


# RINNOVARE LA CARTA “DA PASSEGGIO”

**Poposte da inventare o da riscoprire, fra note tecniche e casi di successo, prodotti e soluzioni innovativi e idee per il recupero di antiche lavorazioni**

Di Anna Celenta - Photo articolo Freepik

 **La bella stagione porta con sé un respiro da questo inverno complicato.**

La vita all'aria aperta diventa quotidiana e, tra le abitudini più consolidate, c'è senza dubbio un salto in gelateria. Nel numero scorso abbiamo dunque parlato di come rinnovare il dehor e il servizio al tavolo, mentre in queste pagine estive ecco qualche idea su come ideare nuove proposte perfette per la spiaggia, per una veloce incursione golosa, per una passeggiata.

In un momento storico che porta le persone a privilegiare il movimento e la vita en plein air, lo stecco rappresenta una soluzione ideale, anche grazie all'apporto delle aziende che continuano a fornire soluzioni all'avanguardia, in termini di lavorazioni e materie prime. Pratico e standardizzabile in molte fasi, permette infinite – e semplici – variazioni di ab-

binamenti e gusti: può essere un nuovo business o un'attività da potenziare, in grado di supportare la vendita di gelato “classico”. Lo sa bene l'industria che, dal capostipite della specie – il Pinguino di Pepino, datato 1939 – si è impossessata del mercato del gelato in stecco che, tuttavia, ha grandi potenzialità per essere riscoperto con successo dall'artigiano gelatiere. E, quando le temperature si alzano, ecco i riflettori puntati sulle granite, che sono un vero e proprio universo, pieno di tradizioni da riscoprire, di varietà regionali, di nuove proposte gourmet (come quella di Paolo Brunelli, di cui abbiamo parlato a pagina 85 de Il Pasticcere e Gelatiere Italiano n.4). Ecco dunque un viaggio fra le granite e gli stecchi, dove trovare informazioni, ispirazioni e suggerimenti dalle aziende per “rinfrescare” l'estate in gelateria.



**GIUSO**

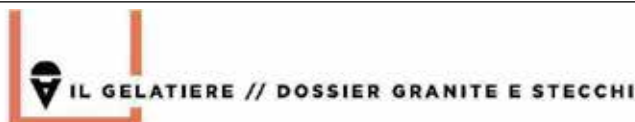
### **LA COPERTURA CHE "SPACCA"**

Le coperture Choconoble di Giuso uniscono all'altissima qualità del vero cioccolato, presente in elevata percentuale (ben l'85%), uno spessore maggiore e un effetto "spacco" accentuato e gradevole, che le rende ideali per il gelato su stecco. Ricche e appaganti, sono disponibili in tre varianti: Choconoble Fondente, dal sapore intenso, fragrante e aromatico; Choconoble al Latte, dal carattere pieno e avvolgente, e Choconoble Bianco, dal gusto dolce e delicato. Quest'ultima in particolare può essere poi aromatizzata a piacere con Paste alla Nocciola, al Pistacchio o alla Mandorla in misura del 10% del peso della copertura stessa, per sperimentare nuove intriganti proposte su stecco. Disponibili in cartoni contenenti due secchielli da 3 kg ciascuno, le coperture Choconoble doneranno un tocco trendy a ogni vetrina!

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







MEC3

## GRANITE PER TUTTI I GUSTI

Cosa c'è di più buono e dissetante di una granita o di un ghiacciolo artigianali per rinfrescare l'estate? Mec3 lo sa bene e ha creato un'offerta ampia per soddisfare i gusti di tutti i clienti. Con i 15 gusti della linea Squeeze di Mec3 In Cups, è possibile aromatizzare le granite neutre in modo irresistibile. Pineapple Sunshine, Watermelon Wave e Pomgranate Pop sono le novità 2021. Con le 15 referenze di Granfrutta, la linea che si distingue per l'elevata percentuale di frutta, l'artigiano potrà realizzare gustosissime granite direttamente nel granitore. Novità 2021 è Avocado Party, un gusto esotico che abbina la consistenza cremosa dell'avocado al sapore dolce e rinfrescante del cocco, con in più un tocco di lime. Con Fredda Fine alla Siciliana, invece, le granite si mettono direttamente in vetrina, accanto al gelato! Facili e veloci da preparare, sono poco caloriche, senza glutine e senza grassi aggiunti, disponibili in cinque gusti, tra cui il freschissimo Menta Lime, con una consistenza dalla setosità unica

[www.mec3.com](http://www.mec3.com)



MODECOR

## DECORAZIONI ANCHE "SOTTOZERO"

Con la bella stagione anche i ghiaccioli e gli stecchi si vestono a festa grazie alle personalizzazioni di Modecor che si mantengono perfette anche a contatto con superfici fredde. Il gelatiere potrà scegliere tra decoshape, decorazioni in cialda realizzata con stampa fotografica, e targhette in zucchero che, resistendo sia a temperatura negativa che positiva, sia al passaggio da abbattitore a frigo, non presentano le problematiche tipiche del cioccolato nel periodo estivo. Sulle targhette in zucchero è inoltre possibile stampare qualsiasi tipo di logo in quadricromia, con stampa

fotografica e in tutte le tonalità di colore, con un effetto illustrazione sorprendente. Ulteriori vantaggi sono l'assenza di glutine e la conservazione a temperatura ambiente. Non mancano novità neppure nella vetrina dedicata agli stecchi dove, grazie alla estensione della linea Krok, alle decorazioni in cioccolato si aggiungono quelle di frutta secca pralinata, con pistacchi o smarties in cioccolato, ideali per decorare a regola d'arte il gelato su stecco e donargli un tocco di raffinata croccantezza.

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

PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI

## GRANITA ALLA SICILIANA E GHIACCIOLI SUPER CON GELAGEL FRUTTA

Per offrire una superba granita alla siciliana o deliziosi e dissetanti ghiaccioli artigianali, i Maestri Gelatieri Italiani hanno creato Gelagel Frutta, la linea premium di puree per il gelato artigianale realizzata con un innovativo metodo di lavorazione in grado di preservare la freschezza e le proprietà organolettiche del frutto. La soluzione pratica e rivoluzionaria che si differenzia per la più alta percentuale di materia prima, la naturalità e l'origine certificata della frutta. La vetrina di ogni gelateria sarà così impreziosita da sei gusti classici e di tendenza: Cocco Indonesia, Fico d'India Sicilia, Fragola Italia, Lime Sudamerica, Mango Sudamerica, Pera Italia, realizzati con zucchero di canna, senza derivati del latte, senza olio di palma e senza glutine. Ulteriore plus è il Kit Gelagel Frutta che contiene prodotti già bilanciati e pronti all'uso per garantire le migliori performance di struttura e tenuta in vetrina, confezionati in secchiello monodose per offrire il massimo della funzionalità. Basteranno 1,65 kg di Gelagel Frutta, 2,40 kg di acqua a temperatura ambiente e 20 g di destrosio per realizzare una divina granita alla Messinese, fluida, da servire con il mestolo, o alla Catanese, più densa, da servire con la spatola.

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

