

**FIORIRANNO
PER REGALARE
PROFUMO
E SAPORE.
È IL MOMENTO
DI SORBETTI
E DOLCI
PREPARATI
UTILIZZANDO
INFUSI OD OLI
ESSENZIALI
DI FIORI**

di Margherita Treves

realizzazione di The Bridge

SE SONO ROSE



specialità de L'Albero dei gelati



specialità di Enrico Rizzi

Tendenza in **atto**

*Sarà l'attenzione crescente verso la **natura** e l'ambiente, sarà l'aumento della richiesta di erbe, fiori, bacche in **cucina**, sarà l'influenza della **moda** con l'evoluzione delle fantasie floreali, ma nelle vetrine di **gelaterie** e **pasticcerie** stanno "sbocciando" sempre più gelati e dolci preparati usando fiori o decorati con **petali**. Leggiadri e colorati, i fiori non solo donano sapore, ma anche rendono più attraenti i dessert. Di loro si servono pure i **barman** nello studio di cocktail. Occorre però conoscerli bene.*

Stesso metodo

FiorFrutta è la proposta di sorbetti de **L'Albero dei gelati**, risultato di un progetto di alcuni anni per offrire un prodotto che sottolineasse il legame con il concetto di gelato "contadino", creato da frutti del lavoro della terra. Il risultato è un prodotto che mantiene tutte le proprietà fitoterapeutiche degli ingredienti e dona un apporto gustativo inedito, perché otte-

nuto da combinazioni di stagione. Sia in **Brianza**, nelle sedi di Seregno, Monza e Cogliate, sia a **New York**, nei due punti vendita di Brooklyn, il procedimento è il medesimo. Selezione di frutta **matura** coltivata responsabilmente e abbinamento con un **infuso** di fiori o erbe, lasciati a macerare **24 ore**, per un esito finale ricco di bontà.



specialità de L'Albero dei gelati

SCELTA ATTENTA

La base acqua, usata per i sorbetti, è stata sostituita con l'infuso. Mentre Fabio **Solighetto** in Italia si appoggia all'azienda agricola biologica Roberta Capanna in Val Grana (Cuneo) per la scelta di fiori essiccati a freddo, la sorella **Monia** negli Stati Uniti fa affidamento a una piccola teeria di Brooklyn per l'acquisto di citronella, hibiscus, fiore di ciliegio, melissa, verbena. L'accostamento di sapori, profumi, sentori è il **cuore** di FiorFrutta, che proprio dal cuore nasce, perché con passione i contadini coltivano la frutta e con passione i gelatieri preparano i sorbetti. Secondo la **stagione** gli abbinamenti possono essere mela ed elicriso, pera e verbena, arancia con malva, mandarino con issopo, melagrana con santoreggia.

Note **piccanti**

Dell'associazione di fiori eduli con le **spezie** hanno dato prova i **Maestri** della Gelateria Italiana con un'anteprima del loro **progetto** "Gelato in... Fiore" alla Mig di Longarone, il quale sarà presentato più ampiamente al Sigep di Rimini. Partendo da una ricerca nella gastronomia giapponese, cinese, indiana e

mediterranea hanno messo a punto ricette e **modalità** di preparazione di mantecati che esplorano strade del gusto sconosciute. Oltre le **proprietà** benefiche e curative, agerato, begonia, bocche di lupo, calendula si rivelano **ingredienti** da riscoprire per un impiego più diffuso in gelateria.

il gelatiere, come un profumiere, crea nuovi bouquet di sentori e aromi



specialità di Enrico Rizzi



specialità di Enrico Rizzi

Gioco di **equilibrio**

Dall'olio essenziale di un fiore, quello della rosa, è partito Enrico **Rizzi**, dell'omonima gelateria e pasticceria di Milano, per dare vita a **Sinfonia Rosé**, il gusto da più tempo nell'assortimento della linea Sinfonia. Il "segreto" del suo successo è nell'equilibrio tra la dolcezza del litchi e l'acidità del lampone, impreziosite dall'olio essenziale di rosa **damascena**

che crea un insieme delicato e profumato. L'abbinamento, di ispirazione francese rivisitata per creare un bouquet **armonioso**, è stato declinato nel gelato a base acqua e nella granita e poi in svariate **specialità** di pasticceria, come macarons, cheesecake, mousse, biscotti sablés, crema per farcire croissant fino alla nuova pralina, per incuriosire i clienti.