



DAL GIAPPONE

“Pret-à-porter”, “vegano” e “monoporzione” sono invece le parole utilizzate da **Paolo Molinari, coach e responsabile della squadra giapponese della Federazione**

FIPGC, per descrivere il momento attuale. Se da un

lato l'emergenza sanitaria ha sviluppato trend di acquisti ridotti a monoporzioni, per questioni di igiene ma anche come formula di consumo più veloce, dall'altra si guarda a una gestione imprenditoriale sempre più lontana dalla classica formula “a conduzione familiare” che punta invece ad aprire piccole attività in franchising. Per quanto riguarda il vegano invece si può dire che è un ambito non ancora abbastanza sfruttato dalla pasticceria mondiale e sicuramente potrà offrire, in futuro, un range di possibilità creative davvero molto ampio. Ma all'estero come funziona? Paolo Molinari riporta la sua personale esperienza in qualità di allenatore della squadra giapponese al The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate Fipgc 2019 che si è tenuto a HostMilano: “In Giappone esistono tre tipologie che potremmo definire ‘gelati’: l’ice cream, introdotto dagli americani nel XIX secolo durante la conquista del Giappone, è un prodotto pastoso. Il secondo è il cosiddetto “gelato”, parola che rimane invariata anche in giapponese per differenziarsi dall’ice cream. La sua introduzione nel mercato risale a soli 20 anni fa circa. All’interno di questa categoria vi è il gelato gourmet o gelato di nicchia, conseguenza dei recenti successi mondiali del Giappone nelle competizioni di pasticceria e gelateria. Questo tipo di gelato, artigianale e che può contenere ingrediente particolari come il basilico o altri diventati comuni come l’ananas o il mango, viene prodotto da quei professionisti che, aprendo i loro negozi, continuano a sperimentare gelati di alto livello anche fuori dalle competizioni e li vendono poi tramite canali privati o in negozio.

Il terzo tipo è invece il soft cream ed è da considerarsi a metà tra i primi due, sia come gusti, sia come distribuzione sia come consistenza. Ha un grande successo in Giappone soprattutto tra i giovani e gli anziani perché non è necessario masticare in quanto ha una consistenza “soft” ma mantiene un gusto piacevole. I principali gusti che troviamo sono gusti tipici del Giappone come il latte dell’Hokkaido o il the verde, detto matcha”.

La squadra giapponese allenata da Paolo Molinari è già impegnata nella preparazione del prossimo campionato The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate Fipgc 2021, che si svolgerà a HostMilano – 22/26 ottobre 2021 – durante i giorni della manifestazione: “La concorrenza sarà spietata ma il Giappone si farà trovare pronto alla sfida, come sempre. Faremo del nostro meglio per onorare l’invito e la competizione. Si deve sempre puntare al meglio, sia nella preparazione del team sia nelle idee da realizzare. E il Giappone in questo non è secondo a nessuno. Sono molto fiducioso delle potenzialità di questa squadra”.

38



SOPRA
i gelati
funzionali
abbinano
gusti insoliti

SINISTRA
Il gusto Trolls
di PreGel SpA
si prepara
a diventare
il must di
questa estate

PER TUTTI I GUSTI: DAL VARIEGATO AL LACTOSE FREE, FINO AL “TORMENTONE”

Accanto ai grandi classici, si affiancano ogni anno new entry, gusti destinati a consolidarsi nel corso del tempo o in alcuni casi a “sciogliersi” nel giro di una stagione. Creati per chi desidera provare qualcosa di nuovo o un accostamento azzardato, riscuotono sempre molta curiosità e non passano di certo inosservati.

A illustrarci alcune delle prossime tendenze in fatto di gelato è **PreGel SpA**, azienda specializzata in prodotti e semilavorati per gelateria: “Quest’anno abbiamo focalizzato le nostre energie su linee di prodotto pensate per un gelato buono e leggero, adatto anche ai consumatori intolleranti. Dai prodotti pensati per chi è intollerante al lattosio passiamo ai gelati funzionali per un gelato ricco di fibre ai gusti fragola, pompelmo e barbabietola o mango, curcuma e ananas, arrotondato dal sapore delicato del riso”.

Tra le novità anche una gamma completa di prodotti per applicazioni di pasticceria e gelateria dal gusto pieno e intenso di uva, ideale per realizzare gelati artigianali, gelati soft e granite. “Ma il vero tormentone dell’estate – sottolinea l’azienda – sarà il gusto Trolls, ricetta ispirata al film Trolls World Tour composta da uno sprint, scaglette cristalline decorative e zuccherini a tema. Il sapore delicato di panna e fragola, con aromi naturali, fibre, coloranti naturali ed estratti vegetali rendono questa ricetta particolarmente indicata per la famiglia”. ©