

FOOD & BEVERAGE

Il grande freddo, le tendenze gelato 2022

👤 PENELOPE VAGLINI 🕒 30 Luglio 2022



*Buoni da gustare ma anche belli da vedere. Con i primi caldi scatta la voglia matta di ghiaccioli e gelati. Meglio se artigianali, con fermentazioni e infusioni che accontentano puristi e sperimentatori. Ecco le **tendenze gelato 2022**.*

Comfort food per eccellenza, quest'estate il gelato artigianale guarda al passato senza nostalgia, bensì per riportare in auge i gusti della tradizione.

Secondo **Massimiliano Scotti** di **Vero Latte** assisteremo al revival di Straciatella e Malaga, mentre si faranno largo gusti legati ai sapori di una volta come la sua ricetta dedicata al Riso e latte, creata con soli tre ingredienti a filiera corta, profondamente connessi con il territorio. Un gusto che parla di "terroir", termine che l'alta gelateria prende in prestito dal mondo del vino per valorizzare eccellenze italiane come le amarene di Modena, utilizzate da **Stefano Guizzetti** di **Ciacco Gelato** insieme con il riso nero varietà Otello, aroma di rosa e gelatina al Bonarda.



Ciacco Gelato