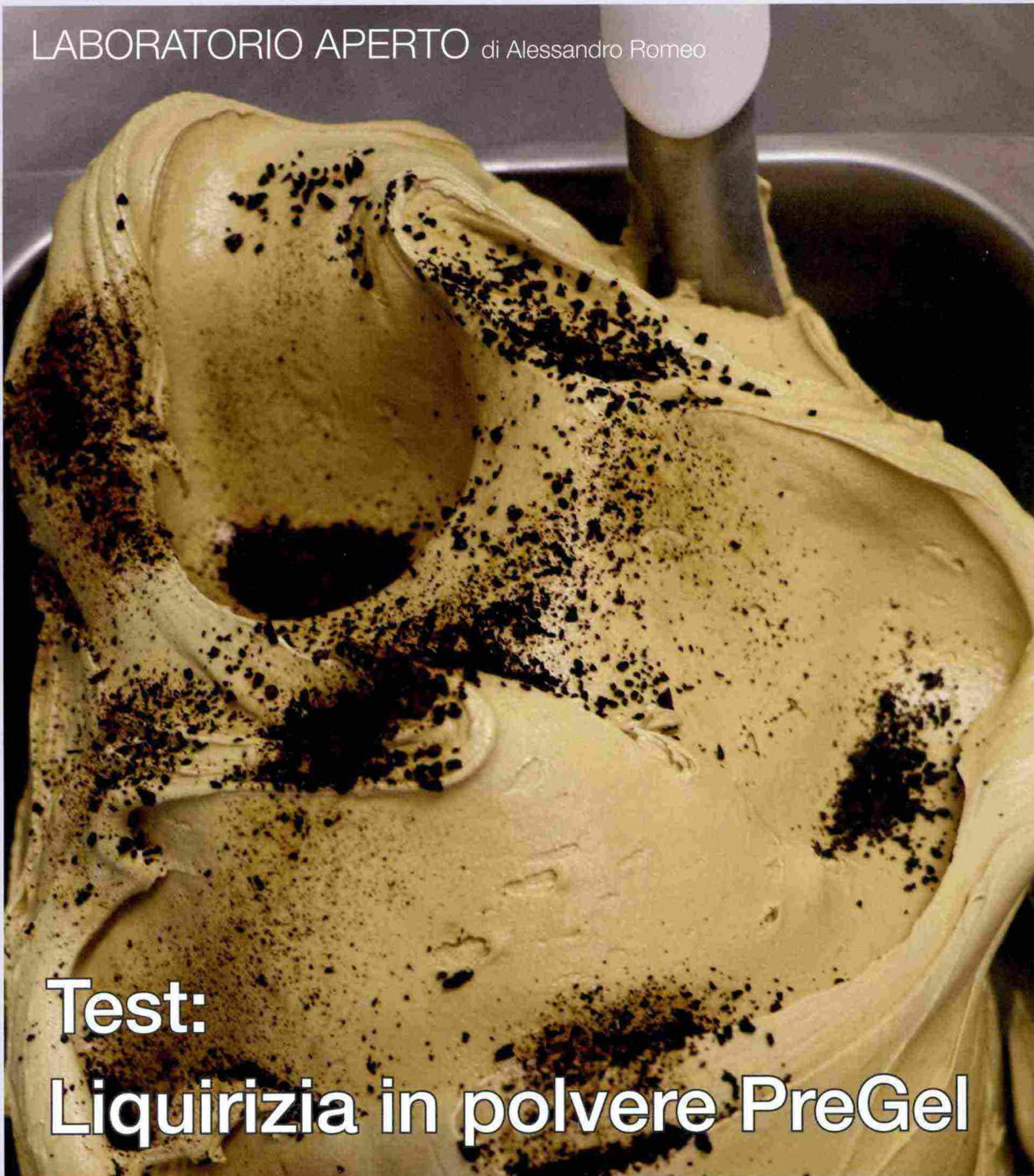


LABORATORIO APERTO di Alessandro Romeo



## Test: Liquirizia in polvere PreGel

*La rubrica intende presentare in modo inedito il meglio che offre il mercato per il settore. In questa puntata andiamo alla scoperta dell' "oro nero" della Calabria, la liquirizia, proposta da PreGel in un prodotto in polvere che fa della versatilità il suo principale punto di forza. Alessandro Romeo ci illustra come utilizzarlo al meglio in laboratorio*

In Calabria nasce la migliore liquirizia, definita come la liquirizia cru, la migliore qualità a livello mondiale.

Un'eccellenza diventata Dop nel 2012 e tutelata da un consorzio, con radici antiche: la Calabria, per via della sua conformazione, presenta caratteristiche assolutamente uniche rispetto a tutte le altre regioni italiane. E sono state queste a permettere che solo in questo lembo di terra, su 1600 ettari di liquirizieti, la maggior parte a coltivazione spontanea, nascesse questa radice così unica. La liquirizia in Calabria è una tradizione, un prodotto della terra e della cultura che nel corso dei secoli ha acquisito un'importanza sempre maggiore. Numerosi documenti storici provano che questa pianta era molto diffusa e utilizzata già nel Seicento e, nel secolo successivo, le coltivazioni si estendevano lungo la valle del Crati, su tutto il litorale ionico e in ampie fasce della zona costiera tirrenica. La Liquirizia di Calabria DOP si distingue da varietà simili soprattutto per la composizione chimico-fisica: il contenuto di glicirizina è infatti nettamente più basso, così come risulta minore la quantità di zuccheri. Sono presenti inoltre composti utili al benessere psico-fisico quali la liqui-



ritigenina, la iso-liquiritigenina e il licochalcone A, quest'ultimo in percentuali significative. Quella proposta da PreGel è una croccante e fine granella di puro estratto di Liquirizia di Calabria DOP, dal sapore particolarmente

dolce ed equilibrato derivante da un particolare contenuto di glicirizina, la molecola che conferisce aroma e gusto caratteristici al prodotto. Si tratta di liquirizia pura, con tanto di certificazione che attesta la provenienza e la data della sua raccolta. Il punto di forza del prodotto è la sua consistenza: non è né granulare né in polvere finissima, lascia quindi in bocca una piacevole sensazione "crunchy", e può essere utilizzata anche per variegare il gelato. Il dosaggio che consiglio è quello di 30/35 g per litro di miscela, prevedendo l'inserimento in ricetta di 10 g di destrosio ogni 100 g di liquirizia. Provate a mettere una spruzzata di polvere di liquirizia sul gelato al limone o al lime: risultato garantito!



## TEST: LIQUIRIZIA IN POLVERE PREGEL



### Gelato alla Liquirizia

#### Ingredienti (con base)

Latte fresco intero	654 g
Saccarosio	130 g
Panna fresca 35% m.g.	104 g
Base 50	35 g
Destrosio	21 g
Latte magro in polvere	35 g
Liquirizia in polvere PreGel	21 g
Totale	1.000 g

#### Ingredienti (con neutro)

Latte fresco intero	662 g
Saccarosio	140 g
Panna fresca 35% m.g.	104 g
Neutro	3 g
Destrosio	28 g
Latte magro in polvere	42 g
Liquirizia in polvere PreGel	21 g
Totale	1.000 g

#### Procedimento

Mescolare le polveri, aggiungere poi la base (o il neutro) e il latte, infine passare alla fase di mantecazione.

Dopo l'estrazione spolverare la vaschetta con polvere di liquirizia.

