

# RASSEGNA STAMPA



LUGLIO 2023

# INDICE

## VADEMECUM PER RICONOSCERE IL VERO GELATO ARTIGIANALE

- **COMUNICATO STAMPA** pag. 4
- **ASKANEWS** 3 Luglio pag. 7
- **FOOD AFFAIR** 3 Luglio pag. 9
- **AGEN FOOD** 3 Luglio pag. 13
- **CAM** 3 Luglio pag. 15
- **CRONACHE DI MILANO** 3 Luglio pag. 16
- **TV LA BUSSOLA** 3 Luglio pag. 17
- **LA GAZZETTA DI GENOVA** 3 Luglio pag. 18
- **CRONACHE DEL MEZZOGIORNO** 3 Luglio pag. 19
- **IL GIORNALE DI TORINO** 3 Luglio pag. 20
- **CRONACHE DI TRENTO E TRIESTE** 3 Luglio pag. 21
- **CORRIERE DI PALERMO** 3 Luglio pag. 22
- **CORRIERE DELLA SARDEGNA** 3 Luglio pag. 23
- **NOTIZIEDÌ** 3 Luglio pag. 24
- **MAGAZINE** 3 Luglio pag. 25
- **CORRIERE FLEGREO** 3 Luglio pag. 26
- **VENEZIA24** 3 Luglio pag. 27
- **CORRIERE DI ANCORA** 3 Luglio pag. 28
- **LA CITTÀ DI ROMA** 3 Luglio pag. 29
- **LIFESTYLE #MADEINITALY** 3 Luglio pag. 30
- **HORECA NEWS.IT** 4 Luglio pag. 32
- **ROMA TODAY** 5 Luglio pag. 33
- **ITALIA A TAVOLA** 7 Luglio pag. 35
- **FOLLOW ME MAGAZINE** 19 Luglio pag. 36

## A ROMA CI PIACE

- **ROMA TODAY** 22 Giugno pag. 38
- **ROMA TODAY** 6 Luglio pag. 40
- **ROMA TODAY** 5 Luglio pag. 41

**VADEMECUM  
PER RICONOSCERE IL VERO  
GELATO ARTIGIANALE**

# COMUNICATO STAMPA

## GELATO: PER L'ESTATE 2023 ARRIVA VADEMECUM PER SCEGLIERE E RICONOSCERE IL VERO PRODOTTO ARTIGIANALE

*Decalogo, nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri, racchiude raccomandazioni per riconoscere il vero gelato artigianale. Analizzati anche i gusti, gli usi e i costumi del gelato su un panel di consumatori. Presentazione de "Il Gelato di Fattoria", special edition di Gelato Artigianale.*

**Roma, 3 luglio 2023-** Alle volte la golosità supera la ragione. E' quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "**Gelato Artigianale**". Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "**Perchè questo gelato è così dolce e colorato? O ancora a commentare, "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".**

Ecco dunque che per questa estate 2023 **Fattoria Latte Sano** ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il **Vademecum del Gelato Artigianale e presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte**. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione **se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.**

**Per questa estate**, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale attraverso il gusto "**Gelato di Fattoria**", preparato. Grazie alla collaborazione del gelatiere Stefano Ferrara, con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti, è obbligatorio in ogni gelateria- afferma Stefano Ferrara nel commentare come riconoscere un gelato artigianale- definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti"

**Fattoria Latte Sano** ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati emerge in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e che l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna!

Vi lasciamo perciò con il consiglio di aguzzare la vista e affinare il palato, chiedendo comunque sempre il libro degli ingredienti!

I progetti e l'immagine dei punti vendita di Neve di latte sono curati da FraMe studio dell'Arch. Francesca Contuzzi e dell'Id. Melissa Fabiano

# COMUNICATO STAMPA



## 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.
- Ricordiamoci che gli unici prodotti a base di latte sono i gelati, gli altri sono sorbetti.
- 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 lasciare la bocca pulita, senza retrogusti o strani sapori, importante è anche la persistenza del sapore che ci deve essere 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" che fanno uscire il prodotto, spesso non è sinonimo di qualità, perchè quel prodotto dovrebbe sciogliersi se non contenesse additivi.
- Se il gelato contiene cristalli di ghiaccio, significa che non è stato conservato bene.

**Il Gelato Artigianale è una tradizione italiana.**

# COMUNICATO STAMPA



## A PROPOSITO DI GELATO



TUTTO QUELLO CHE VORRESTI SAPERE



### CAMPIONE INTERVISTATO

CIRCA 20.000 CONTATTI TRA EMAILING E SOCIAL NETWORK  
ATTRAVERSO UN QUESTIONARIO A RISPOSTE CHIUSE  
CI HANNO RISPOSTO CIRCA 1.800 UTENTI

Sei un amante del gelato ?

SI



Pensi di essere in grado di riconoscere il gelato artigianale ?

SI



Il consumo del gelato per te è stagionale ?

SI



Chiedi mai il libro ingredienti in gelateria ?

SI



### GUSTI PREFERITI



CREME  
66%



FRUTTA  
32%



GUSTI INNOVATIVI  
2%

### SEI PIU' CONO COPPETTA ?

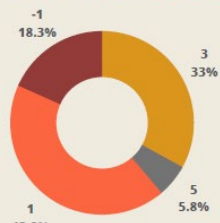


17,8 %

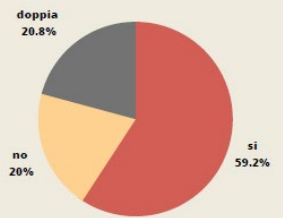


82,2%

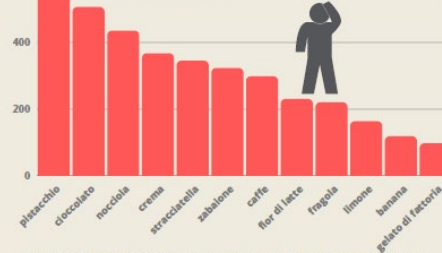
### FREQUENZA SETTIMANALE DI CONSUMO DI GELATO



### PANNA ?



### PREFERENZA DI GUSTI



Best performer il Pistacchio con il 15% di preferenze seguito dal Cioccolato con il 14% e dalla Nocciola con 11,5%. Quasi a pari merito Crema, Stracciatella e Zabaione seguite dal resto

### SEI PIU' ?

Gelato in Gelateria



68,5 %

Gelato a casa



31,7%

**Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale**

**Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri**

03 LUGLIO 2023



Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale". Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita". Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte.

Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.



Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto “Gelato di Fattoria”, preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

“Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti”, ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il “Pianeta Gelato”. attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l’82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.



## Il vademecum per riconoscere un gelato artigianale e le sue caratteristiche

03 LUGLIO 2023



Alle volte la golosità supera la ragione. E' quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di **"Gelato Artigianale"**. Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, **"Perchè questo gelato è così dolce e colorato?"** O ancora a commentare, **"Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita"**.



## 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.
- Ricordiamoci che gli unici prodotti a base di latte sono i gelati, gli altri sono sorbetti.
- 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 lasciare la bocca pulita, senza retrogusti o strani sapori, importante è anche la persistenza del sapore che ci deve essere 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" che fanno uscire il prodotto, spesso non è sinonimo di qualità, perchè quel prodotto dovrebbe sciogliersi se non contenesse additivi.
- Se il gelato contiene cristalli di ghiaccio, significa che non è stato conservato bene.

**Il Gelato Artigianale è una tradizione italiana.**

Ecco dunque che per questa estate 2023 **Fattoria Latte Sano** ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il **Vademecum del Gelato Artigianale e presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte**. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione **se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali**.





**Per questa estate**, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale attraverso il gusto “**Gelato di Fattoria**”, preparato. Grazie alla collaborazione del gelatiere Stefano Ferrara, con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

“Il libro ingredienti, è obbligatorio in ogni gelateria- afferma Stefano Ferrara nel commentare come riconoscere un gelato artigianale- definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti”

**Fattoria Latte Sano** ha voluto esplorare il “Pianeta Gelato”. attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati emerge in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e che l’82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato e prende il gelato solo con doppia panna!



**AGEN FOOD**  
AGENZIA DI STAMPA

## **Gelato: arriva vademecum per riconoscere il prodotto artigianale**

03 LUGLIO 2023



Roma, 03 lug. – Alle volte la golosità supera la ragione. E' quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato Artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "Perchè questo gelato è così dolce e colorato? O ancora a commentare, "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il Vademecum del Gelato Artigianale e presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.



**AGEN FOOD**  
AGENZIA DI STAMPA



### 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.
- Ricordiamoci che gli unici prodotti a base di latte sono i gelati, gli altri sono sorbetti.
- 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 lasciare la bocca pulita, senza retrogusti o strani sapori, importante è anche la persistenza del sapore che ci deve essere 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" che fanno uscire il prodotto, spesso non è sinonimo di qualità, perchè quel prodotto dovrebbe sciogliersi se non contenesse additivi.
- Se il gelato contiene cristalli di ghiaccio, significa che non è stato conservato bene.

**Il Gelato Artigianale è una tradizione italiana.**

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato. Grazie alla collaborazione del gelatiere Stefano Ferrara, con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. "Il libro ingredienti, è obbligatorio in ogni gelateria – afferma Stefano Ferrara nel commentare come riconoscere un gelato artigianale – definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti". Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato" attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti).

Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati emerge in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e che l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato e prende il gelato solo con doppia panna! Vi lasciamo perciò con il consiglio di aguzzare la vista e affinare il palato, chiedendo comunque sempre il libro degli ingredienti.

# CAM

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

# CRONACHE DI MILANO

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.



## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla “voglia di fresco” che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di “Gelato artigianale”.

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, “perché questo gelato è così dolce e colorato?”, o ancora a commentare: “Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita”.

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il “Vademecum del Gelato Artigianale”, presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto “Gelato di Fattoria”, preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

“Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti”, ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il “Pianeta Gelato”. attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

# La Gazzetta di Genova

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

# cronache del mezzogiorno

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

# CRONACHE di Trento e Trieste

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

# CORRIERE DI PALERMO

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

# CORRIERE DELLA SARDEGNA

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.



# MAGAZINE

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

# CORRIERE FLEGREO

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

## Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

## **Estate, arriva il vademecum per riconoscere il vero gelato artigianale**

03 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri Roma, 3 lug. (askanews) – Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.

# LIFESTYLE

## #MADEINITALY

### Gelato artigianale: ecco il decalogo per riconoscere quello vero

03 LUGLIO 2023



Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di **"Gelato Artigianale"**.

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, **"Perché questo gelato è così dolce e colorato? O ancora a commentare, "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita"**.

Ecco dunque che per questa estate 2023 [Fattoria Latte Sano](#) ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il **Vademecum del Gelato Artigianale e presentato a Roma presso la [gelateria Neve di Latte](#)**. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione **se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali**. Ma vediamo il decalogo completo.

# LIFESTYLE

## #MADEINITALY

### DECALOGO PER RICONOSCERE IL VERO GELATO ARTIGIANALE

1. 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.
2. Il gelato deve essere prodotto sapientemente da gelatieri artigiani nei laboratori di produzione.
3. Ricordiamoci che gli unici prodotti a base di latte sono i gelati, gli altri sono sorbetti.
4. Il gelato artigianale rispetta sempre la stagionalità dei prodotti, vero soprattutto per i gusti alla frutta.
5. In degustazione il buon gelato non sporca il palato ma lasciare la bocca pulita, senza retrogusti o strani sapori, importante è anche la persistenza del sapore che ci deve essere ma non in modo eccessivo.
6. 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.
7. 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.
8. Se il gelato è veramente artigianale, profuma! Bene annusarlo prima dell'assaggio, la percezione olfattiva deve sempre anticipare il sapore.
9. Il gelato esposto in vaschette "stracolme" che fanno uscire il prodotto, spesso non è sinonimo di qualità, perchè quel prodotto dovrebbe sciogliersi se non contenesse additivi.
10. Se il gelato contiene cristalli di ghiaccio, significa che il non è stato conservato bene.

### IL GUSTO "GELATO DI FATTORIA"

Per [questa estate](#), proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al **gelatiere Stefano Ferrara**, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale attraverso il gusto "**Gelato di Fattoria**", preparato. Grazie alla collaborazione del gelatiere Stefano Ferrara, con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti, è obbligatorio in ogni gelateria- afferma Stefano Ferrara nel commentare come riconoscere un gelato artigianale- definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti"

**Fattoria Latte Sano** ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati emerge in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e che l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato e prende il gelato solo con doppia panna!

Vi lasciamo perciò con il consiglio di aguzzare la vista e affinare il palato, chiedendo comunque sempre il libro degli ingredienti!

## Arriva il Vademecum del Gelato Artigianale

04 LUGLIO 2023



Decalogo nato da un'idea di Fattoria Latte Sano e alcuni tra i più rinomati gelatieri. Alle volte la golosità supera la ragione. È quanto capita in genere d'estate, soprattutto davanti ai nuovi gusti di gelato e alla "voglia di fresco" che si scatena, nella maggior parte dei casi, con i mesi caldi e nelle serate estive quando si è in compagnia di tutta la famiglia, con gli amici o in vacanza all'ombra di una palma o semplicemente passeggiando in città davanti alle proposte golose di grandi e piccole gelaterie di "Gelato artigianale".

Insomma tutti eventi e situazioni che fanno predominare la golosità alla ragione e che difficilmente ci fanno distinguere qualità e vera artigianalità ma che comunque, alle volte, ci fanno chiedere, nonostante il piacere del momento, "perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora a commentare: "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

Ecco dunque che per questa estate 2023 Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale e quali sono le caratteristiche per comprendere se il gelato che andiamo ad acquistare è un gelato artigianale di qualità. Per fare questo l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del Gelato Artigianale", presentato a Roma presso la gelateria Neve di Latte. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Per questa estate, proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale, attraverso il gusto "Gelato di Fattoria", preparato grazie alla sua collaborazione con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena.

"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria, definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha affermato Stefano Ferrara, commentando come riconoscere un gelato artigianale.

Fattoria Latte Sano ha voluto esplorare il "Pianeta Gelato". attraverso un questionario a risposte chiuse rivolto a utenti tramite emailing e social network (20mila contatti). Hanno risposto circa 1.800 utenti e con i risultati è emerso in particolare che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale e poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato solo con doppia panna.



## Come riconoscere un buon gelato artigianale? Arriva il "Vademecum"

05 LUGLIO 2023



Non c'è nulla di più appagante, in un'afosa giornata d'estate, di un bel gelato artigianale. Cono o coppetta, panna o senza, gusti classici o originali, la scelta è vasta e le gelaterie a Roma sono davvero in ogni angolo. Ma, in questo mare magnum, come si fa a riconoscere un buon gelato artigianale? Fattoria Latte Sano accorre in aiuto e, nell'estate 2023, presenta il "Vademecum del gelato artigianale". Un vero e proprio decalogo da imparare a memoria se si vuole andare sul sicuro.

Vi sarà capitato di mangiare un gelato e poi di domandarvi: "Perché questo gelato è così dolce e colorato?", o ancora "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita" o anche "Questo gelato è tutto uguale, non ha sapore". Accade, purtroppo, di essere attratti da golose vetrine, di far vincere l'acquolina sulla ragione ma, questo, può riservare brutti scherzi. Ecco perché imparare a riconoscere un buon gelato artigianale è così importante.

Latte Sano, azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il "Vademecum del gelato artigianale" e lo ha presentato a Roma, lo scorso 3 luglio, presso la gelateria Neve di Latte in Prati.

### Il gusto "Gelato di Fattoria"

Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, quello di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali.

Partendo da questo primo punto, Fattoria Latte Sano ha ideato e realizzato, insieme al gelatiere Stefano Ferrara, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale attraverso il gusto "Gelato di Fattoria". Un gusto che si potrà assaggiare in tutte le gelaterie Neve di Latte e anche presso Stefano Ferrara Lab, realizzato solo con ingredienti locali laziali, nello specifico latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena. Un gusto che vuole ricordare la crostata ricotta e visciole tipica della tradizione romana.

*"Il libro ingredienti è obbligatorio in ogni gelateria - ha affermato Stefano Ferrara nel commentare come riconoscere un gelato artigianale - definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti", ha specificato il maestro gelatiere.*

# ROMA TODAY

## Il Vademecum del gelato artigianale

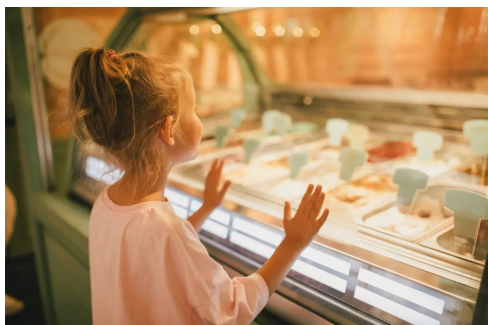
- Il gelato artigianale è un prodotto fresco, deve essere realizzato con materie prime di qualità come latte e panna freschi, uova, etc, senza aggiunta di coloranti, additivi e aromi artificiali.
- Il gelato deve essere prodotto sapientemente da gelatieri artigiani nei laboratori di produzione.
- Ricordiamoci che gli unici prodotti a base di latte sono i gelati, gli altri sono sorbetti.
- 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 lasciare la bocca pulita, senza retrogusti o strani sapori, importante è anche la persistenza del sapore che ci deve essere 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" che fanno uscire il prodotto, spesso non è sinonimo di qualità, perchè quel prodotto dovrebbe sciogliersi se non contenesse additivi.
- Se il gelato contiene cristalli di ghiaccio, significa che il non è stato conservato bene.

Oltre al Vademecum sul gelato artigianale, Fattoria Latte Sano ha presentato un questionario a risposte chiuse agli utenti per capire cosa ne pensassero del gelato e se sapessero riconoscere un vero gelato artigianale. Hanno risposto circa 1.800 utenti e dal questionario è emerso che il gusto preferito è il pistacchio (15%), seguito da cioccolato (14%) e nocciola (11,5%). Il cono (82,2%) vince sulla coppetta (17,8%) e l'82,2% pensa di sapere riconoscere il gelato artigianale, poco più del 20% è supergoloso e prende il gelato e prende il gelato solo con doppia panna.

# Italia a Tavola

## Come riconoscere un gelato artigianale di qualità? Ecco alcuni trucchi

07 LUGLIO 2023



Durante l'estate, ricordatevi di queste regole per riconoscere la qualità. Scegliete con attenzione e lasciatevi conquistare dai gusti genuini e dalla freschezza di un prodotto che rispecchia la passione dei maestri gelatieri

L'estate è il periodo dell'anno in cui la golosità prevale sulla ragione, soprattutto di fronte alle tentazioni dei nuovi gusti di gelato e alla voglia di fresco che si scatena con i mesi caldi. Sia che si tratti di serate estive in compagnia della famiglia, degli amici o durante una vacanza all'ombra di una palma, oppure durante una semplice passeggiata in città, le gelaterie artigianali sono un'attrazione irresistibile.

Tuttavia, non sempre è facile distinguere la qualità e l'autenticità di un gelato artigianale, spesso lasciandoci con domande come: "Perché questo gelato è così dolce e colorato?" o "Questo gelato non mi ha lasciato la bocca pulita".

### I consigli per riconoscere un gelato artigianale di qualità

Per venire incontro a queste esigenze, Fattoria Latte Sano ha deciso di creare un vademecum per l'estate 2023, che raccoglie le principali regole per riconoscere un gelato artigianale di qualità e comprendere se ci troviamo di fronte a un prodotto autentico:

- Il primo e fondamentale criterio è l'utilizzo di materie prime di alta qualità. Un gelato artigianale deve essere preparato con latte e panna freschi, uova e altri ingredienti genuini, evitando l'aggiunta di coloranti, additivi e aromi artificiali. Inoltre, il gelataio artigianale tiene sempre conto della stagionalità dei prodotti, soprattutto per quanto riguarda i gusti alla frutta. Così facendo, è possibile assaporare la freschezza e l'autenticità delle materie prime utilizzate.
- Un altro aspetto cruciale è la sensazione che il gelato lascia in bocca. Un gelato di qualità non sporca il palato, ma lo lascia pulito, senza retrogusti o strani sapori. La persistenza del sapore è importante, ma non deve essere eccessiva. Un'eccessiva dolcezza è spesso indicativa di un gelato di bassa qualità, poiché l'aggiunta eccessiva di zuccheri può alterare l'equilibrio del gusto.
- Il profumo del gelato è un altro indicatore affidabile dell'artigianalità del prodotto. Prima di assaggiarlo, è consigliabile annusarlo per percepire le note aromatiche. La percezione olfattiva dovrebbe sempre anticipare il sapore, fornendo un'idea della qualità e dell'autenticità del gelato.
- Inoltre, occorre prestare attenzione alla presentazione del gelato. Le vaschette "stracolme" che fanno uscire il prodotto possono indicare l'uso di additivi o conservanti, mentre un vero gelato artigianale dovrebbe fondersi gradualmente. Infine, la presenza di cristalli di ghiaccio nel gelato suggerisce un cattivo processo di conservazione, compromettendo la qualità del prodotto.

## Vademecum del gelato 2023: come riconoscere la vera star dell'estate

19 LUGLIO 2023

La promessa di **un gelato delizioso e salutare** può sembrare troppo bella per essere vera ma basta dare un'occhiata agli ingredienti per trovare la risposta. Infatti, la loro semplicità e naturalezza insieme ai vari gusti proposti in una gelateria, a bassissimo contenuto calorico ma ricchi di preziosi nutrienti, sono essenziali per la salute.

Per questa estate, **Fattoria Latte Sano ha pensato di realizzare un vademecum con le principali regole per riconoscere un gelato artigianale** e per comprendere se il gelato che si acquista è un prodotto artigianale di qualità.

Per fare questo, l'azienda lattiero casearia laziale si è rivolta ad alcuni dei più noti ed esperti gelatieri di settore per scrivere il **Vademecum del Gelato Artigianale** e presentarlo a Roma presso la **gelateria Neve di Latte**. Tra le prime raccomandazioni consigliate, con i diversi suggerimenti offerti, si è evidenziato di fare attenzione se il gelato artigianale è un prodotto fresco e se è realizzato con **materie prime di qualità come latte, panna e latte freschi, uova senza aggiunta di coloranti e/o di aromi artificiali**.

Proprio per questi motivi, Fattoria Latte Sano ha dunque ideato e realizzato, insieme al **gelatiere Stefano Ferrara**, un case history su come deve essere il vero gelato artigianale attraverso il gusto **"Gelato di Fattoria"**, preparato. Grazie alla collaborazione del gelatiere Stefano Ferrara, **gli ingredienti locali laziali, nello specifico, sono stati latte, panna, ricotta un solo zucchero e una aggiunta di amarena**.

Primeggia anche la crescente richiesta di **gelati biologici, a chilometro zero e vegani**, perchè la vera costante della stagione sembra essere la soddisfazione delle **esigenze di tutti gli amanti del gelato: vegani, celiaci o intolleranti a qualcuno degli ingredienti "classici"**.

Pertanto, chi produce il vero gelato artigianale è chi fa arrivare ogni giorno in laboratorio **latte e frutta fresca**, chi seleziona **i produttori**, chi conosce **la sua ricetta grammo per grammo** e chi ha voglia di mostrare come lavora ai suoi clienti mettendo al bancone **la lista degli ingredienti**, facendo vedere il suo laboratorio, accogliendoli in un locale pulito.

**"Il libro ingredienti, è, infatti, obbligatorio in ogni gelateria- afferma Stefano Ferrara nel commentare come riconoscere un gelato artigianale- definisce il lavoro del gelatiere e la sua artigianalità, poi i soliti piccoli accorgimenti visivi, tipo colori e altezza del gelato. Una corretta e sincera comunicazione sono di aiuto per i nostri clienti".**

L'attenzione che si pone ogni giorno al fine di ottenere un gelato di qualità, non si limita al solo fatto che debba essere buono e quindi trasmettere piacere al momento della sua degustazione ma soprattutto perseguire **la massima qualità e genuinità degli ingredienti al fine di ottenere un prodotto sano**.

Insomma, quello del **gelato è un universo variegato e sorprendente da esplorare che – non c'è dubbio – continuerà ad essere una delle più grandi passioni culinarie al mondo** ma, ogni volta che si avrà il desiderio di gustare un buon gelato, il consiglio da seguire è di aguzzare la vista e affinare il palato, chiedendo sempre il libro degli ingredienti!

**A ROMA CI PIACE**

## Rinfrescarsi con un gelato? Ecco dove trovare il più amato di Roma

22 GIUGNO 2023



Il gelato è un dessert perfetto per ogni occasione: particolarmente apprezzato nella stagione calda, infatti, non viene disdegnato neppure quando le temperature si abbassano. Può essere gustato in diverse versioni: nella coppetta, in un croccante cono, come accompagnamento per una fetta di dolce, risultando sempre una gioia per il palato. Gli ingredienti per prepararlo sono pochi e semplici, ma per ottenere un gelato eccellente è necessario utilizzare materie prime di elevata qualità.

Certo, Roma non difetta in quanto a gelaterie, ma quale di queste è in grado di offrire il gelato più apprezzato dai cittadini della Capitale?

Per decretarlo, **Roma Today** ha indetto un contest, attraverso il quale i lettori hanno avuto l'opportunità di esprimere la propria preferenza.

### 'A Roma ci piace': ecco qual è la gelateria del cuore

Il concorso '**A Roma ci piace**', organizzato da Roma Today, ha previsto varie fasi, durante le quali si sono susseguiti articoli, post e sondaggi su Facebook, Instagram e sito; attraverso questi, i lettori hanno potuto votare la gelateria preferita e scoprire, nell'avanzare del contest, quali fossero le finaliste, approfondendone la conoscenza.

Sono state 5 settimane di serrate nomination, votazione ed eliminazioni, che hanno condotto alla fase finale, svoltasi dal 12 al 19 giugno.

Al termine del percorso, si è giunti all'elezione di un vincitore.

Ad aggiudicarsi il titolo, con 3696 punti, è stata la gelateria **Vallesi Ice Cream**, situata presso il Borgo di Cesano.

Si tratta di una piccola realtà, a conduzione familiare, che offre un gelato completamente artigianale. Punto di forza è l'impiego di materie prime di qualità che, secondo Alessio Vallesi, titolare della gelateria, rappresentano il segreto per realizzare un buon gelato.

Vallesi Ice Cream, inoltre, ama sperimentare, per questo offre, ai propri clienti, gusti sempre nuovi.

# ROMA TODAY

## Un partner con 70 anni di esperienza nel settore del latte di qualità

Il concorso 'A Roma ci piace', dedicato alle gelaterie, ha avuto il supporto di un partner che conosce bene il settore: si è trattato, infatti, di **Latte Sano**, azienda che, da oltre 70 anni, è leader nel settore della produzione e distribuzione di latte fresco, panna fresca e dei suoi derivati.

Latte Sano è ben consapevole di quanto materie prime di elevata qualità siano il fattore fondamentale per creare non solo un gelato eccellente, ma anche la base indispensabile per sperimentare e innovare, dando vita a preparazioni *gourmet*.

Sul mercato, infatti, si sono visti gelati realizzati impiegando i classici latte e panna, ma anche utilizzando ricotta, mascarpone e, addirittura, provola affumicata.

Anche in queste occasioni, il risultato è strettamente legato alla qualità delle materie prime, tema a cui Latte Sano tiene in maniera particolare.

Grazie all'attenzione alla qualità, l'Azienda è riuscita ad ottenere un ottimo risultato: è, infatti, il **terzo operatore nazionale** nel mercato del latte fresco pastorizzato.

Latte Sano usa solo latte che viene dalle zone rurali di Roma e che, quindi, deve effettuare un breve percorso per raggiungere i consumatori.

Seguire la filiera corta permette, così, di avere un prodotto a 'km 0' che non solo ha ottime qualità nutritive e un sapore unico, ma è anche amico dell'ambiente, perché riduce i trasporti legati a produzione e distribuzione.

Attenzione alla sostenibilità e all'impatto ambientale sono altri aspetti cui Latte Sano dedica un occhio di riguardo; per questo, ha costruito un impianto fotovoltaico, collocato sui tetti delle strutture esistenti nel proprio stabilimento e perfettamente integrato con esse, che ha abbassato le emissioni di CO2 di circa 470 tonnellate /anno.

L'Azienda, inoltre, si preoccupa della condizione degli animali, tanto da poter offrire i prodotti a marchio '*Gli Allevamenti del Benessere*', ottenuti con latte crudo vaccino proveniente da vacche allevate in Italia, presso aziende in cui è stata fatta la valutazione del benessere animale.

## Alla scoperta del vincitore del concorso

Dunque, questa è l'occasione perfetta per i lettori di Roma Today - ma non solo - di fare una visita alla gelateria del cuore eletta dalla rete, conoscendo personalmente il vincitore del contest.

# ROMATODAY

**VIDEO | Una gelateria per rianimare lo storico borgo: la storia del Vallesi Ice Cream, miglior gelato di Roma**  
06 LUGLIO 2023



Primo classificato al contest lanciato da RomaToday #aromacipiace - Le Gelaterie, Alessio Romiti racconta il segreto del loro successo in soli 4 anni di attività

L'ambiente familiare, la personalizzazione del prodotto con gusti nuovi ogni settimana, la scommessa di diventare il miglior gelato di Roma. Alessio Romiti, 23 anni, ritira il premio come miglior gelateria nella sede di Fattoria Latte Sano senza riuscire a trattenere il sorriso, e la soddisfazione, di aver portato l'attività di famiglia tanto in alto in soli 4 anni di attività.

Il contest lanciato da RomaToday, #aromacipiace - Le Gelaterie, ha visto una battaglia serrata decretando però, come vincitore, proprio Vallesi Ice Cream che vive anche un'altra sfida, ovvero quella di rianimare il borgo medioevale antica di Cesano.

[VIDEO | #Aromacipiace - Le Gelaterie: la premiazione ai primi tre classificati](#)

"I miei genitori sono da sempre appassionati del gelato ma non si erano mai cimentati - racconta Alessio a RomaToday -, da qui l'idea di farlo aprendo proprio nel borgo, a cui sono molto affezionato, e che vive negli anni un po' di abbandono per mancanza di attività. Ecco, vedere che oggi lagente torna a rianimare soprattutto d'estate quelle strade, con il nostro gelato in mano, è una grande soddisfazione".



# ROMATODAY

## VIDEO | #Aromaci piace - Le Gelaterie: la premiazione ai primi tre classificati

06 LUGLIO 2023



RomaToday e Fattoria Latte Sano celebrano i vincitori del contest nella sede dell'azienda. Al primo posto Vallesi Ice Cream di Cesano

Dopo la vittoria, la premiazione. Vallesi Ice Cream, giovane realtà all'interno del borgo antico di Cesano, si è aggiudicato il primo posto, dopo una "battaglia" all'ultimo commento.

Anche il contest #aromaci piace, Gelaterie edition, ha visto una partecipazione altissima da parte dei lettori con un totale di e alla fine si è rivelato decisivo il voto espresso nei commenti (che valgono 5 punti ognuno), tramite l'app di RomaToday. Con il risultato finale di 3696 punti Vallesi Ice Cream vola sul podio più alto, la Gelateria D'Essai di Centocelle al secondo posto con 3041 punti, terzo posto per Stefano Ferrara Lab che ha collezionato 1437 voti nel sondaggio e 245 punti (49 commenti) sull'app. Al centro il gelato artigianale di eccellenza, celebrato nella sede di Fattoria Latte Sano nella mattinata di oggi, mercoledì 5 luglio.