

E i gelati del 2019 puntano sullo stupore (e sulla salute)



Torta gelato "unicorn"

Dal Sigep, salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione, le novità e le tendenze del settore. [Seguici anche su Facebook](#)

di ELEONORA COZZELLA

gelato tendenze

ABBONATI A **Rep:**

23 gennaio 2019

Conquistano occhi e palato i nuovi gusti che strizzano l'occhio ai sapori d'Oriente o quelli che spaziano dall'aloe al sambuco per finire alle guarnizioni di quinoa, passando per i mix di frutta, verdura e fiori. Istanze diverse tra loro: da una parte si predilige l'aspetto esteriore e lo stupore - magari puntando al target dei bambini o dei fashion addicted - dall'altro il salutismo.

Si spiegano così i gusti unicorn, azzurro e rosa acceso senza dubbio con la spintarella dei coloranti, che impazzano al Sigep 2019, cui fanno da contraltare delicati gelati che si rivolgono a un pubblico salutista: al tè verde, alla camomilla, al cacao grezzo base acqua di cocco, vegan, gluten free, senza lattosio.

LE GUIDE AI SAPORI
E AI PIACERI DI REPUBBLICA



Ristoranti, trattorie, itinerari
botteghe del gusto e molto altro



Condividi

In mezzo una numerosa schiera di artigiani che scelgono ingredienti di qualità ma non rinunciano a esplorare nuovi abbinamenti. Senza dubbio questo è l'anno degli oli essenziali, delle spezie, delle infusioni per aromatizzare la frutta. Che sempre più spesso incontra anche gli ortaggi e a volte i fiori per gusti raffinati ma golosi.



Passion fruit, zenzero e fiori di Talia Semerano

Condividi

Se n'è avuta prova durante la gara del Gelato d'Oro 2019, organizzata dal comitato Coppa Mondo della Gelateria per selezionare il miglior gelatiere d'Italia (che l'anno prossimo rappresenterà il nostro Paese ai mondiali). Sui 12 finalisti, a loro volta vincitori di altrettante gare locali in giro per la Penisola, quasi nessuno ha rinunciato a oli essenziali, erbe aromatiche e spezie. A partire dal vincitore, Eugenio Morrone, 32enne calabrese titolare a Roma della gelateria "Cannolo Siciliano".

Tra le proposte presentate alla giuria presieduta dal maestro Giancarlo Timballo, il gusto Ribes nero con un estratto di rosmarino e lime, poi la coppa bigusto di sorbetto di mandarino tardivo allo zenzero e menta piperita con un gelato di pistacchio con crumble di noci e una spadellata di pere william, profumate alla vaniglia del Madagascar.

[Il catalogo e lo shop online](#)

Condividi

IL MESTIERE DELLA TAVOLA
LICIA GRANELLO



Joselito tra storia e gusto i primi 150 anni di un'eccellenza

Condividi

IL MESTIERE DELLA TAVOLA
LICIA GRANELLO



La pizza, il cioccolato il market: quel miglio tutto italiano a New York

MANGIA E BEVI
GIANNI E PAOLA MURA



Eleganza e tradizione quanto basta: le mille delizie di Verona

IL VENERDI': QUATTRO ANNI DI RECENSIONI

LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA

Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

STORIE DI GUSTO
GIUSEPPE CERASA



LE RICETTE DI D



Polpette di borlotti di [Marianna Franchi](#)



Risotto panna e salmone di [Donatella Simeone](#)



Condividi

In linea con lui gli altri gelatieri in gara. Ecco allora il gusto cappuccino alla cannella per Tailla Semerano, il caffè bianco ianco all'essenza di anice stellato per Marco Adinolfi, il melograno all'estratto di lime per Marco Reato, l'albicocca al timo per Federico Sinibaldi, il mascarpone con olio essenziale al caramello per Luca Manini o il gusto ananas mango maracuja alla maggiorana per Marco Nicolino.

Anche il binomio frutta e ortaggi è in crescita, dal gusto mango e peperoni rossi presentato da Gian Paolo Porrino all'intera linea Greenfruit dell'azienda Giuso: Frutti di bosco, carota nera e violetta; Pere, finocchio e gelsomino; albicocca, carota e camomilla; lime, zenzero e zagare di limone. Questi ultimi certificati senza lattorio, senza glutine e vegan ok.



Condividi

Il che riporta a un'altra tendenza, sempre più in crescita, quella dei gelati vegani e per chi ha intolleranze. Così l'azienda Rubicone presenta il gusto Black Hawaii, già noto e amato su Instagram, in una nuova versione vegana, a base di cacao grezzo, acqua di cocco e carbone vegetale (una curiosità: per promuovere il gelato nero è stata composta anche una canzone, Black Hawaii Song, che l'azienda punta a far diventare una hit dell'estate 2019. Staremo a



Il Brik di Leila
 di [gabriellapravato](#)

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a L'indirizzo email è offuscato per motivi di sicurezza. Attiva javascript nel browser per visualizzarla

vedere).

All'insegna del benessere anche le novità in casa **Fabrizi**. In vetrina hanno piazzato il gusto Aloe, pianta nota per le proprietà antinfiammatorie, depurative e idratanti. E poi il Variegato Zenzero e Sambuco, il Pesto di pistacchio naturale e Honey&Quinoa, "una variegatura healthy" - spiegano - perfetta in abbinamento al gusto yogurt. Poi il bizzarro Vaniglia Nera (a base di cenere di cocco).



Condividi

Sapori 100% naturali e rispettosi delle altre culture, con gusti molto amati nell'area mediorientale, sono quelli di Fugar: nelle loro vetrine ecco la Rosa (gusto che iomnpazza negli Emirati), come pure il pistacchio, i fichi caramellati e due selezioni di sesamo, bianco con variegato al caramello oppure nero con semi di sesamo tostato. Fanno parte di una linea certificata Halal, Bio e VeganOK. Tra le linee vegane e naturali anche quelle che utilizzano come grasso l'olio d'oliva.



Condividi

Le novità MEC3 strizzano l'occhio alle star del cinema, della letteratura e dei social: Miss Purple, il gelato alla patata viola Ube; Ruby, gelato artigianale al cioccolato rubino che si differenzia per colore, sapore e consistenza, e Unicorn,

che nasce dall'unione di due gelati: uno azzurro e uno rosa. Ai cinici può sembrare un mix di puffo e Hello Kitty, ma i romantici assicurano che "ha il sapore delle nuvole e dell'infanzia". Unicorn, il celebre cavallino col corno e la coda arcobaleno, è stato tra i protagonisti del Sigep. Spiccava in diverse vetrine, tra cui grandi marchi come **Fabrizi** e Pregel e altri ancora.

La Repubblica si fonda sui lettori come te, che ogni mattina ci comprano in edicola, guardano il sito o si abbonano a Rep.: È con il vostro contributo che ogni giorno facciamo sentire più forte la voce del giornalismo e la voce di Repubblica.

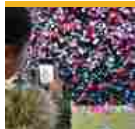
Mario Calabresi

Sostieni il giornalismo!
 Abbonati a Repubblica

© Riproduzione riservata

23 gennaio 2019

ARTICOLI CORRELATI



Buon Natale non buonista

DI STEFANO MASSINI



Tra Provenza e Australia. Il bello di un soggiorno in una bolla



Tutto quello che avreste voluto sapere sul tè (che festeggia la sua Giornata Mondiale)

DI ELEONORA COZZELLA



Il gelato che verrà: con le erbe aromatiche, la verdura e anche con la pizza

DI ELEONORA COZZELLA

Fai di Repubblica la tua homepage Mappa del sito Redazione Scriveteci Per inviare foto e video Servizio Clienti Pubblicità Privacy

Divisione Stampa Nazionale — GEDI Gruppo Editoriale S.p.A. - P.Iva 00906801006 — Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA