

## Il gelato quest'anno è cioccolato....ma crù

**Eventi - 08 maggio 2008 - 18:27**



L'indiscusso 'Re del cono' di questa estate sarà il cioccolato. Ma chi si aspetta un semplice versione glacé del cacao, sbaglia. Il miglior gelato artigianale italiano ora va alla ricerca di grandi 'cru' pregiati, da Venezuela, Madagascar o Centro America. A dirlo è l'Osservatorio di Sigep, il Salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali di Rimini Fiera, che periodicamente sonda il parere di alcuni tra i maggiori artigiani del settore sulle tendenze emergenti. Anche il capitano della squadra italiana vincitrice della Coppa del Mondo della Gelateria, Roberto Rinaldini di Rimini, conferma che il protagonista nei banchi di gelato è il cioccolato, ma speziato, persino col basilico, e proposto anche sotto forma di sorbetto. Certo, le creme sono sempre le creme: non a caso la sua specialità questa estate è il caramello con arachidi salate e crema di latte, una leccornia che sta conquistando il riminese. Dalla gelateria di un altro campione, Gaetano Mignano, di Monte di Procida (Napoli), arriva il Primo fiore (zabaione, con pinoli, caramellati e uvetta), con cui la squadra italiana ha strappato la Coppa del Mondo della Gelateria. Infine, per chi ama sapori più estivi, ci sono i sorbetti alla frutta. Certo, anche qui si cerca l'esotico o l'accostamento inconsueto: a base di maracuja, ananas, o lamponi, può esser servito con macedonia per trasformarsi in un'alternativa (golosa ma salutare) nella pausa pranzo.