscottomania	g	100

Mantecare come di consueto. Estraendo dal mantecatore, variegare e decorare a piacere con Cremuà Biscottomania.

disiosrl.it

3 TROPICALE MEDITERRANEO

Non più esotismo puro, ma incontro tra Sud Italia e Caraibi: mango e basilico, cocco e limone di Amalfi, ananas e rosmarino.
IN GELATERIA gusti ibridi freschissimi, acidità controllata, note erbacee.
Il viaggio è nel cono.

BISCOTTOMANIA

Benvenuti nel paese dei Biscotti





DISIO®
ESPRESSIONI DI GUSTO

Scopri **BISCOTTOMANIA**, la nuova linea di kit che trasforma il gusto dei biscotti più amati in gelati irresistibili.

disiosrl.it

Dal caramello al cremino

Nuova referenza della Linea Variegati di **Fructital**, il **Variegato Biscotto Caramel** si contraddistingue per il sapore intenso di caramello esaltato dalla granella di biscotti croccanti. In **Melodia al caramello** viene abbinato al gelato gusto **Banana**, per un connubio di sapori di tendenza.



Intanto entra a far parte della famiglia dei **Sempreprontì** la referenza **Yuzu**, con sentori di limone, mandarino e pompelmo. Pratico e completo con l'aggiunta di acqua, è un'alternativa al limone tradizionale, come nel sorbetto



Freschezza esotica, in cui compaiono anche Perfettina Cocco e Cocco rapè. **Perfettina Speculoos** è invece la novità della gamma Perfettine, creme dai molteplici utilizzi, vegane e senza glutine. Ispirata alla ricetta dei biscotti caramellati belgi, è suggerita in **Cremino Espresso Goloso**, insieme ad un gelato ottenuto con pasta Caffè Premium e Chantilly, per evocare i sapori della colazione.

fructital.it



4 TRASPARENZE & STRATIFICAZIONI

Nella moda dominano tessuti sovrapposti, organze, *layering* leggero a creare più livelli.

IN GELATERIA affogati contemporanei, variegature evidenti, gusti che si leggono a strati. La cremosità diventa architettura.

FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

Cheesecake Vega

DEARIO

CONTATTACI PER
SCOPRIRE TUTTI GLI
ABBINAMENTI SUGGERITI
www.fructital.it



Per proporre un grande classico della Gelateria
in una versione totalmente innovativa **senza latte e derivati, vegana.**
Pratico utilizzo per offrire un'esperienza di gusto estremamente
intensa ed avvolgente con il **solo impiego di acqua**

Croccante e sorprendente

In un parallelo con la moda, il crumble rappresenta un accessorio di classe che si abbina a tutto, multifunzionale, adatto a sostituire le consuete basi dei cake: pan di Spagna, pasta frolla, pasta brisée... All'interno di una crema, una bavarese o un dessert, conferisce ricchezza di gusto; rende caratteristica e armoniosa una ganache; è adatto alla cottura. In più, vantando una bassa percentuale di umidità, puo`essere integrato in cioccolate e cioccolatini per dare croccantezza, proprio come ai gelati, grazie ai cinque gusti concepiti da **Fugar**, tutti senza glutine: **Classic Crumble**, chiaro, al biscotto vanigliato, **Caramel Crumble**, piu`ambrato e caramellato, **Choco Crumble** al cacao, **Lemon Crumble** al limone e **Pink Crumble** al lampone.

Quenelle

Darkosé. Biancosé e Fior di Mango

panna fresca 35% mg .....g	1.000
Quenelle cod. 41639.....g	270
Darkosé cod. 41969 .....g	100
panna fresca 35% mg .....g	1.000
Quenelle cod. 41639.....g	270
Biancosé cod. 41973 .....g	100
Fior di Mango cod. 42106.....	qb
Choco Crumble cod. 42045.....	qb



Unire Quenelle e panna fresca. Amalgamare a mano sino a quando la polvere è ben sciolta e non vi sono grumi. Montare in planetaria sino ad una consistenza media. Dividere in due parti: nella prima incorporare delicatamente il Darkosé, nella seconda Biancosé. Riempire i bicchieri a strati: Choco Crumble, Quenelle al Darkosé, Fior di Mango, Quenelle al Biancosé e Fior di Mango. Stabilizzare in abbattitore.

Quenelle

Tiramisù e Mascarpone

panna fresca 35% mg .....g	1.000
Quenelle cod. 41639.....g	270
Tiramisù cod. 40303 .....g	150
panna fresca 35% mg .....g	1.000
Quenelle cod. 41639.....g	270
Mascarpone cod. 40489 .....g	180
Gran Cacao 22/24 scuro cod. 41763 ..	qb
Choco Crumble cod. 42045.....	qb

Unire Quenelle e panna fresca. Amalgamare a mano sino a quando la polvere è ben sciolta e non vi sono grumi. Montare in planetaria sino ad una consistenza media. Dividere in due parti: nella prima incorporare delicatamente la pasta Tiramisù, nella seconda la pasta Mascarpone. Riempire i bicchieri a strati: Choco Crumble, Quenelle al Tiramisù, Choco Crumble, Quenelle al Mascarpone, Gran Cacao 22/24 scuro. Stabilizzare in abbattitore.



Quenelle

Torroncino. Choco Crumble e Amarena

panna fresca 35% mg .....g	1000
Quenelle cod. 41639.....g	270
Torroncino cod. 40058 - cod. 41653..g	120
Fior di Amarena cod. 42099	qb
Choco Crumble cod. 42045.....	qb

Unire Quenelle e panna fresca. Amalgamare a mano sino a quando la polvere è ben sciolta e non vi sono grumi. Montare in planetaria sino ad una consistenza media e poi incorporare delicatamente la pasta Torroncino. Riempire i bicchieri a strati: Choco Crumble, Quenelle al Torroncino, Fior di Amarena e Choco Crumble, Quenelle al Torroncino e Fior di Amarena. Stabilizzare in abbattitore.



fugar.it

COLORE TREND PISTACCHIO GLOW 5

Il verde è il protagonista assoluto, luminoso, quasi satinato. Un colore che comunica natura e lusso discreto.

IN GELATERIA pistacchio (quello vero) che diventa icona visiva dell'estate.

SOLO BRICIOLE, A CHI?

Il gusto croccante per chi non si accontenta!





CRUMBLE

Classic, Caramel, Choco, Lemon new e Pink new

SENZA GLUTINE



Multifunzionale, croccante e sorprendente!

Il Crumble Fugar è adatto a sostituire le consuete basi di torte o semifreddi. Dona croccantezza all'interno del gelato, un gusto più ricco a una crema o bavarese e si può impiegare in cottura. Aggiungilo anche al cioccolato per un effetto crunch! Classic, al biscotto vanigliato, Caramel, ambrato e dal gusto caramellato, Choco, al biscotto al cacao, Lemon, al biscotto al limone e Pink, al biscotto al lampone.

Crumble Fugar, perché non sono solo briciole!

www.fugar.it

FUGAR®

DAL 1974

La freschezza del cioccolato



Celebrando 80 anni di storia - un traguardo che testimonia un percorso costruito su qualità, competenza e visione internazionale - **Icam Professional** si evolve mantenendo saldi i propri valori, investendo in innovazione e sviluppo. E così, in gelateria il cioccolato diventa protagonista per gusto e capacità di esaltare sapori e texture, anche per rispondere a esigenze di benessere.
Latte Fit&Pro 46% è il cioccolato al latte senza zuccheri aggiunti, in cui il saccarosio è sostituito dal maltitolo, con il 24% di proteine del siero di latte, così da poter sviluppare proposte proteiche equilibrate, mantenendo un profilo aromatico rotondo.
Oatì 51% amplia invece le opportunità nel *plant-based,* essendo un cioccolato di copertura vegan con sciroppo d'avena in polvere. Infine, la gamma **Chocolate Nuances** è una selezione di cubettoni di cioccolato bianco o al latte ideali come stracciatella o per ricoprire stecchi e conetti.

Delizia al Limone

Giocando sull'equilibrio tra freschezza agrumata e cremosità, il gelato è realizzato con i cubettoni Chocolate Nuances Limone, arricchito da un'emulsione con Crema Limonette, che aggiunge rotondità, e da un leggero biscotto al cucchiaio, per un contrasto di consistenze.

icamcioccolato.com

6 RITORNO DEL COMFORT ANNI '90

Playlist nostalgiche, denim chiaro, minimalismo soft. Un'estetica rassicurante, rivista con ingredienti premium.
IN GELATERIA fiordilatte intenso, stracciatella croccante, nocciola pura.
Classici, ma con filiera raccontata.





DA OTTANT'ANNI PLASMIAMO IL FUTURO DEL CIOCCOLATO

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL

icamforprofessionals | professional.icamcioccolato.com

Dichiarazione d'amore per il territorio

Alla solidità della struttura e alla pulizia aromatica del caffè si affianca una variegatura che è espressione del territorio, per parlare di origine, innovazione e differenziazione. **Gelato. ipsa** propone la base stabilizzante **Haltapan 100** che governa la struttura



della miscela per cremosità, finezza e stabilità in vetrina, specie in un gusto a base caffè. La pasta aromatizzante **Natural Caffè**, senza emulsionanti né coloranti chimici, garantisce un profilo pulito e con note tostate. La novità è il **Variegato Anice Verde di Castignano**, presidio Slow food del medesimo territorio in cui l'azienda ha le proprie radici, che apporta contrasto aromatico e valore narrativo, con note fresche e balsamiche.



Caffè all'Anice Verde di Castignano

Per vaschetta da 4 kg, in macchina combinata

Haltapan 100 ..... g	280
latte intero ..... g	2600
panna 35% mg ..... g	240
zucchero (saccarosio) ..... g	560
destrosio ..... g	80
glucosio 30 DE ..... g	120
Natural Caffè ..... g	120

Miscelare tutti gli ingredienti con mixer a immersione. Portare la miscela nel bollitore della macchina combinata e pastorizzare a 80/85°C. Mantecare e, in uscita, variegare a piacere con Variegato Anice Verde di Castignano.



ipsa.it

7

DRINK: LOW ALCOL & ALTA CREATIVITÀ

Cocktail floreali, infusi freddi, fermentati leggeri, privilegiando freschezza e complessità, non gradazione.

IN GELATERIA sorbetti ispirati alla mixology, lime e cetriolo, pesca e tè bianco, fragola e pepe rosa. Ode al "gelato da aperitivo".

NEW

Ciocofreddo Kiss

ARMONIA ED ELEGANZA





CIOCOFREDDO KISS è una crema anidra pronta all'uso dalla texture cremosa e spatolabile e dalla struttura stabile e vellutata, pensata per offrire versatilità applicativa e performance costante in laboratorio. Il gusto classico cacao e nocciola arricchito con granella di nocciole per un'armonia perfetta di sapori e consistenze.

gelato.IPSA

IPSA®

Ingredienti di qualità per gelateria e pasticceria artigianale

www.ipsa.it // info@ipsa.it //

Scansiona il codice! :)

L'essenza della nocciola

Fra le paste di frutta secca firmate **Pariani**, quella ricavata dalle nocciole della varietà Tonda Gentile Trilobata (ex Tonda Gentile delle Langhe), garantita dal marchio IGP, gode di una tostatura che esalta profumi e aromi del frutto, che si mantengono intatti nella pasta, che è la raffinazione del frutto crudo.

a 40°C. Inserire le polveri mescolate alla parte liquida e pastorizzare a 85°C. Lasciare raffreddare e maturare per 10 ore in frigorifero, quindi incorporare la Pasta di nocciola Nocciola Piemonte IGP Pariani. Frullare e mantecare.

pariani.org



Gelato alla Nocciola Piemonte igp

latte fresco pastorizzato intero	g	590
panna fresca pastorizzata 35% mg	g	100
pasta di Nocciola Piemonte IGP tostatura Media	g	100
latte condensato	g	80g
zucchero	g	165
destrosio	g	45
latte scremato in polvere	g	30
farina di semi di carruba	g	2
farina di semi di guar	g	1

Mescolare insieme zucchero, destrosio, latte scremato in polvere, farina di semi di carruba e farina di semi di guar. Mettere a scaldare il latte e aggiungere latte condensato e panna. Portare fino





DESIGN SENSORIALE 8

Spazi immersivi, luci morbide, profumi diffusi, musica ambient soft house o elettronica balearica.

IN GELATERIA banco illuminato caldo, palette coerente, cono personalizzato.
Il cliente non compra un gelato: entra in un micro-mondo.

PARIANI

l'anima nobile della frutta secca

L'AUTENTICITÀ DELLA MANDORLA SICILIANA, IN PUREZZA



Dalla migliore mandorla siciliana nasce una pasta cruda, ottenuta da mandorle pelate e finemente macinate, senza aggiunte.
Un ingrediente nobile, dal gusto fresco e naturale, con un profilo aromatico delicato che esalta ogni ricetta.

Ideale per granite, gelati e creazioni di alta pasticceria, garantisce una texture omogenea e una resa aromatica genuina.

pariani.org parianilab Pariani Pariani SRL

Verde potente

Il nuovo **Inspiration Matcha** si unisce alla gamma di 5 coperture di frutta che racchiude il savoir-faire **Valrhona** per sapori intensi e colori 100% naturali. Le foglie di Matcha First Class, della prima raccolta primaverile, sono associate al burro di cacao per ottenere la consistenza di una copertura di cioccolato, per dare vita a svariate creazioni.





Sorbetto Inspiration Matcha

acqua	g	1750	58,35 %
destrosio	g	197	6,57 %
trealosio	g	296	9,87 %
inulina a freddo	g	148	4,93 %
Profiber Stab 5 Sosa	g	15	0,50 %
olio di cocco deodorato	g	173	5,77 %
Inspiration Matcha	g	420	14,00 %
peso totale	g	3000	

Valrhona.com



Mescolare gli zuccheri secchi con stabilizzante e inulina. Riscaldare l'acqua a 45°C, versare il composto di polveri a pioggia e pastorizzare a 82°C. Emulsionare con copertura e olio di cocco, avendo cura di mescolare il prima possibile per perfezionare la struttura dell'emulsione. Lasciare riposare a +4°C per almeno 4-6 ore, prima di mantecare.

9

FRUTTA BIANCA & ACIDITÀ ELEGANTE

Pesca bianca, melone chiaro, pera, uva spina. Il palato cerca freschezza raffinata, non zucchero invadente.

IN GELATERIA meno dolcezza, più equilibrio. Sorbetti gastronomici, anche per fine pasto.

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Inspiration Matcha

SAPORI SUBLIMATI, EMOZIONI RIVELATE

Con Inspiration Matcha, liberatevi dai codici della golosità vegetale per scoprire nuove esperienze sensoriali. Valrhona ha selezionato foglie di tè matcha di altissima qualità per ottenere un gusto autentico e integro. Inspiration Matcha associa note vegetali e amare a note più leggere, tostate e umami. Scoprite la gamma di 5 coperture di frutta Inspiration, per infinite creazioni dai sapori e colori naturali.



PER SAPERNE DI PIÙ SU INSPIRATION, APPUNTAMENTO SU VALRHONA.COM
O CONTATTATECI AL +39 02317336

Esotico incontra funzionale



Per cogliere il trend e quello degli ingredienti funzionali, **Elenka** identifica nel tè Matcha, celebrandone il colore iconico e il profilo aromatico, grazie ad un bilanciamento fra delicatezza delle foglie e cremosità del gelato. **Matcha 500** è il semilavorato che restituisce l'intensità erbacea e la nota umami tipica. Il dosaggio è ottimizzato per una preparazione rapida e costante: 500 g di prodotto per ogni litro d'acqua, per una struttura setosa e gusto vibrante.

elenka.eu

Il variegato dolce-acidulo



Il gelato artigianale è sempre più orientato verso contaminazioni internazionali e nuove texture, per enfatizzare freschezza aromatica e carattere distintivo, con un interesse crescente verso contrasti più audaci, fra dolce, acidulo, speziato.
La linea **Chutney** di **Leagel** reinventa il concetto di variegato frutta con un profilo dolce-acidulo dato da spezie e aceto di mele, con combinazioni come mango, pepe rosa e zenzero, ananas pesca e peperoncino oppure fragola, timo e limone.
E poi le nuove interpretazioni di ingredienti iconici – dal pistacchio al caramello – arricchite da texture croccanti e abbinamenti contemporanei come il variegato **Caramel & Brezel** o le note del tè matcha in un gelato al kefir e vaniglia.

leagel.com

Sapori sudamericani





Il tesoro salutare dell'Amazonia, l'açai è il protagonista di un gelato vellutato e leggermente acidulo, che offre un'esperienza esotica. E, sempre in tema sudamericano, **Aromitalia** sigla anche l'omaggio al biscotto argentino **Alfajores** dalle calde sfumature aranciate, con un ripieno di dulce de leche, variegatura al cioccolato, granella di biscotti.

aromitalia.it



giuso.it

Inno ai grandi classici

È un inno alla nostra eredità gastronomica, il **Kit Gelato Millefoglie Matilde Vicenzi** di **Giuso**: strato dopo strato, il variegato alla crema pasticcera si intreccia con le sfoglie, portando in vetrina un piacere che va ad affiancarsi ai già apprezzati gelato al Cannolo Siciliano e kit Babà al Rum.

Millefoglie Matilde Vicenzi

base bianca pastorizzata	g	3.300
variegato Crema Millefoglie	g	500
panna 35% mg	g	200

Decorazione

Variegato Crema Millefoglie	g	500

mezza confezione di Millefoglie Classiche Matilde Vicenzi sbriciolate

LA DIPLOMATICA CON LA STESSA RICETTA

La stessa base di partenza può trasformarsi in un altro grande dessert della tradizione italiana: la Diplomatica. Aggiungendo il **Variegato Zuppa Inglese**, si ottiene una reinterpretazione fedele del celebre dolce in versione gelato. Il mix tra crema, sfoglia e la nota del variegato crea un gusto ricco e riconoscibile.

Ritmo tropicale

Si chiama **Quella** ed è la crema al gusto di nocciole e cacao nata dalla creatività di **MEC3** nel 2009 e che negli anni ha sviluppato una famiglia di svariate referenze. Nel 2025, per la prima volta il cioccolato viene sostituito dalla frutta per dare forma a **Quella Amarena Crunchy** e **Quella Mango & Passion Crunchy**: creme vellutate e croccanti, ideali per realizzare cremini, stecchi croccanti, ghiaccioli, torte celebrative e praline.



Cremino Time To Quella Mango

Ricetta ispirata alla tavoletta stile Dubai *limited edition* Time To Mango.

base bianca	g	3.000
Biancocioc	g	300
latte	g	300
Quella Mango&Passion Crunchy		qb
inserto Fior di Maracuja		qb

Alternare strati di Quella Mango& Passion Crunchy con strati di gelato al gusto di cioccolato bianco e cuore di salsa al Fior di Maracuja.

mec3.com



10 MUSICA: SLOW SUMMER GROOVE

Colonne sonore tra chill house, indie mediterraneo e ritorni soft di icone pop reinterpretate in chiave lounge.

IN GELATERIA la parola chiave è morbidezza ritmica, come il gelato: lento a sciogliersi, da assaporare.

EQUILIBRIO PRECISIONE E MERAVIGLIA

Entriamo nel mondo del circo, grazie alle ricette del team Singapore, oro alla Gelato World Cup

Le caratteristiche citate nel titolo, riconosciute e premiate dalle giurie dell'11ª **Gelato World Cup**, hanno condotto alla vittoria la squadra di **Singapore**. In queste pagine trovate alcune delle ricette sul tema **Circus** messe a punto da **Dexter Lee**, **Loh Cheng Kit** e **Chew Wei Lung** (chef), con **Jason Tan Yrong** (team manager), che tanto favorevolmente hanno colpito i giurati.



Il team di Singapore.

Le altre squadre salite sul podio alla scorsa edizione di Sigep World erano **Francia**, seconda, e **Argentina**, terza, mentre **Cina, Giappone, Messico, Indonesia, Belgio, Polonia, Perù, Ecuador** e **Italia** erano le altre finaliste. Questi i premi speciali: Best Entrée Award, dedicato al gelato gastronomico, al **Team Giappone** e al **Team Italia**; Fair Play Award al **Team Belgio**; Best Work Area Hygiene Award alla **Francia**. Le valutazioni sono state frutto del lavoro delle giurie tecnica (Worldchefs, responsabile della valutazione di gusto, struttura, equilibrio e precisione tecnica), artistica (composta dai team manager, dedicata ad estetica, presentazione e impatto visivo) e stampa.

Per approfondire, vi rimandiamo all'articolo dedicato sul n. 372 di "Pasticceria Internazionale", con le interviste al presidente **Sergio Colalucci** e al team manager di Singapore, oltre alla ricetta del tronchetto ai marron glacé della squadra asiatica.

LA COMPETIZIONE

Da oltre vent'anni **Gelato e Cultura** organizza la Gelato World Cup, di cui è detentrice del marchio. I soci sono **Sergio Colalucci**, presidente; **Giancarlo Timballo**, presidente onorario; **Sergio Dondoli**, vice presidente; **Alessandra Pacini,** coordinamento; **Paola Franz**, tesoriera e responsabile segreteria amministrativa; **Claudia Santoro**, responsabile marketing, comunicazione e ufficio stampa.

Sostengono la GWC **Platinum Sponsor** Anselmi, Babbi, Electrolux Professional, Valrhona; **Golden Sponsor** Adamance, Carpigiani, Frascheri; **Silver Sponsor** Medac, Agrimontana, Sosa, Ico Cialde; **Technical Sponsor** IFI, Paperlynen, Reire, Rico Caffè, Sara Creazioni, Pomati, Regione Friuli Venezia Giulia, Norohy; **Media Partner** Pasticceria Internazionale, Punto IT.

La **12ª Gelato World Cup** è in programma a Rimini nel gennaio 2028 e sarà preceduta dalle eliminatorie continentali: quella asiatica, dal 15 al 17 luglio, a Sigep Asia, mentre la Gelato World Cup Europe Selection si terrà a Sigep World, dal 23 al 27 gennaio 2027. Sempre il prossimo anno, in giugno, avrà luogo la Gelato World Cup America Selection a Buenos Aires, Argentina.

gelatoworldcup.com

LE PROVE DI GARA

Gelato World Cup

Mystery Box Frutta – gelato a base acqua con polpa di frutta, decorato (per la prima volta) con frutta fresca e spezie

Torta Gelato – tre gusti di gelato con stampo libero

Mono in vetro (Portions in Glass) – mini dessert in bicchiere

Stecco Gelato (Gelato Sticks) – 40 pezzi

Gelato Snacks – tre snack da 50 g

Entrée Gelato Gastronomico – piatto caldo con gelato gastronomico al pomodoro

Marron Glacé Yule Log – tronchetto gelato (nuova prova)

Scultura in cioccolato – scolpita dal vivo (max 145 cm, 30 kg) (sostituisce il ghiaccio)

Pezzo artistico su blocco di cioccolato – elemento decorativo 20×30×40 cm per esposizione snack

Grand Buffet Finale – esposizione scenografica di tutte le creazioni (diametro tavolo 120 cm)



> **Il tema circense ci consentiva di esprimere gioia, movimento e racconto, creando un forte impatto visivo attraverso elementi in naturale sintonia con il gelato, inteso come prodotto dalle sfumature emozionali e celebrative**

Mono in vetro

Sorbetto al mandarino

purea di mandarino	g	617
purea di limone	g	32
saccarosio	g	74
trealosio	g	74
glucosio in polvere	g	52
destrosio	g	52
neutro frutta	g	3
acqua	g	93
totale	g	996

Mescolare tutte le polveri. Aggiungerle alla purea di mandarino e all'acqua, mescolare bene. Mantecare.

Gelato al bergamotto

latte	g	408
latte scremato in polvere	g	46
saccarosio	g	104
glucosio in polvere	g	55
trealosio	g	17
neutro	g	3
purea di bergamotto	g	150
foglie di verbena	g	10
totale	g	793

Mettere in infusione le foglie di verbena nel latte. Mescolare tutte le polveri, aggiungerle al latte e mescolare bene. Unire la purea e mescolare con cura. Mantecare.

Confettura di arance

scorza d'arancia	g	250
zucchero	g	100
purea di mandarino	g	300
vaniglia	g	1
totale	g	650

Cuocere la scorza d'arancia con zucchero, purea di mandarino e vaniglia. Ridurre fino alla consistenza desiderata.

Parfait all'arancia e nocciole

zucchero	g	100
tuorli	g	77
vaniglia	g	1
gelatina	g	1
panna montata	g	300
pasta di nocciole	g	30
scorza d'arancia	g	1
liquore all'arancia	g	15
totale	g	523

Preparare una pâte à bombe con zucchero e tuorli. Aggiungere vaniglia e gelatina. Incorporare delicatamente la pasta di nocciole e poi la panna montata. Versare negli stampi e congelare.

Sablé

burro	g	300
zucchero a velo	g	75
saccarosio	g	75
sale	g	6
uova	g	60
farina di mandorle	g	180
amido di mais	g	105
farina	g	225
vaniglia in polvere	g	1
pasta di nocciole	g	30
scorza di lime	g	1
totale	g	1.058

Mescolare il burro con gli ingredienti secchi per un risultato sabbioso, inserire i tuorli e mescolare per un impasto omogeneo. Stenderlo a 2 mm e congelare. Tagliare nella forma desiderata e cuocere a 150°C.

Gelatina di albicocca e yuzu

purea di albicocca	g	350
purea di yuzu	g	50
zucchero	g	60
pectina NH	g	10
vaniglia	g	1
totale	g	471

Mescolare lo zucchero con la pectina. Aggiungere a purea e vaniglia, e portare a ebollizione. Utilizzare come gelatina spray.

Tuile alla vaniglia

zucchero a velo	g	300
farina 00	g	300
albumi	g	300
panna	g	70
burro	g	300
totale	g	1.270

Sciogliere il burro e mescolarlo con il resto degli ingredienti. Stendere e cuocere a 160°C.

Spuma all'erba limonaria

purea di limone	g	500
acqua	g	500
zucchero	g	100
agente aerante in polvere per spume	g	85
foglie erba limonaria	g	12
totale	g	1.197

Frullare tutti gli ingredienti. Versare in un sifone. Caricare con azoto e usare al bisogno.



> **Uniti da ambizione condivisa, avevamo un obiettivo chiaro: salire su podio ed elevare lo status di Singapore sul palcoscenico globale del gelato**
>
> Jason Tan Yrong, team manager

Gli snack gelato

Cappello da clown

Parfait all'albicocca

zucchero	g	130
sciroppo di glucosio	g	14
tuorli	g	150
liquore di albicocca	g	15
panna montata	g	300
gelatina	g	8
purea di albicocca	g	80
totale	g	697

Cuocere sciroppo di glucosio e zucchero con poca acqua fino a 121°C. Versare su tuorli e vaniglia, montare per un composto spumoso. Incorporare delicatamente panna montata, purea di frutta e gelatina sciolta. Versare negli stampi e congelare.

Sorbetto all'albicocca

purea di albicocca	g	1.140
purea di limone	g	60
saccarosio	g	400
glucosio in polvere	g	32
destrosio	g	44
neutro	g	6
acqua	g	318
totale	g	2.000



Mescolare tutte le polveri. Amalgamare bene con i liquidi. Mantecare.

Gelatina di albicocca

purea di albicocca	g	350
zucchero	g	60
pectina NH	g	8
totale	g	419

Mescolare lo zucchero con la pectina. Aggiungere alla purea e portare a ebollizione.

Gelato al pistacchio

latte	g	1.272
latte scremato in polvere	g	72
saccarosio	g	180
destrosio	g	114
trealosio	g	72
neutro	g	6
pasta di pistacchio Bronte	g	280
sale marino	g	4
totale	g	2.000

Mescolare tutte le polveri. Amalgamare bene con i liquidi. Mantecare.

Croccante al pistacchio

pasta di pistacchio Bronte	g	70
pasta di nocciole	g	57
burro	g	8
cioccolato bianco 33%	g	90
sale marino	g	1
feuilletine	g	42
totale	g	268

Sciogliere cioccolato e burro, unire la pasta di pistacchio, quindi il resto degli ingredienti e mescolare bene. Stendere allo spessore desiderato e congelare.

Palloncino

Sorbetto al lampone

purea di lampone	g	2.286
purea di limone	g	42
acqua	g	116
saccarosio	g	116
trealosio	g	50
glucosio in polvere	g	50
destrosio	g	110
neutro	g	9
totale	g	2.829

Mescolare tutte le polveri. Amalgamare bene con i liquidi. Mantecare.

Parfait all'Earl Grey

zucchero	g	90
acqua	g	75
destrosio	g	15
tuorli	g	100
foglie di tè Earl Grey	g	20
gelatina	g	8
pasta di agrumi	g	20
panna montata	g	325
totale	g	2.829

Mettere in infusione l'acqua con le foglie di tè Earl Grey e filtrare. Cuocere zucchero, destrosio e tè a 121°C. Montare i tuorli e la gelatina per un composto leggero e spumoso. Incorporare pasta di agrumi e panna montata.

Gelato al cioccolato al latte

latte	g	2.084
latte scremato in polvere	g	55
saccarosio	g	168
glucosio in polvere	g	56
trealosio	g	104
neutro	g	8
sale marino	g	8
copertura al latte 40%	g	360
totale	g	2.843

Mescolare tutte le polveri. Amalgamare bene con i liquidi. Cuocere a 85°C e incorporare la copertura. Lasciare raffreddare e mantecare.

Coulis di lamponi

purea di lamponi	g	375
zucchero	g	50
liquore di lamponi	g	37
purea di lime	g	15
gelatina	g	10
totale	g	487

Mescolare tutti gli ingredienti con la gelatina sciolta.

Sablé

burro	g	110
pasta di nocciole	g	50
zucchero a velo	g	50
zucchero	g	50
tuorli	g	10
farina 00	g	150
sale marino	g	4
lievito in polvere	g	3
farina di mandorle in polvere	g	70
totale	g	497

Mescolare il burro con gli ingredienti secchi per un risultato sabbioso, inserire i tuorli e mescolare per un impasto omogeneo. Stenderlo a 2 mm e congelare. Tagliare nella forma desiderata e cuocere a 150°C.

Tamburo da circo

Marmellata di arance e frutto della passione

arance confit	g	500
burro	g	48
trealosio	g	500
purea di frutto della passione	g	150
fecola di patate	g	4
purea di yuzu	g	24
scorza d'arancia	g	1
totale	g	1.227

Cuocere le arance confit con burro e trealosio. Sfumare gradualmente con la purea di frutto della passione e cuocere fino a consistenza desiderata. Aggiungere la fecola mescolata con la purea di yuzu e portare a ebollizione. Unire la scorza d'arancia.

Sablé al cioccolato

burro	g	200
farina 00	g	180
farina di mandorle	g	200
zucchero di canna	g	200
sale	g	3
cacao in polvere	g	20
totale	g	803

Mescolare tutti gli ingredienti per un impasto omogeneo. Stenderlo a 2 mm e congelare. Tagliare nella forma desiderata e cuocere a 150°C.

Gelato al fondente

latte	g	2.400
panna 35% mg	g	200
latte scremato in polvere	g	148
saccarosio	g	400
glucosio in polvere	g	60
destrosio	g	120
neutro	g	12
sale marino	g	4
fondente 80%	g	230
totale	g	3.574

> **L'edizione 2026 ha confermato una direzione molto precisa: lavoro di squadra, importanza tanto del gusto quanto dell'estetica e ritorno all'essenzialità, con attenzione a sostenibilità e recupero dei prodotti utilizzati**
>
> Sergio Colalucci, presidente GWC

Mescolare tutte le polveri e amalgamare con i liquidi. Cuocere a 85°C e incorporare il cioccolato. Lasciare raffreddare e mantecare.

Sorbetto al frutto della passione

purea di frutto della passione	g	1.200
saccarosio	g	624
glucosio in polvere	g	156
stabilizzante	g	18
acqua	g	1.002
totale	g	3.000

Mescolare tutte le polveri. Amalgamare bene con i liquidi. Mantecare.

Torta gelato

Sorbetto al limone e menta

purea di limone	g	300
saccarosio	g	127
glucosio in polvere	g	22
destrosio	g	67
inulina	g	60
neutro	g	5
acqua	g	419
menta mela	g	94
totale	g	1.094

Mescolare tutte le polveri. Amalgamare bene con i liquidi. Mantecare.

Sorbetto alla fragola

purea di fragole	g	360
purea di lamponi	g	40
saccarosio	g	155
glucosio in polvere	g	54
destrosio	g	54
zucchero di canna non raffinato	g	3
succo di fragola	g	334

Mescolare tutte le polveri. Amalgamare bene con i liquidi. Mantecare.



Gelato allo yogurt e cioccolato bianco

latte	g	643
latte scremato in polvere	g	15
saccarosio	g	108
glucosio in polvere	g	33
destrosio	g	17
panna 35% mg	g	62
neutro	g	3
copertura bianca 33%	g	80
yogurt in polvere	g	40
totale	g	1.001

Mescolare tutte le polveri tranne lo yogurt. Amalgamare bene con i liquidi. Riscaldare a 85°C e incorporare il cioccolato. Raffreddare a 4°C e incorporare lo yogurt in polvere. Mantecare.

Crumble

farina 00	g	200
farina di mandorle	g	40
zucchero	g	140
lievito in polvere	g	6
sale marino	g	0,5
baccello di vaniglia	g	1
burro	g	140
totale	g	527,5

Mescolare tutti gli ingredienti. Sbriciolare l'impasto su una teglia e cuocere a 150°C.

Croccante alla fragola

crumble	g	300
Inspiration fragola	g	20
Inspiration frutto della passione	g	20
totale	g	340

Sciogliere le coperture alla frutta e ricoprire il crumble.

Gelatina di fragole

succo di fragola	g	90
succo di lampone	g	90
saccarosio	g	54
trealosio	g	54
gomma di guar	g	0,8
liquore di lampone	g	14
gelatina	g	6
totale	g	308,8

Frullare tutti gli ingredienti con la gelatina sciolta.

DEXTER LEE
LOH CHENG KIT
CHEW WEI LUNG
JASON TAN YRONG (team manager)
foto Mattia Serratore /
Cesare Bellafronte per Gelato World Cup

PRENDERSI CURA DEGLI ALTRI

Gelatiera e insegnante: la doppia anima di Veruska Cardellicchio



La sua gelateria si chiama **DaRe**, come l'infinito del verbo *dare*, alludendo alla sua naturale propensione a prendersi cura degli altri, a dare e ad offrire un gelato naturale, genuino e dall'etichetta pulita.
Dopo una laurea come educatrice e tanto tempo speso nel sociale al fianco di ragazzi disabili, da una quindicina di anni **Veruska Cardellicchio** è l'anima di questa piccola gelateria di 20 m^2 (più 15 m^2 di laboratorio) nell'elegante quartiere Trieste, a Roma, nella quale abbina creatività e passione all'amore per il dolce freddo. Qui si incontrano clienti affezionati, amici, bambini con le loro mamme a fare uno spuntino e anche ragazzi affetti da disturbi alimentari.
Sì, il gelato di Veruska racchiude tutti questi mondi, grazie alla sua calma attraente unita ad una sensibilità che trasferisce, attraverso la dolcezza del suo gelato e delle sue torte, alla clientela. Perché lei ama realizzare il vero prodotto artigianale: buono, naturale, genuino ed equilibrato, come la nutrizione clinica lo definisce. E infatti i suoi clienti, anche quelli affetti da patologie legate alla nutrizione, trovano piacere dato dalla giusta consistenza, raggiunta dopo anni di studi e approfondimenti, delle varianti senza glutine, senza latte, senza uova. Sono molti i gusti originali che elabora in laboratorio affiancata dai giovanissimi collaboratori, già esperti ed appassionati. Dal gelato ai marroni, con pezzi di marroni al suo interno e farcito con panna montata, alla crema della nonna, ai variegati, alle granite. E la sua esperienza si esprime anche nella pasticceria fine e nella biscotteria.

IL GELATO DI VERUSKA NON È SOLO UN OTTIMO NUTRIENTE MA ANCHE TERAPIA

Grazie anche a studi e sperimentazioni portati avanti con il sottoscritto, è stato possibile ottimizzare equilibri che stanno aprendo

molte strade, non solo di appagamento del gusto. Oggi persone affette, ad esempio, da disfagie possono godere di un alimento ricco di emozioni e di aminoacidi (CLA), che apportano tonicità muscolare e ripristino dell'attività deglutitoria. A materie prime freschissime, di notevole qualità, lei aggiunge la sapienza di un giusto bilanciamento nella produzione di gusti alle creme e alla frutta, e anche torte creative. Dopotutto, per realizzare un buon gelato non serve accentuare le dosi degli ingredienti: il segreto sta nel corretto equilibrio tra grassi, solidi del latte non grassi e zuccheri (per esempio lo zucchero d'uva).

IL SORRISO COME VALORE AGGIUNTO

Un altro prezioso pregio di Veruska è quello di saper trasferire ai collaboratori la sua esperienza e le sue tecniche, insegnando come utilizzare le materie prime e, al banco, come raccontare il valore di ogni specialità proposta. Il rivolgersi alla clientela con un sorriso aggiunge un punto a favore alla credibilità della qualità della gelateria DaRe e sulla parete nel locale regna questa frase, che riassume il senso ultimo del suo operato: **L'amore per gli altri mi ha fatto scegliere di DaRe il meglio in ogni cosa che preparo per Te.**

MARTINO LIUZZI
fondatore del Centro Studi
di Castel d'Emilio presso Agugliano
presidente dell'Associazione
Festival di Agugliano, An



Arachidula

latte	g	1.000
panna 35% mg	g	140
saccarosio	g	180
zucchero d'uva	g	70
latte in plv scremato	g	45
neutro 5	g	8
pasta di arachide	g	130

Preparare la base bianca. Mantecare a 85°C e lasciare raffreddare. Fare riposare, quindi aggiungere la base bianca piano piano alla pasta di arachide e mantecare nuovamente.

VERUSKA CARDELLICCHIO
gelateriadare.com
foto Giancarlo Bononi



GELATO PERFORMANTE: IL VALORE AGGIUNTO

Dopo le ricette dello scorso numero, Roberto Bianchi esamina le sfide tecniche della realizzazione e le soluzioni possibili

La realizzazione di gelati funzionali per sportivi comporta alcune sfide tecniche che richiedono adattamenti nelle formulazioni e nei processi produttivi, come assicurare l'equilibrio strutturale con alte percentuali di proteine. L'aggiunta di proteine in polvere (whey, vegane...) modifica significativamente le proprietà della miscela, perché tendono ad assorbire acqua, rendendo il risultato più "asciutto" e potenzialmente sabbioso.
Come ovviare a tali inconvenienti? Ecco alcune efficaci soluzioni.

Bilanciamento con fibre solubili

Le fibre solubili agiscono come stabilizzanti naturali, migliorando la ritenzione d'acqua e contrastando l'effetto essiccante delle proteine. Un dosaggio ottimale prevede:

- **inulina:** 0,8-1,5% sul peso totale della miscela
- **fibra di cicoria:** 0,5-1,2% sul peso totale della miscela
- **fibra di bambù:** 0,3-0,8% sul peso totale della miscela

Il rapporto consigliato di 1:2 (fibre) significa che, per ogni 2% di proteine aggiunte, è opportuno inserire circa 1% di fibre solubili.

Tecniche di pre-idratazione delle proteine

La pre-idratazione è fondamentale per evitare grumi e migliorare l'incorporazione.
Ecco come:

1. disperdere le proteine in polvere in liquido freddo (circa 4 volte il peso delle proteine)
2. mescolare energicamente ma senza incorporare aria
3. lasciare riposare per 15-20 minuti prima dell'incorporazione nella miscela base
4. utilizzare un mixer ad immersione o un omogeneizzatore per l'integrazione finale.

Utilizzo di proteine idrolizzate

Avendo catene aminoacidiche più corte, le proteine idrolizzate interferiscono meno con la struttura del gelato e offrono diversi vantaggi:

- migliore solubilità e dispersione nella miscela



L'ECCELLENZA AL SERVIZIO DELLA CREATIVITÀ.



Prodotti professionali a **base latte** e **panna TreValli Professional**, studiati per rispondere alle esigenze dei professionisti di **bar**, **pasticcerie**, **gelaterie** e **ristorazione**, valorizzando la creatività e garantendo risultati impeccabili in ogni preparazione, dolce e salata.

hoplatrevalliprofessional.it

treValli
PROFESSIONAL

> **Combinando questi accorgimenti tecnici, si ottengono gelati con contenuto proteico fino all'8-10% senza compromettere struttura e gusto del prodotto finale**



- minore interferenza (cioè, un effetto limitato nel prevenire la formazione di cristalli di ghiaccio) con la struttura cristallina del gelato
- più rapido assorbimento a livello digestivo.

Per mascherare il **sapore amaro** tipico delle proteine idrolizzate, che richiede opportune correzioni, si possono impiegare:

- estratto di vaniglia naturale (0,1-0,2%)
- cacao amaro (2-3% per gusti al cioccolato)
- spezie come cannella o cardamomo (0,05-0,1%)
- miele d'acacia o sciroppo d'agave (3-5% in sostituzione parziale di altri zuccheri).

Adattamento dei parametri di mantecazione

Gelati ad alto contenuto proteico richiedono generalmente:

- temperature di mantecazione leggermente più elevate: +1/2°C rispetto alle ricette standard (generalmente -5/-6°C anziché -7/-8°C)
- maggiore incorporazione d'aria (overrun) aumentato del 5-10% rispetto alle ricette base
- tempo di estrazione ridotto del 15-20% per evitare eccessiva compattazione
- temperatura di servizio leggermente più alta (-11/-12°C anziché -13/-14°C) .

Ingredienti sinergici raccomandati

- emulsionanti naturali: lecitina (0,2-0,3%) per migliorare l'integrazione dei grassi
- maltodestrine a bassa DE: 2-3% per migliorare la cremosità
- destrosio: sostituire il 15-20% degli zuccheri totali con destrosio per abbassare il punto di congelamento
- proteine del latte concentrate: MPC o MPI (1-2%) come alternativa parziale alle whey per un profilo di congelamento più equilibrato.

Gestione del gusto

Gli ingredienti funzionali spesso presentano note aromatiche che possono risultare dominanti o sgradevoli e, per ovviare a tale inconveniente, possiamo adottare alcuni accorgimenti.

- **Mascheramento degli *off-flavors* proteici** Le proteine in polvere, specie quelle vegetali, possono conferire note erbacee o metalliche. Ingredienti efficaci per mascherarle sono: cacao e cioccolato, vaniglia, cannella, caffè, nocciola tostata.
- **Bilanciamento di ingredienti funzionali intensi** come curcuma, zenzero o erbe adattogene (che aiutano il corpo ad adattarsi allo stress fisico e mentale) possono risultare preponderanti. Le tecniche di bilanciamento includono: infusione e filtrazione invece dell'incorporazione diretta, contrasto con note acide (agrumi, frutti rossi), utilizzo di estratti standardizzati meno invasivi a livello organolettico.

Conservazione

I gelati arricchiti con ingredienti funzionali possono presentare problematiche di conservazione specifiche.

Ossidazione gli acidi grassi polinsaturi (omega-3, omega-6) e molti principi attivi naturali sono sensibili all'ossidazione. Soluzioni possibili: aggiunta di antiossidanti naturali (vitamina E, estratto di rosmarino), conservazione a

temperature più basse (-18°C invece dei classici -16°C), packaging con barriera all'ossigeno. **Degradazione dei principi attivi naturali** molti nutrienti funzionali perdono efficacia nel tempo ed è quindi consigliabile produrre lotti più piccoli e frequenti, usare ingredienti microincapsulati per protezione, indicare una durata di conservazione più breve rispetto ai gelati tradizionali.

COMUNICAZIONE E PRESENTAZIONE

Il valore aggiunto dei gelati formulati per sportivi deve essere comunicato efficacemente per giustificare un eventuale costo più elevato e attirare la clientela di riferimento. La comunicazione deve essere informativa ma non troppo tecnica, concentrandosi sui benefici concreti. Ecco come:

Cartellini e materiale informativo

Creare schede prodotto che evidenzino:

- il momento ideale di consumo (pre/durante/post allenamento)
- i principali nutrienti funzionali
- i benefici specifici (energia, recupero, anti-infiammatorio)
- eventuali pareri di professionisti.

Formazione per la vendita

Il personale di vendita deve essere in grado di spiegare le caratteristiche dei gelati performanti in modo semplice ma accurato, evitando affermazioni non supportate scientificamente.

Packaging dedicato

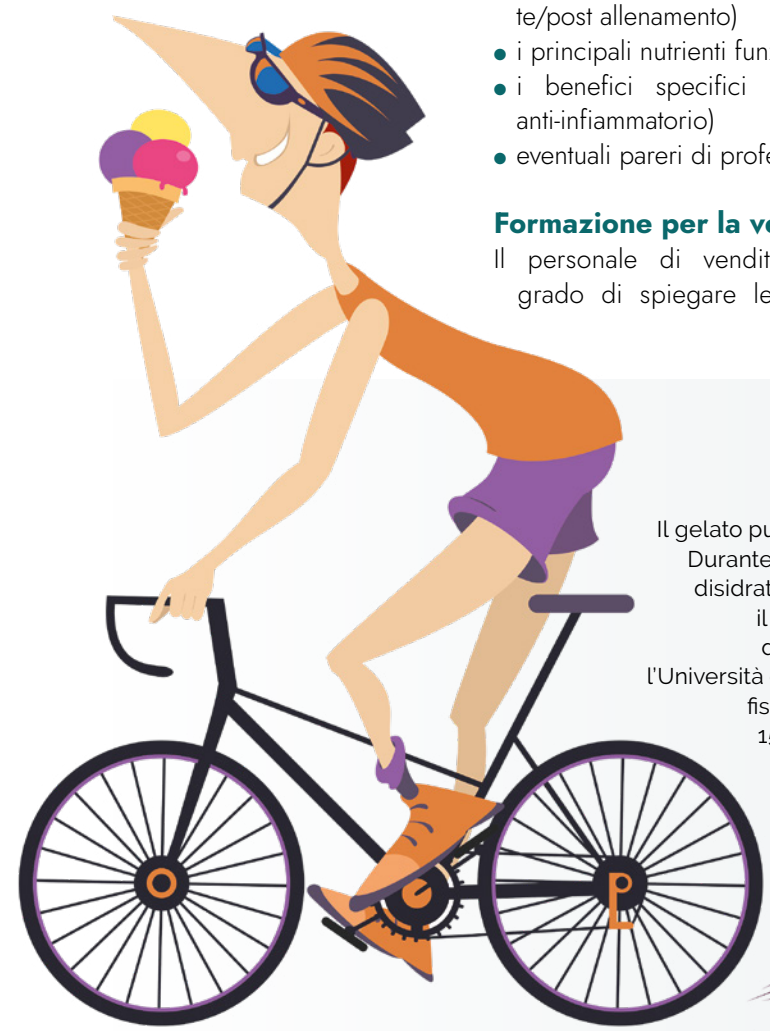
Per l'asporto, sviluppare confezioni dedicate che:

- preservino le proprietà funzionali
- comunichino esplicitamente la destinazione d'uso
- includano informazioni nutrizionali complete
- suggeriscano il momento ottimale di consumo

Collaborazioni strategiche

Sviluppare una rete di collaborazioni locali può amplificare la visibilità e credibilità della linea sportiva.

- **Palestre e centri fitness** organizzare degustazioni dopo lezioni di gruppo o eventi sportivi, fornendo campioni e materiale informativo.
- **Nutrizionisti sportivi e personal trainer** coinvolgere professionisti nello sviluppo o validazione delle formulazioni, per un effetto di sostegno.
- **Società sportive amatoriali** sponsorizzare eventi locali fornendo il gelato come "rinfresco" post-gara, associandolo al concetto di recupero.
- **Eventi e fiere** partecipare a saloni ed expo dedicati al benessere, con degustazioni mirate e materiali educativi.



TERMOREGOLAZIONE E PERFORMANCE

Il gelato può aiutare a regolare la temperatura corporea durante l'attività sportiva. Durante l'esercizio intenso, il corpo si scalda e suda per raffreddarsi, rischiando disidratazione e calo delle prestazioni. Consumare gelato, soprattutto durante il recupero o in giornate calde, può raffreddare rapidamente l'organismo dall'interno. Studi condotti dal prof. **Neil Maxwell** e dal suo team presso l'Università di Brighton (UK) hanno dimostrato che gli alimenti freddi, dopo l'attività fisica in ambienti caldi, accelerano il ritorno alla temperatura normale del 15% più velocemente rispetto all'acqua a temperatura ambiente. Questo effetto è rilevante per sport praticati in ambienti caldi, sessioni di allenamento multiplo nella stessa giornata, recupero attivo tra serie di esercizi intensi. Il gelato, grazie alla sua temperatura di servizio tra -10° e -12°C, rappresenta un efficace "rinfrescante interno" che, unito alla sua composizione nutrizionale ottimizzata, offre un doppio beneficio: nutrizionale e di termoregolazione.

ASPETTI NORMATIVI

Nel formulare proposte di gelato innovative per sportivi, bisogna fare attenzione agli aspetti che regolano la comunicazione e la commercializzazione. La normativa europea, in particolare il **Regolamento (CE) 1924/2006** e i suoi aggiornamenti, disciplina rigorosamente le dichiarazioni che possono essere fatte sui prodotti alimentari.
Per il gelato sportivo, è importante considerare i seguenti aspetti:

Dichiarazioni nutrizionali e salutistiche

- **Claim "fonte di proteine"** può essere usato solo se almeno il 12% dell'energia totale del prodotto proviene dalle proteine.
- **Claim "ad alto contenuto di proteine"** richiede che almeno il 20% dell'energia totale provenga dalle proteine.
- **Claim sulla riduzione della stanchezza** esistono *health claims* approvati dall'EFSA per nutrienti come vitamina C, ferro, e magnesio, ma tali nutrienti devono essere presenti in quantità significative, ossia almeno il 15% della dose giornaliera raccomandata (RDA) per porzione dichiarata.

Proprietà medicinali ed esempi di comunicazione

È fondamentale evitare di attribuire ai gelati proprietà di prevenzione, trattamento o cura di malattie. Questo principio è coerente con il divieto di affermazioni che possano indurre il consumatore a pensare che un alimento abbia proprietà medicinali, come stabilito dall'articolo 7 del **Regolamento (UE) 1169/2011** sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
Anche termini come "energizzante" o "per il recupero" devono essere usati con cautela, poiché potrebbero implicare un'indicazione sulla salute non autorizzata. È preferibile scegliere descrizioni oggettive degli ingredienti o delle loro funzioni, senza attribuire proprietà salutistiche non supportate da autorizzazioni EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, con sede a Parma). L'EFSA è l'agenzia dell'Unione Europea che valuta scientificamente le prove a supporto delle indicazioni sulla salute utilizzate negli alimenti.
Nella comunicazione al pubblico, è consigliabile:

- utilizzare il termine "gelato funzionale" o "formulazione specifica" anziché "gelato sportivo"
- descrivere ingredienti e loro caratteristiche nutrizionali senza attribuire effetti terapeutici
- fornire informazioni nutrizionali complete e verificabili
- consultare un esperto di legislazione alimentare per la revisione del materiale promozionale.

Questo approccio prudente non impedisce di valorizzare le caratteristiche innovative del prodotto, ma protegge il gelatiere da possibili contestazioni da parte delle autorità sanitarie.

PROF. ROBERTO BIANCHI,
docente presso l'IIS "Arturo Prever" di Pinerolo, To

Esempi di comunicazione consentita *vs.* non consentita

✅ Consentito: "Gelato con proteine che contribuiscono alla crescita della massa muscolare" (se contiene almeno il 20% di energia da proteine)

❌ Non consentito: "Gelato che costruisce i muscoli"

✅ Consentito: "Con vitamina C che contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento" (se contiene almeno il 15% della RDA per porzione)

❌ Non consentito: "Combatte l'affaticamento muscolare"

"È fondamentale evitare di attribuire ai gelati proprietà di prevenzione, trattamento o cura di malattie"



Senza lattosio.
Senza compromessi.

Scopri di più su
debic.it

Debic Panna 35% Senza Lattosio. Mai più senza.

In Debic lavoriamo ogni giorno per trovare soluzioni capaci di rispondere alle esigenze dei professionisti della pasticceria e della ristorazione, per questo nasce Debic Panna 35% Senza Lattosio, una panna multiuso, estremamente versatile, capace di venire incontro alle esigenze dei clienti. Debic Panna 35% Senza Lattosio, dalla consistenza strutturata, cremosa e piacevole, è la soluzione perfetta per esaltare il sapore dei singoli ingredienti, pur mantenendo il gusto naturale del latte italiano, senza la presenza di lattosio.
Lasciati ispirare su **Debic.it**.



Debic. Per le mani dei professionisti.

GELATO GIOVANI
Oltre il concetto di ricetta

"Ho avuto la fortuna di essere coinvolta da **Associazione Pièce** come giudice e relatrice a **Gelato Giovani**. Portare un tema come l'AI dentro una masterclass dedicata a giovani richiede quella lungimiranza che ancora oggi non è affatto scontata. Anche per questo continuate a essere tra i pionieri, e un punto di riferimento per chi si affaccia a questo mondo. Grazie di cuore per questi due giorni!". Sono parole tratte da un bel post di **Giulia Bevilacqua** che, assieme a **Luca Bernardini** (direttore tecnico del concorso), **Davide Frainetti** e **Simone Valotto**, è stata protagonista di **Tecnologia e Cuore**, la masterclass "corale e vegetale" che ha suggellato la 4ª edizione di **Gelato Giovani,** concorso formativo riservato ad allievi/e agli ultimi anni di istituti



Il vincitore Matteo Rugoletti con Daniele Tantucci e Alfio Tarateta. A lato, la sua mono e la sua coppa gelato.

alberghieri e scuole di settore. Una lezione a avvincente e di alto valore tecnico che, attorno al filo conduttore della gelateria vegetale o *plant-based,* ha affiancato dimostrazione pratica e concettualizzazione, concludendosi con un approfondimento sul tema dell'intelligenza artificiale.
La cifra stilistica delle nostre iniziative è che esse non si risolvono nella dimensione competitiva, ma intendono esporre i partecipanti a una pluralità di approcci per accendere la curiosità, allargare gli orizzonti, favorire scelte consapevoli. Come sempre, quindi, il concorso nazionale è stato un catalizzatore di visioni, stili, generazioni e specializzazioni, tutti parti integranti delle infinite declinazioni della gelateria. Non a caso, il quinto componente della giuria è stato **Giovanni Dell'Agnese,** uno dei più illustri pasticcieri e cioccolatieri torinesi, oltre che gelatiere. Idem per il presidente onorario **Alfio Tarateta,** uno dei padri nobili della gelateria italiana.

Concorso e vincitori

A Gelato Giovani hanno partecipato 12 ragazzi e ragazze da tutta Italia che si sono cimentati in una prova impegnativa, perché la nuova formula supera il concetto di ricetta, focalizzandosi sulla capacità di mettere a frutto le competenze acquisite a scuola in termini di tecnica, conoscenza delle materie prime, pulizia e organizzazione del lavoro, prevenzione degli sprechi, capacità di concentrazione e gestione della pressione emotiva.
Per questo motivo, ai concorrenti era richiesto l'approfondimento tecnico sul gelato e preparazioni ad esso collegate: una mono e una coppa. Un compito per nulla facile ma stimolante, pensato in modo da coinvolgere anche gli insegnanti accompagnatori e che ha dato risultati eccellenti.
Il vincitore è stato **Matteo Rugoletti**, 18 anni, allievo dell'**IIS G. Panzini di Senigallia**, accompagnato dal prof. **Daniele Tantucci**. La piazza d'onore, con menzione per l'autonomia nella gestione del lavoro, è andata a **Pietro Alessandro Martorana**, 18 anni, dell'**Ipsseoa Pietro Piazza** di Palermo, allievo del prof. **Pietro Pupillo**. Terzo posto, con menzione per la commerciabilità della mono, per **Martina Monaldi**, 18 anni, allieva dell'**Ipseoa G. Varnelli** di Cingoli, Mc, accompagnata dalla prof.ssa **Laura Rango**.
Il vincitore potrà godere di un soggiorno formativo di 6 mesi presso **Selmi Group,** mentre per il secondo e la terza lo stage sarà di 3 mesi. In più, corsi presso **Hangar78**, oltre a manuali Chiriotti Editori. Le scuole dei primi classificati hanno inoltre ricevuto forniture di prodotti offerti da **Agugiaro&Figna, Icam Professional** e **Fructital.**
E non sono mancati i premi speciali, attribuiti dalla giuria: la correttezza, la consapevolezza e la disponibilità nei confronti degli altri concorrenti dimostrate da **Cristian Ferrarese** dell'**Ipsseoa G. Colombatto** di Torino, sono stati premiati con un seminario



I giurati di questa edizione. Da sinistra, Simone Valotto, Giulia Bevilacqua, Giovanni Dell'Agnese e Davide Frainetti.

di 3 giorni offerto da **IFSE**. Due manuali di Chiriotti Editori sono stati conferiti ad **Andrea Aleccia**, del **CNOS-FAP** di Savigliano, Cn, per organizzazione, pulizia e ordine nel lavoro. Libri formativi anche per **Lorenzo Mette**, dell'**IIS P. Cillario Ferrero** di Neive, Cn, autore della migliore mono. Il premio "Giovane promessa per tecnica e manualità", consistente nella "pietra miliare" di Luca Caviezel, è andato a **Lorenzo Pizzi**, dell'IIS A. Vespucci di Roma. Tutti i partecipanti hanno ricevuto attestato di partecipazione, kit **Silikomart Professional** e abbonamenti a **Pasticceria Internazionale**.
L'organizzazione è stata resa possibile dall'impareggiabile ospitalità e professionalità dello staff dell'Ipsseoa "G. Colombatto" di Torino e dal sostegno di imprese leader dei rispettivi settori che condividono i valori del progetto: **Agugiaro&Figna, Co.Ve, Frascheri-Panna Arianna, Fructital, Icam Professional, Rogelfrut, Silikomart Professional**. Con la collaborazione di **Chiriotti Editori, Don Vanilla, Eurovo Service, Ferrigel, IFSE Culinary Institute, Prontoservice, SaporePuro, Selmi Group**.E il patrocinio di **Ascom-Confcommercio** ed **Epat Torino**.
Associazione Pièce dà appuntamento **il 9 e 10 novembre** per la 7ª edizione di **Cucina Dolce Giovani**.

LUCILLA CREMONI
associazionepiece.org



I 12 concorrenti.



Scelto tramite concorso europeo promosso da Artglace e già protagonista della Giornata Europea del Gelato Artigianale in marzo, il gusto dell'anno è **Melody**. La ricetta è firmata da **Juanma Guerrero**, di Sicilia Gelati di Torre del Mar a Malaga, Spagna, che ha tradotto il tema "Il Gelato che fa cantare l'Europa" in una composizione che richiama l'idea di una partitura musicale, con base cremosa e avvolgente, completata da variegatura di pistacchio, granella di pistacchio e salsa all'arancia. Melody è presente nella versione originale, secondo la ricetta ufficiale, su **gelato-day.it**

A Rivara, alle porte di Torino, **dal 4 al 7 giugno** il parco di Villa Ogliana ospiterà il **Festival del Gelato Italiano**, che darà spazio a gelatieri artigiani da tutta Italia, che offriranno i loro prodotti, il tutto accompagnato da musica, spettacoli, visite, workshop. Da segnalare in apertura la giornata formativa dedicata ai giovani, per istituti alberghieri e professionali. **festivaldelgelatoitaliano.it**

Prague Ice Cream Festival
12 LET FESTIVALU

Il **20 e 21 giugno** Praga accoglie il **Prague Ice Cream Festival**, la festa per tutti gli amanti del gelato che, dal 2015, è la più grande del suo genere nell'Europa centro-occidentale. **pragueicecreamfestival.cz/en**

scirubetta
WWW.SCIRUBETTAFESTIVAL.IT

Reggio Calabria ospiterà un nuovo capitolo di **Scirubetta**, festival del gelato d'autore **dal 12 al 15 settembre**. Palcoscenico naturale, il Lungomare Falcomatà presenterà un percorso degustativo ampliato e un programma di laboratori, show cooking e momenti dedicati alla cultura del gelato artigianale. Confermata la partnership istituzionale con la Città Metropolitana, oltre alle collaborazioni con la Regione Calabria, ConfArtigianato e i professionisti di Conpait. **scirubettafestival.it**



Sherbeth, Festival Internazionale del Gelato Artigianale, annuncia la 18ª edizione a **Palermo** dal **13 al 16 novembre**. Immancabile sarà il concorso internazionale intitolato a Francesco Procopio Cutò, la cui selezione passa attraverso il Comitato Tecnico di Sherbeth. I gelatieri in gara dovranno proporre un gusto inedito pensato per il premio. **sherbeth.it**



Sigep Gelato d'Oro 2026, svoltosi a Rimini, ha aperto il percorso verso la 12ª **Gelato World Cup 2028**, mettendo in scena la prima selezione nazionale qualificante della **Europe Continental Selection Route**, per individuare coloro che accederanno alle fasi successive. **Mario Feliciani** è stato scelto come componente della squadra italiana, dopo una sfida ad alto livello tecnico e creativo. Le tappe europee sono proseguite in **Germania, Austria** e **Svizzera** durante Gelatissimo Cup a Stoccarda, e culmineranno nella **Gelato World Cup Europe Selection** a Sigep World, **dal 23 al 27 gennaio 2027**. Ulteriori appuntamenti continentali sono in programma durante **Sigep Asia** a Singapore (**15 - 17 luglio**), a cui seguirà la **Gelato World Cup America Selection** a Buenos Aires, Argentina, in giugno 2027. **gelatoworldcup.com**

GELATISSIMO

Il prossimo appuntamento con **Gelatissimo** a Stoccarda, in Germania, sarà dal **12 al 16 febbraio 2028**. **messe-stuttgart.de/gelatissimo**



Già chief executive officer di IEG Asia a Singapore, **Ilaria Cicero** è la nuova global exhibition director della divisione food&beverage di **Italian Exhibition Group**, che comprende Sigep World, Beer&Food Attraction, Ab Tech Expo, Mixology Attraction e le manifestazioni collegate in Asia e negli Stati Uniti. Laureata in Giurisprudenza, detentrice di un Ph.D. in diritto comunitario europeo e di più master specialistici, ha maturato in precedenza diverse esperienze nel settore fieristico e congressuale e in ambito finanziario. **iegexpo.it**

GELATUS IN FUNDO

Nel gelato ho sempre cercato una cosa: l'equilibrio. Perché non è affatto un prodotto semplice. Non dobbiamo mai dimenticare che dentro una miscela convivono elementi molto diversi: acqua, zuccheri, grassi e aria. Quando questi trovano il loro punto d'incontro nasce qualcosa di sorprendente: una struttura che regge, un gusto pulito, una sensazione che rimane nella memoria. Il lavoro del bravo gelatiere, in fondo, è sempre stato questo: capire come si tengono insieme queste forze: non basta solo assemblarle. Quando ho iniziato a fare questo mestiere, molti lavoravano ancora per consuetudine o per imitazione. Oggi vedo invece tanti giovani gelatieri che studiano con scrupolosità il prodotto, e questo mi fa molto piacere. Non mi stanco mai di ripetere che il gelato non è soltanto una ricetta, ma è soprattutto un sistema che bisogna comprendere in tutta la sua complessità. Se non si capisce bene la miscela, si può inventare anche il gusto più originale del mondo, ma resterà sempre fragile. È in una crema classica fatta a regola d'arte che si vede tutto: bilanciamento, mantecazione e pulizia aromatica. I gusti complessi riescono molto spesso a nascondere qualche difetto: la crema non perdona!
Nel frattempo, è cambiato anche il cliente. Oggi è più curioso, più informato, più attento. Assaggia, confronta e fa domande. Non si lascia più impressionare – giustamente - da un colore acceso o da un banco spettacolare. Cerca gusto, pulizia e leggerezza. E quando trova queste qualità, torna.

> **“Non mi stanco mai di ripetere che il gelato non è soltanto una ricetta, ma è un sistema che bisogna comprendere in tutta la sua complessità”**

> **“La tecnica non è il contrario della creatività, ma la sua base fondamentale. Prima si impara a stare in equilibrio e soltanto poi si può osare”**



Dico sempre che la tecnica non è il contrario della creatività, ma la sua base fondamentale. Prima si impara a stare in equilibrio, e soltanto poi si può anche osare. Ma senza fondamenta solide ogni costruzione, prima o poi, crolla. Il mestiere è cambiato molto. Abbiamo macchine più precise, strumenti migliori, materie prime straordinarie. Ma il principio resta lo stesso: bisogna avere rispetto degli ingredienti e rispetto del cliente. Ai giovani ripeto: studiate e sperimentate, ma ricordate che il gelato nasce prima di tutto in laboratorio: è lì che si costruisce la qualità. Mi riempie di gioia ricevere il positivo riscontro dopo l'esperienza di un corso. Vorrei quindi condividere il messaggio che ho ricevuto da un allievo: "Ha ragione, maestro Scaringella: la crescita passa dallo studio, dall'umiltà e dalla voglia costante di migliorarsi. È stato prezioso farci capire quanto bello e 'bilanciato' deve essere il nostro lavoro dentro il laboratorio".

PINO SCARINGELLA
testo raccolto da Salvatore Farina

> **“È in una crema classica fatta a regola d'arte che si vede tutto: bilanciamento, mantecazione e pulizia aromatica”**

ALL'ORIGINE DELL'ECCELLENZA

L'eccellenza è un viaggio che porta alle origini di materie prime straordinarie; i cioccolati Grand Cru, Monorigine e Biologico sono la soluzione ideale per Maestri Pasticcieri, Cioccolatieri e Gelatieri che, come noi, vivono il lavoro come un viaggio alla scoperta di gusto e creatività.



AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

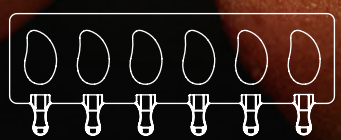
professional.icamcioccolato.com

80 ANNIVERSARY

GEL20 MANGO

L'estate in un morso

Stampo in silicone



silikomart PROFESSIONAL

MADE IN ITALY