



Giorgi Iremadze on Unsplash



Gelateria Millennium



Arvid Skywalker on Unsplash

FRESCHE ALTERNATIVE

IN GELATERIA È ARRIVATO IL MOMENTO IDEALE DI FRULLATI E FRAPPÈ, MA ANCHE CENTRIFUGATI ED ESTRATTI, PERFETTI PER REGALARE UNA PAUSA DI GUSTO O PER ESSERE SORSEGGIATI IN STRADA

di Federica Serva



Designed by t-rex / Freepik

Voglia di...

Non solo gelati e granite. Con la bella stagione proporre frullati, frappè, smoothie rappresenta un **arricchimento** dell'offerta per soddisfare il desiderio dei clienti di gustare qualcosa di fresco o di fare uno spuntino diverso. L'ingrediente principale è la **frutta**, alla quale si consiglia di abbinare per il frullato **latte** vaccino o una bevanda **vegetale** o **acqua**; per il frappè **gelato** e nel caso di smoothie **ghiaccio**. Inoltre, grazie al trend del benessere hanno conquistato un ampio spazio centrifugati ed estratti ricchi di sapore.

Salutare e allettante

Il frullato è considerato una proposta **salutistica**, ancor di più se la ricetta prevede una parte di verdure; diventa un'ottima idea per far mangiare la frutta e la verdura ai bambini. Il frullatore **professionale** con bicchiere singolo o doppio, da preferire a quello a immersione, sminuzza e mescola gli ingredienti, mantenendo la fibra di frutta e ver-

dura. E così la bevanda ottenuta ha una consistenza compatta e un elevato potere **saziante**, anche se è più lenta da digerire, e non va in genere zuccherata. Il frappè è sempre più gustato come un fresco **dessert**. Si può preparare, infatti, anche con cioccolato o caffè e si può arricchire con **topping** o panna, cacao in polvere, granella di frutta secca.



Buosi Gelato

SENZA RINUNCIARE AL GUSTO
LA SALUTE STA ANCHE IN UN BICCHIERE
DI FRUTTA E VERDURA
CON VITAMINE,
FIBRE E MINERALI

INVECE DELLA GRANITA

Con una cinquantina di gusti in esposizione la **Gelateria Millennium** a

Roma offre un'ampia gamma di scelta. Secondo le preferenze dei clienti o i problemi di intolleranze alimentari vengono preparati frappè con **base** bianca, cioccolato, crema, fondente, frutta, frozen yogurt. "Questa bevanda è un'alternativa alla granita gradita da chi non ama la sensazione di freddo al palato" afferma il gelatiere Nicola **Spallone**. Secondo gli ingredienti e la lavorazione il frappè risulta più cremoso e sostanzioso o più leggero e delicato. "Il mantecato - spiega - e il latte aggiunto **a filo** per montare fino a raggiungere la giusta consistenza sono la base del frappè. Non uso mai ghiaccio perché stempera il sapore". Con la frutta fresca la Gelateria Millennium crea anche i frullati alla maniera classica o su richiesta con **cremolato** di frutta. Altra variante è il ciuffo di **frozen yogurt** sul frullato al posto della panna, preferito soprattutto dalle donne.



Buosi Gelato



Gelateria Millennium

Differente estrazione

Fare colazione con un centrifugato o sostituire il pasto con un estratto è un'**abitudine** che ha conquistato tante persone. La differenza fra le due bevande è dovuta all'apparecchio per la loro preparazione. La **centrifuga** è dotata di lame metalliche che spezzettano la frutta e la verdura, e di rotore che separa la componente liquida dalla polpa facendo ottenere una bevanda dalla consistenza leggera. L'**estrattore** mediante il

torchio schiaccia e setaccia la polpa per estrarne la parte **liquida** più lentamente rispetto alla centrifuga. Si ricava una bevanda dalla consistenza omogenea e più corposa. Mentre con la centrifuga, a causa della velocità delle lame, si sviluppa **calore** che ossida molte vitamine, con l'estrattore si mantiene il **contenuto** vitaminico e si possono ottenere i succhi di verdure difficilmente centrifugabili, come quelle a foglia.

SECONDO RICETTE O DESIDERI

Braccio di ferro è stato il primo

smoothie creato da Juanita **Lorenzon** che, con Marco Buosi, gestisce la gelateria **Buosi Gelato** a Varese. La bevanda a base di spinacino, zenzero, ananas, lime e arancia, pensata come una possibilità di scelta in più, è piaciuta molto. Da allora si è allungata la **lista** di proposte e si è ampliato lo spazio per l'**esposizione** di frutta e verdura fresche. È la stagione a determinare il menu che viene esposto sulla lavagna, accompagnato dalla spiegazione delle proprietà degli ingredienti. "Offriamo - afferma Juanita Lorenzon - cinque o sei smoothie e altrettanti estratti, oltre a esaudire le richieste dei clienti che dimostrano sempre più **attenzione** ai benefici di frutta, verdura e semi". Desiderio di una corretta alimentazione e **curiosità** di assaggiare bevande inconsuete spiegano il successo. "Pulire e tenere pronte all'uso verdure fresche selezionate - aggiunge - è impegnativo, ma dà soddisfazione vedere i clienti seguire i miei consigli".