



La squadra italiana: da sinistra Massimo Carnio, pasticcere; Ciro Chiummo, scultore di ghiaccio; il team manager Beppo Tonon; Eugenio Morrone, gelatiere, e Marco Martinelli, chef.



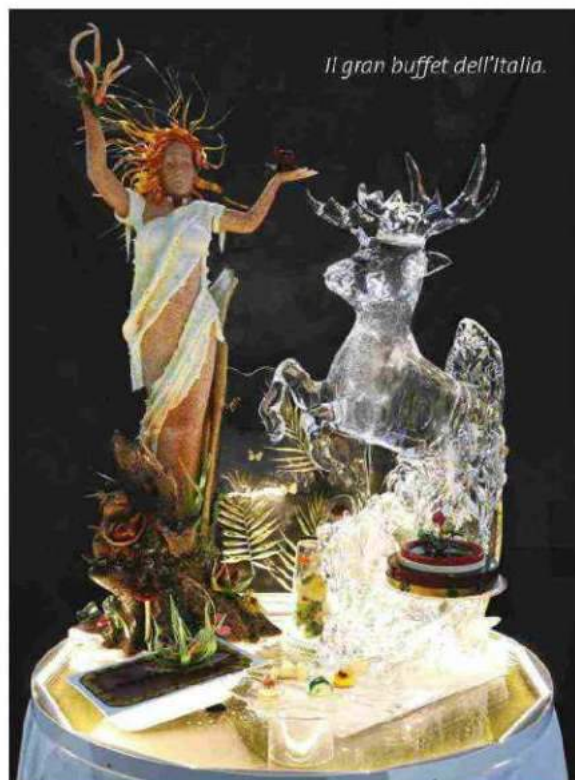
DAI SEGRETI DEL BOSCO AL PODIO

*Dall'organizzazione del lavoro ai dettagli estetici,
dalle tempistiche alle temperature. Un'unità di intenti
che ha portato alla vittoria dell'Italia
alla Coppa del Mondo della Gelateria.
Al secondo posto, il Giappone e, terza, l'Argentina*

Tutto Gelato 3

Una vittoria frutto di preparazione, organizzazione, mente e cuore. Figlia innanzitutto della conoscenza del regolamento: "in questi concorsi così complessi vince non solo il più bravo, ma chi sbaglia meno", ripete come fosse un mantra il gelatiere **Eugenio Morrone**, campione del mondo con **Ciro Chiummo**, **Marco Martinelli** e **Massimo Carnio**.

Del resto, a detta di molti, questa competizione è la più difficile al mondo per la difficoltà, l'entità delle prove e per l'essenza del gelato, difficile da servire



e mantenere nei tempi stabiliti, mettendo in gioco complessità di tecniche, di passaggi, di cura del dettaglio. Non è infatti un caso se l'Italia, oltre alla vittoria, ha conseguito per la torta gelato il **Premio della Stampa**, in base al giudizio di una giuria di giornalisti internazionali tra cui c'era anche chi scrive, e il **Premio dell'Estetica**, conferito da una commissione presieduta da **Lorena Gava**, critica e storica dell'arte.

I PREMI SPECIALI

- Scultura di ghiaccio: Giappone
- Ingrediente innovativo per la Mystery Box: Argentina
- Giuria Estetica: Italia
- Ordine e Pulizia: Giappone
- Stampa: Italia

LA VOCE DEI CONCORRENTI...

Studio ed equilibrio

Iniziamo dal gelatiere **Morrone**, romano di adozione, ma calabrese di Zagarise, Cz, titolare nella capitale di due gelaterie chiamate Il Cannolo Siciliano. Dal Sigep 2019 con la vittoria al Gelato d'Oro, con cui ha conquistato il posto in CMG, a quello di quest'anno, ha macinato periodi impegnativi ed esaltanti, conquistando nel frattempo anche il 1° posto nel ranking mondiale di Gelato Festival. A lui abbiamo chiesto i fattori che hanno fatto la differenza e portato l'Italia al trionfo. "Sono molteplici gli elementi: la chiarezza di idee sul tema scelto, **I segreti del bosco**, motivo conduttore del percorso. Cosa non scontata se si guarda bene a quanto hanno fatto altre squadre.

E poi lo studio degli ingredienti, ben riconoscibili e in abbinamenti equilibrati; la sperimentazione con aggiustamenti fino all'ultimo, stabilizzando ad arte il gelato per evitare lo sgocciolamento e calcolando la giusta viscosità dell'insieme; i briefing quotidiani e la preparazione psicologica con un *mental coach*; gli allenamenti con la ripetizione delle varie prove; il controllo al secondo di tempi di esecuzione e presentazione, di temperature di servizio e dell'ambiente del campo gara dove si trovava la giuria... In sintesi, la perfezione del tutto e dei dettagli, raggiunta grazie all'apporto di noi concorrenti, del team manager **Beppo Tonon** e dei vari esponenti del **Club Italia**, **Pierpaolo Magni** in primis. Faccio due esempi di altrettante prove: la torta e la mono. Per realizzare la prima si è pensato di stupire con una vera torta gelato, fatta con oltre il 90% di gelato (su 1.660 g di torta, 1.524 sono di gelato, mentre altri team inseriscono ampie parti di semifreddo...) e con due inserti inattesi, uno floreale, il ciclamino, che riprende la citazione della decorazione, e uno fruttato, la mora, tipici del bosco. Dopo la Tour Eiffel dei francesi, due anni fa, occorreva avere un asso nella manica...

Per la mono **Il mistero dell'erba**, a forma di fungo, realizzata con una caldarrosta impreziosita da note floreali, caramello, pere Williams, ribes, semifreddo alla vaniglia e alla meringa, abbiamo preparato tutto in diretta. Abbiamo cotto sul gas ottime pere fresche e fatto le caldarroste al momento, tra lo stupore di tutti e ricevendo a posteriori i complimenti degli avversari!"

Esecuzione e tecnica

Erano due i veterani della squadra: **Massimo Carnio**, pasticciere e cioccolatiere, figlio d'arte e titolare della pasticceria Alla Villa dei Cedri di Valdobbadiene, Tv, già campione italiano di cioccolateria, e **Marco**

Martinelli, chef e docente di cucina alla CAST Alimenti. Avendo già affrontato l'esperienza della CMG, la loro competenza ha avuto il suo peso. Come ha fatto notare Morrone, anche per Carnio un elemento chiave è stato il saper gestire al meglio le temperature, sia per la torta gelato che per le altre prove, con preparazioni morbide, cremose e gradevoli al palato, nella loro complessità di gusti. "Un altro elemento di rilievo – esordisce il veneto – è stata la capacità d'innovazione, in particolare in fatto di ricette inedite negli accostamenti e nel gusto grazie a sapori nuovi e freschi, specie nelle ricette gastronomiche.

Questo elemento ha fatto assegnare punteggi elevati all'Italia". Da sottolineare quanto questi livelli elevati siano stati compresi dalle altre squadre: Carnio racconta dei complimenti ricevuti da parte dei due MOF della squadra francese "nell'assistere a preparazioni complesse e allo stupore nel seguire l'allestimento del nostro Gran Buffet, di grande contenuto e impatto scenografico".

Apporti singoli ed elaborazione di squadra

"Un lavoro di squadra riuscito, ogni prova è stata pensata singolarmente e quindi oggetto di esame insieme, discussa, riproposta, sperimentata fino al giudizio di Tonon e Magni". Pacato ed emozionante al contempo, Martinelli ripercorre i mesi impegnativi ma esaltanti. Al ricordargli la selezione l'anno scorso con "Aromi Sospesi", il suo piatto iconico, conferma che parte dell'ispirazione può essere partita da lì.

È forse stato il concorrente più coinvolto dal tema del bosco e, nelle prove più gastronomiche, ha potuto introdurre ingredienti tipici di questo ambiente. "Difficilmente i giurati internazionali avranno riconosciuto in un elemento della nostra entrée di alta cucina le Tre Cime di Lavaredo, patrimonio dell'Umanità e simbolo delle Dolomiti, o la specificità dell'utilizzo della patata di montagna.

Però avranno senz'altro apprezzato la foglia in vetro realizzata da un maestro vetraio". Questo per indicare il livello di professionalità in fatto di studio raggiunto in questa competizione in cui, prosegue Martinelli, un grande ruolo ha avuto Tonon nell'offrire spunti, equilibrare le proposte e nell'essere un vero punto di riferimento per la squadra.

Egli è riuscito ad infondere, insieme a Magni e a **Luciana Polliotti**, quella determinazione e quell'energia decisive per arrivare in cima al podio". Una carica ben presente che, come ci rivela, vorrebbe mettere a disposizione dei concorrenti per i nostri colori nelle prossime competizioni. Musica per le orecchie di Magni, che sta già lavorando per un **Club Italia** sempre più partecipato e motivato.



*Ciro Chiummo
con la sua scultura
in ghiaccio.*

Creatività ed estetica

Prima che da scultore di ghiaccio, **Ciro Chiummo** parla da pasticciere, qual è da quasi 23 anni, attività che svolge come consulente e docente presso AromAcademy di Roma. Egli ha dato l'importante contributo come scultore nel realizzare il cervo rampante che cerca di uscire da un cespuglio. Interessante, a questo proposito, quanto racconta rispetto all'intervento di Tonon che, con sicura intuizione e senso artistico, gli ha consigliato di sfrondare i rami e di alleggerire il verde, per rendere tutto più elegante, dinamico, misterioso.



*Decoro della
vaschetta
italiana.*



Lo chef Marco Martinelli con le entrée di alta cucina.



Il presidente CMG Giancarlo Timballo con i colleghi commissari di gara, Sergio Colalucci e Sergio Dondoli.

... E I GIUDIZI DEL COMITATO

Una grande edizione e nuove prospettive

"La 9^a   stata una bella edizione, non soltanto perch  l'Italia   tornata a vincere, ma perch  abbiamo visto un'armonia e una fluidit  maggiori nello svolgimento delle prove". Ad affermare ci    **Giancarlo Timballo**, presidente della CMG, soddisfatto per i passi avanti compiuti, pur tra le difficolt  di una competizione mondiale cos  articolata. Da segnalare il clima pi  disteso e costruttivo, la netta riduzione delle contestazioni e il minore ricorso alle valutazioni del notaio, **Andrea Aquilina**. Tra le iniziative future due sono da mettere in luce. La prima prevede la capacit  di dotarsi di riserve, nel caso ci siano all'ultimo disdette. La seconda consiste nell'organizzazione ancora pi  funzionale di selezioni nazionali o macronazionali,

cos  da portare in finale i concorrenti migliori. Si proceder  inoltre, come gi  avvenuto quest'anno, con una maggiore "democratizzazione" delle gare, per favorire le squadre meno abbienti.

La Coppa del Mondo della Gelateria era sostenuta dalle aziende sponsor **Platinum** PreGel, Valrhona, Electrolux Professional; **Golden** Carpigiani, Sosa; **Silver** Caff  Camardo, Martellato, Medac, Borsci San Marzano 1840, Ifi; **Technical** Azkoyen, Eurovo Service, Fapac, Granarolo, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Sara Creazioni, Weker; **Mystery** Azienda Agricola Galano Osvaldo, Borsci San Marzano 1840, Caff  Camardo, Granarolo, Jiangsu Xinpin Tea, Lotus Bakeries Italia, Norohy, PreGel; **Supporter** Agribolagna Et Al. Erreenne, Francesco Falasconi Sculture di Ghiaccio, Selmi Group, Paperlynen Pal Caps, Reire; **Media Partner** Pasticceria Internazionale, Punto.It.

Emanuela Balestrino

foto di Enrico Minasso e Mattia Serratore

coppamondogelateria.it

I SEGRETI DEL BOSCO

Dal bosco riceviamo colori, odori, sapori, suoni, consistenze che offrono una continua fonte di ispirazione e creativit . Nel bosco la natura si trasforma. Foglie e rami cadono e mutano in nutrimento, un'infinit  di semi e spore diventano piante e frutti. Il bosco accoglie, protegge e ciba. Attraversarlo   un viaggio e una prova, il suo segreto non si sa dire eppure   davanti ai nostri occhi. Offrire, trasformati, i doni che riceviamo lungo il cammino   la nostra ricompensa.

Team Italia



La torta gelato dell'Italia tagliata con il primo piano dei due differenti inserimenti.

INCANTO NEL BOSCO

Torta gelato

"Vai nel cuore del bosco, là dove stanno
le querce millenarie, e aspetta"

Avete mai camminato fino al centro del bosco e vi siete guardati attorno, girando e girando e guardando tutta la bellezza e la forza della natura che vi circonda? Attorno a voi ogni cosa si trasforma, cresce ed è viva. La luce, i colori, gli odori e tutte le forme possibili si disegnano nei chiaroscuri e nei toni dai verdi ai rossi, ai bruni. Tutto è davanti ai vostri occhi, tutto è possibile e vi incanta in una danza che è unione in un cerchio perfetto.

L'incanto nel bosco è questo. Un connubio circolare di colori dal verde al rosso scuro al bianco che è neve. Tra tutte queste tonalità, i frutti e i fiori del bosco: le due facce della stessa fetta.

Le stagioni passano, ma nel ricordo resta il sapore intenso di lamponi e fragoline di bosco, le cui note acidule si stemperano dolcemente nel gusto di frutta secca del verde pistacchio e nella sofficità del bianco semifreddo di mascarpone e vaniglia. La nota di cioccolato finale del biscuit completa il piacere della degustazione.

Gelato al pistacchio

latte	g	555
pistacchio (pasta)	g	140
saccarosio	g	110
panna	g	70
destrosio	g	60
glucosio DE28	g	40
latte magro in polvere	g	20
neutro Pregel	g	5

Allergeni: latte, frutta a guscio

Scaldare il latte e la panna a 40°C, aggiungere i solidi precedentemente mescolati. Aggiungere e mixare il pistacchio in pasta. Portare a 65°C. Raffreddare a 4°C e lasciar riposare. Mixare e mantecare.

Sorbetto di lamponi e fragoline

lamponi	g	365
fragoline	g	300
saccarosio	g	140
acqua	g	100
destrosio	g	40
glucosio DE28	g	30
inulina	g	20
neutro Pregel	g	5

Scaldare l'acqua a 40°C, aggiungere i solidi precedentemente mischiati. Portare a 65°C. Raffreddare, aggiungere la frutta e mixare. Mantecare.



Sorbetto di more

more	g	700
saccarosio	g	140
acqua	g	97
destrosio	g	30
trealosio	g	30
neutro Pregel	g	3

Scaldare l'acqua a 40°C, aggiungere i solidi precedentemente mischiati. Portare a 65°C. Raffreddare, aggiungere la frutta e mixare. Mantecare.

Salsa per il biscuit

zucchero muscovado	g	140
glucosio DE42	g	102
pasta di mandorle	g	77
copertura Orellys Valrhona	g	378
olio di arachidi	g	303

Allergeni: arachidi, frutta a guscio, latte

Sciogliere la copertura a 45°C e unirvi l'olio e la pasta di mandorla. Unire gli zuccheri e mescolare bene. Infine aggiungere i biscotti in granella.

Biscuit Orellys

burro (a temperatura ambiente)	g	149
zucchero di canna	g	194
vaniglia	g	1
uova	g	133
farina	g	297
latte magro in polvere	g	11
sale	g	3
lievito	g	3
farina di nocciole	g	209

Allergeni: latte, uova, soia, glutine

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere una struttura granulosa. Stendere il composto su una teglia e cuocere in forno ventilato per circa 30 minuti ad una temperatura di 130°C. Lasciare raffreddare e mescolare con la salsa.

Gelatina di fragoline e lamponi

fragoline	g	755
trealosio	g	40
pectina	g	11

lamponi in polvere g 14
destrosio g 66
trealosio g 114

Mixare la polpa di fragoline con la pectina precedentemente mescolate con la prima parte del trealosio. Fare bollire e aggiungere il restante trealosio e il destrosio poco alla volta mescolando. Continuare a cuocere per qualche minuto e aggiungere infine i lamponi in polvere. Versare negli stampi immediatamente.

Biscuit al cioccolato

albumi pastorizzati g 248
saccarosio g 193
zucchero invertito g 34
tuorli pastorizzati g 207
cacao Valrhona g 35
farina debole g 48
burro fuso g 110
copertura Macaé Valrhona g 124
vaniglia g 1

Allergeni: latte, uova, glutine

In planetaria montare gli zuccheri con gli albumi a neve ferma. A parte mescolare tutti gli altri ingredienti insieme e montare leggermente. Unire e mescolare delicatamente i due composti. Stendere su un tappeto in silicone allo spessore di 5 mm. Cuocere a 210°C in forno ventilato per 5 minuti.

Ganache al cioccolato

copertura fondente Equatoriale Valrhona g 398
panna g 551
miele di montagna g 51

Allergeni: latte
Scaldare la panna e il miele a 35°C e unire il cioccolato in precedenza sciolto a 35°C. Mixare bene e colare a 32°C.

Meringa base

maltitolo g 630
albumi pastorizzati g 370

Allergeni: uova

Miscelare gli ingredienti e portare a 65°C. Trasferire in planetaria e montare fino al raffreddamento.

Semifreddo vaniglia e mascarpone

mascarpone g 250
crema pasticcera g 100
meringa base g 300
panna parzialmente montata g 350
vaniglia g 1

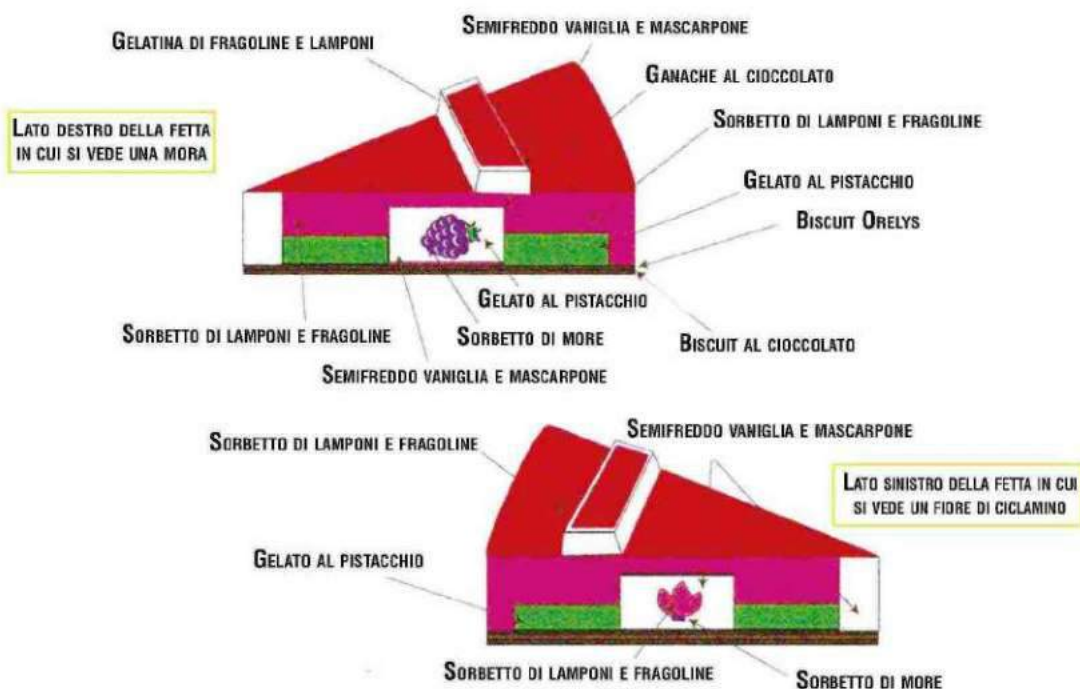
Allergeni: latte, uova

Mescolare il mascarpone con la crema pasticcera e la meringa. Incorporare la panna parzialmente montata.

Glassa rossa lucida

saccarosio g 417
agar agar g 5
glucosio DE40 g 157
pectina NH g 2
acqua g 418
colorante alimentare base acqua rosso g 1

Mescolare il 5% del saccarosio con l'agar agar e la pectina. Mescolare con i rimanenti zuccheri. Mixare e portare a bollore. Mantenere per alcuni minuti il bollore. Spegner e aggiungere il colorante mescolando.



Glassa lucida neutra

saccarosio	g	419
agar agar	g	5
acqua	g	418
glucosio DE40	g	156
pectina	g	2

Mescolare il 5% del saccarosio con l'agar agar e la pectina. Mescolare con i rimanenti zuccheri. Mixare e portare a bollore. Mantenere per alcuni minuti il bollore.

Eugenio Morrone

Massimo Carnio

Marco Martinelli

Ciro Chiummo

Giuseppe Tonon, Team Manager

"E come il vento odo
stormir tra queste piante,
io quello infinito silenzio
a questa voce vo comparando"

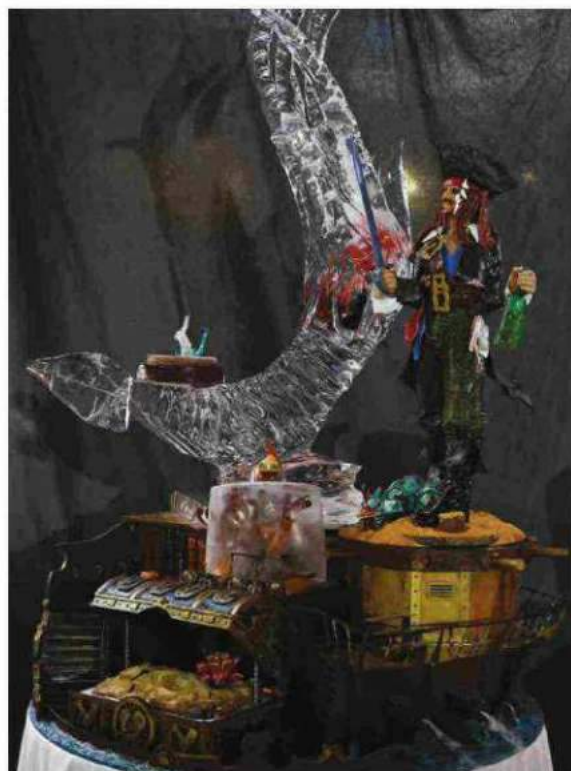
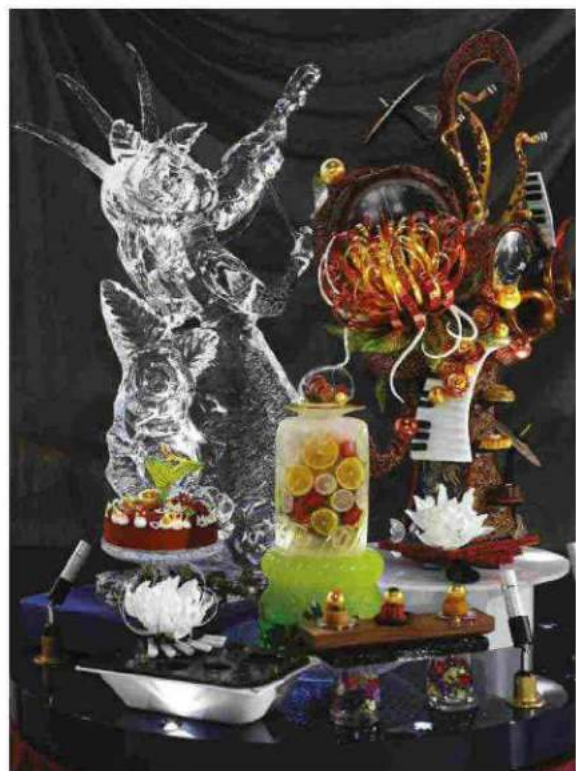
L'infinito - Canto XII,
Giacomo Leopardi



Giappone, secondo posto.



Argentina, terzo posto.





SE ARRIVA A CASA...

*...il gelatiere sa consigliare come proporlo per valorizzarlo e conservarlo al meglio.
Ecco le istruzioni da fornire al cliente*

Arriva la primavera e il gelato diventa ancora più attrattivo e piacevole. Entra quindi in gioco il gelatiere, pronto a raccontare le innovazioni di una crema gelato 2020. Fior di panna, nocciola, pistacchio, mandorla, cioccolato e zenzero sono in bella vista in vetrina o in pozzetto, per fare sfoggio della loro consistenza, della loro freschezza, dell'esaltazione e della scelta delle materie prime selezionate. "Li assaggerei tutti" è il desiderio di ogni cliente. Ma è possibile assaggiarli tutti! Appositi contenitori sono lì nel retro banco per accogliere i gusti più genuini e portarli a casa. La condivisione di un alimento come il gelato, anche a fine pasto, porta con sé allegria e sorriso, che si trasformano in armonia. "Buono questo gelato. Riesco a definire tutti i gusti senza che mi si formi una patina sulle papille della lingua e sia costretto a bere acqua. Ne è rimasto ancora? No, è finito. Possiamo telefonare al gelatiere se ci porta altri gusti a domicilio?"



Conservarlo e servirlo al meglio

Il gelato entra nelle case e sa donare un sorriso. Il gelatiere è preparato, conosce le materie prime, sa creare la giusta consistenza per tutte le esigenze, sa dare i consigli giusti ed è organizzato per garantire un servizio a domicilio. Ma come conservare una vaschetta di gelato a casa? Possibilmente in un **congelatore a -15°C**. Tenere le vaschette in contenitori con diverse grammature ed aprirle a seconda del numero degli amici presenti. Fare in modo che a porzionare il gelato ci pensi solo una persona, possibilmente con i guanti. Una volta servito, richiudere il contenitore e riporlo in congelatore, a meno che non si voglia consumare tutta la vaschetta. Occorre prestare attenzione a queste operazioni, in quanto lo sviluppo della carica batterica è sempre in agguato. Il gelato estratto dal freezer viene lasciato a temperatura ambiente per dare la possibilità di raggiungere in tempi brevi la temperatura di consumo: circa **12/13°C**. È bene servire il gelato con i porzionatori precedentemente ed alternativamente immersi in una caraffa d'acqua a temperatura ambiente; questo facilita la collocazione in coppette, bicchieri o coni di cialda. Lo stesso gelatiere avrà inoltre fornito i prodotti adeguati per decorare le coppette. Nel mio libro **"Il gelato che cercavi"**, Chiriotti Editori (shop.chiriottieditori.it), si trovano descritti tutti i vantaggi di un gelato da consumare tra le mura domestiche, ideale in particolare per le persone che non possono uscire di casa.

Martino Liuzzi

nutrizionista

fondatore del Centro Studi di
Castel d'Emilio presso Agugliano
presidente dell'Associazione
Gelato Festival di Agugliano, An

Mediterraneo

al pistacchio, cubetti di arancia e limone

Grazie a calcio, ferro e magnesio, i pistacchi fanno parte di quel patrimonio alimentare ricco di antiossidanti e polifenoli, deputato a proteggere l'organismo dall'azione dei radicali liberi. Notevole l'apporto della vitamina E, di quelle del gruppo B e dei carotenoidi, che permettono di mantenere integre le membrane cellulari di mucose e pelle. E sono ricchi di fosforo, che aiuta a tollerare l'azione del glucosio, alleato prezioso nella prevenzione del diabete di tipo 2.

La ricetta è impreziosita dalle scorze di limone e d'arancia, rappresentative della regione bagnata dal Mediterraneo; dall'utilizzo del latte vaccino o anche di capra, unitamente alla ricotta di capra. Si adatta bene anche alla farcitura di un panettone mediterraneo.



Ingredienti	quantità (g)	grassi	slng	zuccheri	altri solidi	solidi totali
latte	1000	35,0	90,0			120,0
panna 35% mg	100	35,0	6,0			41,0
saccarosio	200			200,00		200,0
zucchero d'uva	70			45,50		45,5
protom PW	50		9,0			9,0
latte in polvere scremato	30		29,4			29,4
ricotta di capra	125	17,5	14			31,5
neutro 5	8				8,0	8,0
pasta di pistacchio	50	28,0		2,25	32,5	62,5
Totale	1633	115,5	148,4	247,75	40,3	546,9
%		7,0	9,0	15,10	8,6	33,5



La ricetta è tratta da
IL GELATO CHE CERCAVI
- Viaggio di un alimento
funzionale tra studio
ed innovazione -
Martino Liuzzi -
Chirioti Editori -
pag. 248 -
foto Giancarlo Bononi
- € 50
shop.chiriotieditori.it

Altri ingredienti

bagna rum e arancia 70°C
granella di pistacchio
filetti arancia e limone al naturale non canditi
copertura cioccolato fondente
cumino nero

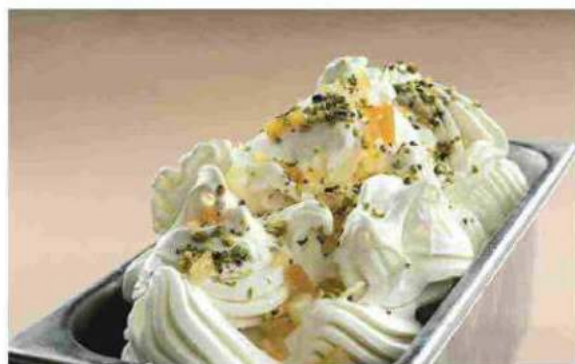
Procedimento

Miscelare bene le componenti solide ed aggiungere il latte vaccino o di capra. Pastorizzare a 85°C e, in fase di discesa a 60°C, unire la panna vaccina e la ricotta di capra.
Portare la temperatura di mantenimento a +4°C.

Amalgamare la miscela con il pistacchio. Inserire 10 mL di rum e arancia distillato a 70° vol. Mantecare. Variegare con granella di pistacchio, filetti di arancia e limone al naturale non canditi, tagliati a cubetti e decorare a filo con il fondente.

Consigli

In una ciotola, amalgamare il pistacchio con una spatola, versandogli sopra la miscela della base bianca. In questo modo le fibre del pistacchio incorporano la miscela trattenendola. Mescolare sino a quando il pistacchio non collassa, in quanto saturo di miscela. In fase di mantecazione il pistacchio, essendo una componente grassa, tende a chiudersi, ma la base incorporata lo impedirà. In questo modo



il gelato si mantiene morbido e spatolabile, incantando i palati. E così si evita di inserire altro zucchero per impedire la durezza del pistacchio in vetrina.

Considerazioni

Questo gusto ci porta in viaggio per il Mediterraneo, ricco di profumi, dal pistacchio alla ricotta di capra, ai filetti di arancia.

Amate il gelato?

L'autore risponde
a tutte le vostre
domande e
curiosità

IL GELATO
CHE CERCAMI

L'autore risponde

Contattate il nostro esperto compilando
il form su tuttogelato.it!

L'utilizzo dello zucchero d'uva permette di abbassare il saccarosio, non perdendo stabilità e struttura.

Valori nutrizionali

Grassi 7%, zuccheri 15,1%, sng 9%, solidi totali 33,5%. kcal 166 per 100 g.

Teniamo presente che 100 g di pistacchi danno kcal 552 e contengono: grassi 45 g, acidi grassi saturi 6 g, acidi grassi polinsaturi 14 g, acidi grassi monoin-saturi 24 g, acidi grassi trans 0 g, colesterolo 0 mg, sodio 1 mg, potassio 1.015 mg, carboidrati 27 g, fibra alimentare 12 g, zuccheri 9 g, proteine 20 g, vitamina A 1205 mcg, vitamina C 5,8 mg, calcio 104 mg, ferro 3,9 mg, vitamina B6 1,7 mg, magnesio 121 mg. Pertanto, possiamo definire tale gelato un alimento ad alto potere nutrizionale.

Martino Liuzzi

Foto Giancarlo Bononi

SUPER PROPRIETÀ



Realizzati con abbinamenti originali di materie prime pregiate, i **SuperSprint** di **PreGel** sono prodotti in polvere completi che offrono l'opportunità di proporre un gelato dal sapore "funzionale" e ricco di fibre. Essi si distinguono dalla media dei gelati ottenuti con gli Sprint di PreGel – che hanno ricettazione comparabile – per il ridotto tasso di zuccheri, pari a -30%. Gli abbinamenti sono studiati per rispondere alle esigenze di un pubblico sempre più attento ai consumi alimentari. Prevalentemente a base di frutta, verdura e spezie, sono disponibili in due varianti: il primo è **Super Pink Sprint**, per un gelato al gusto di fragola, pompelmo e barbabietola, a cui gli estratti



vegetali donano un delicato colore rosa pastello. La seconda variante è il **Super Yellow Sprint**, per un gelato al sapore di mango, curcuma e ananas, arrotondato dal sapore delicato del riso, a cui gli estratti vegetali

donano un colore giallo deciso.

Pratici e semplici nelle modalità di impiego, sono ideali per avere gelati funzionali quali alternative da proporre durante la stagione estiva. Donano al prodotto finito struttura cremosa e asciutta, con aromi naturali e proteine vegetali, e non contengono né grassi idrogenati né derivati del latte. **pregel.it**