

RINNOVARE LA CARTA “DA PASSEGGIO”

Poposte da inventare o da riscoprire, fra note tecniche e casi di successo, prodotti e soluzioni innovativi e idee per il recupero di antiche lavorazioni

Di **Anna Celenta** - Photo articolo **Freepik**

 **La bella stagione porta con sé un respiro da questo inverno complicato.**

La vita all'aria aperta diventa quotidiana e, tra le abitudini più consolidate, c'è senza dubbio un salto in gelateria. Nel numero scorso abbiamo dunque parlato di come rinnovare il dehor e il servizio al tavolo, mentre in queste pagine estive ecco qualche idea su come ideare nuove proposte perfette per la spiaggia, per una veloce incursione golosa, per una passeggiata.

In un momento storico che porta le persone a privilegiare il movimento e la vita en plein air, lo stecco rappresenta una soluzione ideale, anche grazie all'apporto delle aziende che continuano a fornire soluzioni all'avanguardia, in termini di lavorazioni e materie prime. Pratico e standardizzabile in molte fasi, permette infinite – e semplici – variazioni di ab-

binamenti e gusti: può essere un nuovo business o un'attività da potenziare, in grado di supportare la vendita di gelato “classico”. Lo sa bene l'industria che, dal capostipite della specie – il Pinguino di Pepino, datato 1939 – si è impossessata del mercato del gelato in stecco che, tuttavia, ha grandi potenzialità per essere riscoperto con successo dall'artigiano gelatiere. E, quando le temperature si alzano, ecco i riflettori puntati sulle granite, che sono un vero e proprio universo, pieno di tradizioni da riscoprire, di varietà regionali, di nuove proposte gourmet (come quella di Paolo Brunelli, di cui abbiamo parlato a pagina 85 de *Il Pasticcere e Gelatiere Italiano* n.4).

Ecco dunque un viaggio fra le granite e gli stecchi, dove trovare informazioni, ispirazioni e suggerimenti dalle aziende per “rinfrescare” l'estate in gelateria.

MARTINI LINEA GELATO

TUTTA L'ENERGIA E I BENEFICI DELLA FRUTTA

FruttUP! è la linea di basi in polvere complete che consente di realizzare in maniera facile e veloce tantissime preparazioni alla frutta, tra cui gustose granite. Le basi sono realizzate con vera frutta e senza emulsionanti. Inoltre, a eccezione del gusto cocco, sono vegan, senza grassi, latte e derivati. In particolare, per ottenere rinfrescanti granite è sufficiente mescolare un sacchetto di prodotto – senza setacciare le basi che prevedono pezzi e/o semi – e 4 kg di acqua o, in alternativa, 3,5 kg di acqua e 500 g di frutta fresca frullata. A disposizione, i gusti Ananas, Anguria, Banana, Cocco, Fragola, Frutti di bosco, Lime, Limone, Mango, Mela verde, Melone, Passion Fruit, Pesca, Pompelmo rosa e i nuovi Lampone e Uva fragola, per soddisfare i gusti di tutte le tipologie di consumatori. Inoltre, seguendo il trend dell'alimentazione funzionale, Martini Linea Gelato propone la linea Centrifugati: due basi complete che uniscono frutta, verdura e spezie, entrambe con aromi naturali e senza emulsionanti ma con specifiche funzionalità e peculiarità benefiche e nutritive. Detox è un mix di mela verde, ananas, finocchio e zenzero, ingredienti dalle proprietà depurative, digestive e antiossidanti capaci di catturare l'attenzione dei clienti che prediligono un'alimentazione sana e ben bilanciata, mentre Energy, a base di anguria, mango, basilico e lime, dona una sferzata di energia e vitamine per i mesi più caldi. Ideali per la realizzazione di granite, è sufficiente mescolare un sacchetto di prodotto con 4 kg di acqua e versare nel granitore.

www.martinilineagelato.it

