

## STORIA DI COPERTINA

GELATO DAY 2019

# E tu come lo fai il TIRAMISÙ?

**È il gusto ufficiale del Gelato Day 2019, la Giornata Europea del Gelato Artigianale, e per tutto l'anno sarà protagonista nelle gelaterie italiane ed europee con proposte e iniziative dedicate. Dalla versione d'autore di Andrea Soban per il *Gelatiere Italiano* alla ricetta classica vincitrice della Gelato Tiramisù Italian Cup, alle tante soluzioni originali e creative offerte dalle aziende: abbiamo raccolto idee e suggerimenti per la vostra vetrina**

A CURA DI CLAUDIO COLOMBO - FOTO FOTOLIA



Giunta alla settima edizione, il Gelato Day è l'evento voluto dall'Unione Europea - e promosso da ArtGlacé - per contribuire alla valorizzazione del prodotto gelato, alla promozione del sapere artigiano e allo sviluppo della tradizione gastronomica del settore. Viene celebrata in contemporanea in tutti i Paesi europei il 24 marzo, ma i maestri gelatieri possono scegliere di estendere i festeggiamenti anche in altre giornate o per tutto l'anno tramite appuntamenti speciali.

La peculiarità del Gelato Day è la proposta di un gusto gelato speciale e, come detto prima, la scelta per quest'anno è caduta sul tiramisù. Il tiramisù è un dolce al cucchiaio conosciutissimo, preparato sia a livello domestico che nei ristoranti di tutta Italia. Sono molti anni che il tiramisù viene proposto anche in versione gelato, farcito con savoiardi imbevuti in bagna alcoliche, o analcoliche, al caffè, e guarnito con l'immaneccabile spolverata di cacao. In versione gelato è un gusto che valorizza una delle ricette tipiche della gastronomia dolce italiana in tutto il mondo. Va caratterizzato scegliendo il tipo di uova (meglio a pasta gialla per il colore), la qualità del mascarpone, la provenienza del caffè per la bagna e il tipo di savoiardo artigianale. «Il Gelato Day rappresenta un momento molto importante per valorizzare il gelato di tradizione artigianale, fare

cultura sul prodotto e squadra tra noi gelatieri», commenta Filippo Bano, Presidente di ArtGlacé, la Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne e lui stesso gelatiere. «Per questa edizione è stato scelto un gusto che sicuramente avrà molto successo perché il tiramisù è amato da tutti come dessert e lo sarà anche in versione gelato. L'invito, come associazione

ArtGlacé, è quello di realizzarlo seguendo la ricetta del gelatiere della "Gelato Tiramisù Italian Cup", ma ogni artigiano è libero di produrlo in altro modo, secondo la propria ricetta o interpretazione personale. Le gelaterie aderenti solo in Italia saranno più di 600 e, ovviamente, più saremo e meglio sarà!».

«Il gelato artigianale è uno degli alimenti più apprezzati nel mondo, ma la sua diffusione a livello internazionale è soltanto all'inizio, con ampi spazi di crescita in diversi paesi. È per questo motivo che quest'anno, insieme ad Acomag e Sigep, abbiamo deciso di sponsorizzare il Gelato Day e di collaborare con ArtGlacé alla sua organizzazione.

Riteniamo che sia una manifestazione importante, grazie alla quale si potrà promuovere in Europa il gelato artigianale e valorizzare la filiera agroalimentare che lo supporta», aggiunge Roberto Leardini - Presidente Gruppo Prodotti per Gelato di Unione Italiana Food.



**Filippo Bano,**  
Presidente di  
ArtGlacé

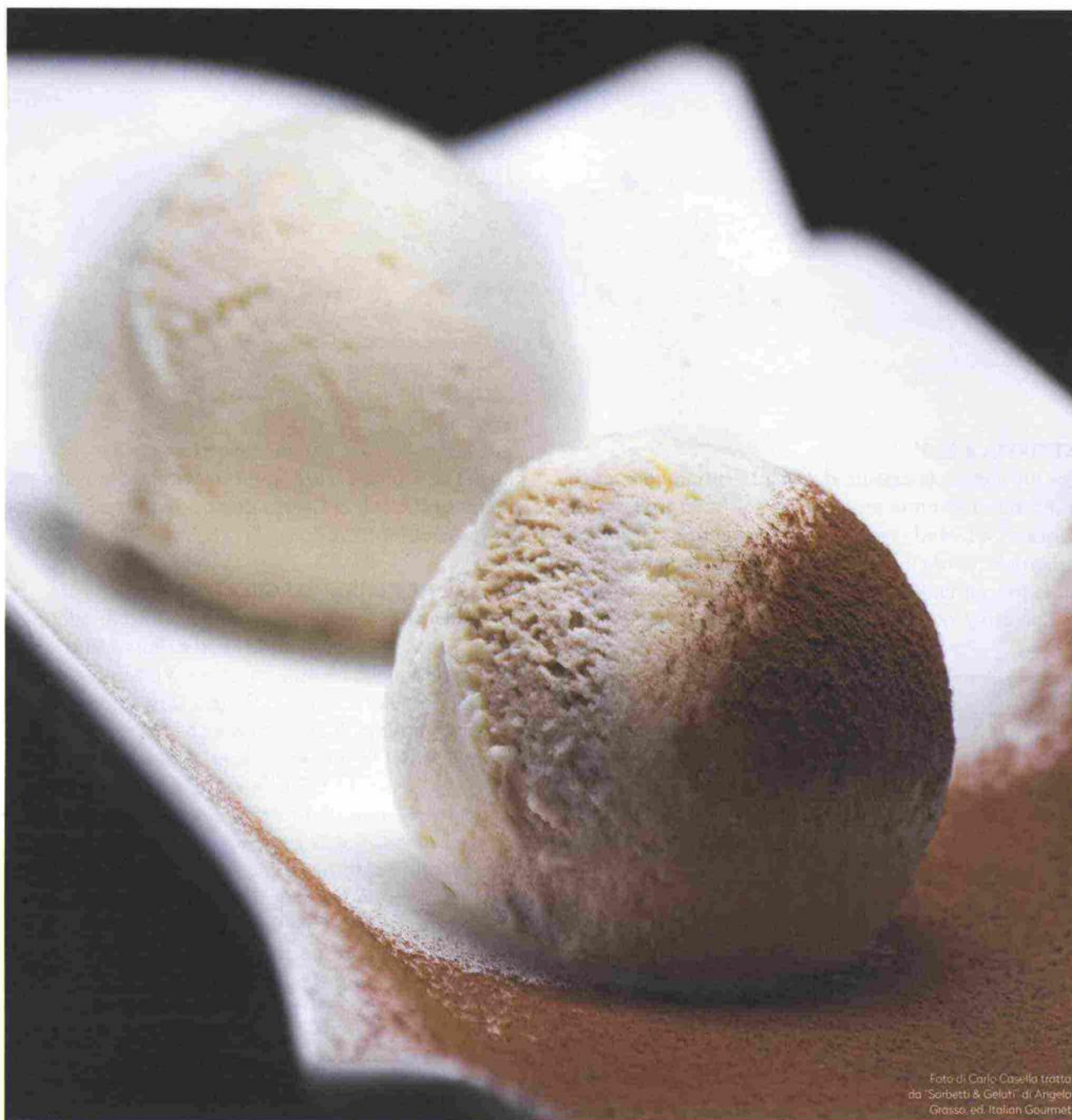


Foto di Carlo Casella tratta da "Sorbetti & Gelati" di Angelo Grasso ed. Italian Gourmet

## LA STORIA DI GELATO DAY

La Giornata Europea del Gelato Artigianale, che dal 2013 si festeggia il 24 marzo di ogni anno, nasce nel 2008 da un'idea di Longarone Fiere e Artglace, Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne, ovvero l'organo di rappresentanza dei gelatieri artigianali europei. L'idea prende concretamente forma nel 2009 con la presentazione ufficiale al Parlamento di Strasburgo del progetto, ma solo il 5 luglio 2012 viene istituita ufficialmente la "Giornata Europea del Gelato Artigianale" sottolineando, tra le motivazioni, che: "Tra i prodotti lattiero-caseari freschi, il gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, valorizzando i prodotti agro-alimentari di ogni singolo Stato membro". Il traguardo raggiunto è importantissimo: il "Gelato Day" è l'unica "Giornata" che il Parlamento europeo ha finora dedicato ad un alimento, patrimonio di tutti i gelatieri e dell'intera filiera. ([www.gelato-day.com](http://www.gelato-day.com))





STORIA DI COPERTINA

GELATO DAY 2019

# TIRAMISÙ: le soluzioni delle aziende

UNA SELEZIONE DI PROPOSTE, CLASSICHE E MODERNE, DI GRANDE IMPATTO E FACILE REALIZZAZIONE



## Babbi PIÙ CROCCANTE CON CAFFÈKROK

L'azienda **Babbi** restando fedele alla filosofia che la contraddistingue da sempre - ovvero innovazione nel rispetto della tradizione - elaborando la Pasta Tiramisù Special per la preparazione di gelati e specialità di pasticceria. Caratteristica inconfondibile di questa pasta è la nota di caffè Arabica che, unita al tuorlo d'uovo, dona una cremosità e un gusto ineguagliabili. Una variante firmata Babbi alla classica versione del dolce è l'utilizzo al posto dei savoiardi del Variegato Caffèkrok, una delicata salsa di cioccolato aromatizzata al caffè con all'interno i pregiati Waferini Babbi.

Il prodotto in pasta ed il variegato possono essere utilizzati anche per golose preparazioni quali bavaresi, semifreddi e monoporzioni.

RICETTA & PROCEDIMENTO:

latte intero fresco	g 590
mascarpone fresco	g 125
latte in polvere scremato	g 20
Base Babbi TOP 50 SA	g 35
Pasta Tiramisù Special Babbi	g 90
saccarosio	g 120
sciroppo di glucosio disidratato 31,5 DE	g 20
Totale	g 1.000

Dopo aver preparata e mantecata la miscela, mettere il gelato nella vaschetta alternandolo a strati di Variegato Caffèkrok. Infine, spolverare con cacao speciale 10-12.

[www.babbi.it](http://www.babbi.it)



## Fabbri 1905 IL TOCCO IN PIÙ DELL'AMARENA

L'utilizzo delle migliori materie prime, la tecnologia di produzione e i rigorosi controlli sul prodotto finito, fanno di Delipaste Tiramisù di **Fabbri 1905** un ingrediente per gelato artigianale davvero speciale. Questa pasta concentrata di crema è perfetta da aggiungere alla miscela base bianca per realizzare un ottimo gusto tiramisù. Garantisce una resa ottimale e costante in tutta la lavorazione e la sua fluidità la rende adatta a tante creazioni di gelateria. Per realizzare un buon gusto tiramisù classico i tecnici **Fabbri** suggeriscono di aggiungere 1.000 g di base bianca con 100 g di Delipaste Tiramisù e 50 g latte. Mantecare e in estrazione variegare con pan di spagna bianco (q.b.) ed in superficie decorare con cacao (q.b.). Un'idea nuova può essere quella di proporre una golosa variante tiramisù all'amarena. La si prepara miscelando 1.000 g di base bianca con 100 g di Delipaste e 50 g di latte. Mantecare ed in estrazione variegare con il variegato amarena **Fabbri** Export (q.b.) ed il pan di Spagna (q.b.) precedentemente bagnato con lo sciroppo di amarena **Fabbri** (q.b.).



[www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com)



## Fugar LA VARIANTE AL PISTACCHIO

Come è noto il tiramisù va prodotto e consumato obbedendo scrupolosamente alle norme igieniche. Infatti, la ricetta originale vorrebbe l'impiego di uova fresche, che, non essendo pastorizzate, potrebbero aprire le porte a possibili tossinfezioni alimentari. La pasta cremosa al Tiramisù Fugar consente una preparazione veloce e sicura sia di semifreddi che gelati. Si caratterizza da una composizione in etichetta unica: uova freschissime pastorizzate in prima voce, mascarpone fresco, qualche goccia di caffè pregiato ed un finale finemente arrotondato dall'infuso di bacche di vaniglia.

• L'impiego in gelateria prevede 150 g circa di pasta cremosa al Tiramisù Fugar in aggiunta ad un litro di base gelato bianca o gialla, e conferisce i toni classici e puri del nostro dolce italiano. Occorre solo, una volta mantecato il gelato, rifinire con la classica spolverata di cacao che lo riveste.

• Una delle varianti più apprezzate, oggi, è quella del tiramisù al pistacchio. È una combinazione che esalta la storia e la tradizione **Fugar** perché come è noto, le paste pure al pistacchio sono, da trent'anni, nel patrimonio storico e produttivo dell'azienda riminese. Quindi sono perfette per realizzare gelati e semifreddi al pistacchio.

[www.fugar.it](http://www.fugar.it)

