

Arriva il gelato a “chilo zero”

Pubblicato: Mercoledì 25 Maggio 2011



Dopo il km zero, arriva il gelato a “chilo zero” adatto per chi deve stare a dieta oppure ha problemi di diabete. Infatti sarà composto solo da frutta e fruttosio, senza altri zuccheri o grassi aggiunti. “Faremo alcuni gusti con more, mirtilli, lamponi e fragole tutto rigorosamente del territorio o della filiera agricola italiana” spiega **Enrico Bononi, 46 anni, che nel suo laboratorio di Cittiglio** (Varese) in via San Giulio 49, da venerdì inizierà a produrre il **gelato light**, ma non solo.

Infatti per gli altri gusti si userà esclusivamente latte fresco appena munto a km zero delle stalle del territorio, sottoponendolo a una sola pastorizzazione per conservarne il più possibile inalterate le caratteristiche nutritive e organolettiche. Sempre dalle aziende Coldiretti della filiera agricola italiana arriveranno, fra l’altro, mele, pere, frutti di bosco, pesche, kiwi, le prugne, lo yogurt.

«E’ un buon esempio di collaborazione di filiera – spiega **Fernando Fiori, Presidente della Coldiretti di Varese** – da una parte ci sono gli agricoltori che mettono a disposizione latte e frutta, dall’altra c’è un artigiano che ha capito in pieno il valore del messaggio della filiera italiana sia per lui che i consumatori».

L’uso di prodotti del territorio è sempre più diffuso, soprattutto nelle gelaterie artigianali che in Italia sono 35 mila con un fatturato di due miliardi e mezzo di euro e centinaia di gusti a disposizione. «In Lombardia – spiega Nino Andena, Presidente della Coldiretti Lombardia – sono attive anche 14 agrigelaterie, la metà delle quali in provincia di Varese e le altre nelle province di Milano, Mantova, Como e Brescia».

In quella di Cittiglio una volta al mese, saranno preparati, a rotazione, gelati agricoli un po’ fuori dai soliti schemi: alla polenta, ai cereali, al vino dolce, alla viola, alla grappa di Angera, allo yogurt probiotico e alla birra. Si debutta venerdì proprio con quello alla birra.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

