



SEZIONE 1

GELATO PER TUTTI

INTRODUZIONE

Questa sezione è dedicata ai principianti, i professionisti possono tranquillamente saltarla. Qui si introducono gli **elementi base** del gelato, evitando qualsiasi tipo di tecnicismo.

Entrando in gelateria, in genere ci si trova davanti una bella vetrina con tanti diversi gusti di gelato o, in alternativa, una lista di gusti appesa al muro; da qui si comincia a decidere cosa si vorrebbe assaggiare.

In Italia le gelaterie propongono mediamente **18-24** gusti, suddivisi in un 60% di creme e un 40% di frutta; in Germania il numero dei gusti sale, come pure ci sono Paesi che ne offrono una quantità più limitata. Resta comunque la distinzione tra creme e frutta.

Ovviamente i gusti fiordilatte, nocciola, pistacchio, cioccolato sono creme, mentre fragola, mango, banana e limone sono frutta (ma forse qualcuno lo aveva già intuito).

Nocciola: frutta o crema?

A voler essere proprio precisi, il gelato di nocciola dovrebbe essere classificato come gusto frutta, perché viene preparato con il frutto dell'albero di nocciolo.

Ugualmente il pistacchio è un frutto ma il suo gelato è considerato un gusto crema.

Seguendo questo ragionamento, tutto sommato anche il gelato di cioccolato potrebbe ricadere nella categoria delle frutta, perché il **cacao** si ricava dal frutto dell'albero del cacao.

E allora?

E allora chiariamo subito che la distinzione crema-frutta non viene fatta in base alla natura dell'ingrediente *principale*, ma al modo in cui il gelato viene preparato e a *tutti* gli ingredienti che sono usati.

Per essere un principiante, hai già fatto il primo passo in questo **mondo**; la prossima volta che entrerai in gelateria, cerca di notare se le frutta sono state raggruppate tutte insieme o se invece sono alternate alle creme.

Al termine di questa sezione avrai imparato alcuni trucchi per fare il **gelato in casa** e comincerai a considerare il business della gelateria come una buona opportunità imprenditoriale.