



Come riconoscere il vero Gelato Artigianale ?



La tabella degli ingredienti deve essere sempre presente, ben visibile e consultabile dal cliente.

È sinonimo di serietà, rispetto delle leggi e trasparenza.

- Il gelato artigianale è un prodotto fresco, deve essere realizzato con materie prime di qualità come latte e panna freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti, additivi e aromi artificiali.
- Il gelato deve essere prodotto sapientemente da gelatieri artigiani nei laboratori di produzione.
- Il gelato artigianale rispetta sempre la stagionalità dei prodotti, vero soprattutto per i gusti alla frutta.
- In degustazione il buon gelato non sporca il palato ma lascia la bocca pulita, senza retrogusti o strani sapori. Importante anche la persistenza del sapore che deve essere presente ma non in modo eccessivo.
- Diffidare dei gelati esageratamente colorati e dei gusti che si allontanano dai colori della gelateria tradizionale. Importante la congruità tra colore e gusto del gelato.
- Un gelato di bassa qualità spesso è molto più dolce rispetto a un gelato di buona qualità. Un eccesso di zuccheri aggiunti altera l'equilibrio del gusto.
- Se il gelato è veramente artigianale, profuma!
Bene annusarlo prima dell'assaggio, la percezione olfattiva deve sempre anticipare il sapore.
- Il gelato esposto in vaschette "stracolme" non è sinonimo di qualità perché il prodotto che esce dovrebbe sciogliersi, se tende a mantenersi senza sciogliersi potrebbe contenere additivi.
- Se il gelato contiene cristalli di ghiaccio, significa che non è stato conservato bene.

Il Gelato Artigianale è una tradizione italiana.