



Italia a Tavola network

quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 16:53 di giovedì 27 maggio 2010 - 14.435 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Google™

Cerca nel sito

per parole chiave ...

per codice ...



per le ricette di dolci e cioccolato clicca qui **mangiare bene**

ALIMENTI > DOLCI

Primo Piano del 14/06/2008

Oltolini illustra le 8 regole per valutare la qualità del gelato

Tra i prodotti di eccellenza del nostro Paese noti a livello internazionale un posto di rilievo spetta, sicuramente, al gelato. Si afferma che quello italiano sia uno dei migliori al mondo, ma come è possibile verificare tale affermazione? La degustazione del gelato, al pari di quella del vino, ha determinate regole e modalità sconosciute, però, ai più.



Paradossalmente, le statistiche lo indicano come uno degli alimenti più apprezzati, consumato da ben il 97% della popolazione della penisola. Le modalità per degustare al meglio un gelato sono state illustrate da un collaboratore di "Italia a Tavola", il critico enogastronomico ed esperto di degustazione Davide Oltolini durante "l'Atelier del gelato" tenutosi nella splendida Villa San Carlo Borromeo di Senago (Mi). La struttura, circondata da un immenso parco, ospita al suo interno il prestigioso ristorante "The city".

8 i principali parametri da valutare per individuare un gelato di eccellenza: la struttura (ovvero il "corpo") della preparazione, il grado di dolcezza, la cremosità (riferibile alla quantità di grassi), l'acidità (per le preparazioni alla frutta), la "resistenza allo sgocciolamento", la "pastosità" (dovuta al livello di aria inglobata), ovviamente la gradevolezza al "gusto", nonché, tra le accezioni negative, l'eventuale untuosità.

Share / Save

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Estate, torna la voglia di gelato Nel 2010 oltre 600 gusti sul mercato

Sorprendente anche nella ristorazione Prima Blanca Debic, panna da montare

Dolci appuntamenti nel Roero Al via il festival dei mieli

Golose basi per dessert Debic Soluzioni veloci, raffinata qualità

Premi tavoletta d'oro 2010 Chuao di Domori il miglior cioccolato

[clicca per l'archivio della sezione](#)