

# Gelato Festival: "in mostra" a Firenze il gelato, eccellenza tutta italiana

Data: Invalid Date | Autore: Raffaele Basile

---



**Firenze, 24 maggio 2012** Pare che il gelato sia stato "inventato" nel Rinascimento a Firenze. Non è quindi un caso che da ieri a domenica 27 nel capoluogo toscano si tenga il *Gelato Festival*, una kermesse che vedrà riuniti i migliori gelatai e le principali aziende del settore. Piazza S. Maria Novella, Piazza della Repubblica, Piazza Strozzi, saranno le sedi privilegiate dell'evento. In esse si materializzeranno infatti dei veri e propri "villaggi" del gelato.

Il gelato italiano viene da anni ritenuto il top nel settore, un po' in ogni parte del mondo. Ciò è merito di due fattori determinanti: le elevate professionalità e la scelta di materie prime fresche e di qualità. Per quanto riguarda i gusti, ormai la fantasia dei produttori non conosce più limiti, ed anche il gusto salato è entrato nel novero della scelta. Gli chef Fulvio Pierangelini e Ferran Adrià propongono ad esempio gelati e semifreddi al Parmigiano-Reggiano. Pare che sia proprio il formaggio l'ingrediente su cui punteranno nel futuro prossimo le case produttrici di gelati. [MORE]

*Assolatte* ha di recente diffuso delle ricette da realizzare anche a casa. Eccone una : *gelato al Grana Padano Dop*. Montare 2 tuorli con 70 g di zucchero e 25 g di stabilizzante. Fare scaldare 150 g di latte intero e 150 g di panna fresca e aggiungerli al composto. Metterlo sul fuoco e portarlo alla temperatura di 80°C. Quindi togliere dal fuoco e unire 70 g di Grana Padano Dop grattugiato. Far raffreddare e passare al setaccio. Infine versare in una gelatiera e far mantecare.

Se vi riesce la ricetta, bene, altrimenti siete sempre in tempo per un salto a Firenze per gustare un

gelato fatto "ad arte".

**Raffaele Basile**

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/a-firenze-in-mostra-il-gelato-eccellenza-tutta-italiana/27924>

