

I tre consigli per riconoscere un gran gelato

Pubblicato: Venerdì 15 Luglio 2016



Proseguono le votazioni per far accedere alla semifinale le migliori gelaterie della provincia. Qui potete trovare [tutti e quattro i sondaggi per selezionare le 10 gelaterie](#) per ogni area che accederanno alla fase semifinale del concorso. **C'è ancora qualche giorno per votare** e ribaltare tutte le situazioni provvisorie.

[QUI TUTTI I SONDAGGI](#)

Leggi anche

- **IceOut** – Le gelaterie più votate (per ora) a sud-ovest della provincia
- **IceOut** – Le gelaterie più votate (per ora) nel sud-est della provincia
- **IceOut** – Le gelaterie più votate (per ora) a Varese e nel centro della provincia
- **IceOut** – Le gelaterie più votate (per ora) nel Nord provincia e Verbano

Intanto, **ecco qualche consiglio per gustare un buon gelato**, secondo il sito [Nonsprecare.it](#), che ha diviso la possibilità di valutare il gelato in tre momenti diversi:

CONSISTENZA

Anche la consistenza è un parametro importante ai fini della valutazione del gelato. Per essere buono deve essere cremoso, ma non eccessivamente. Allo stesso modo non va bene neppure una consistenza troppo acquosa.

Il fatto che il gelato si sciolga abbastanza facilmente è normale, soprattutto d'estate. Se però la fusione avviene in modo troppo rapido vuol dire che non c'è un buon bilanciamento dei diversi ingredienti. Se, al contrario, il gelato non si scioglie vuol dire che potrebbe contenere additivi.

COLORE

Il colore del gelato deve essere sempre congruente con il gusto scelto: la fragola ad esempio non deve avere il colore della ciliegia o del lampone così come un verde troppo acceso per il pistacchio potrebbe evidenziare la presenza di coloranti.

SAPORE

Il gelato deve avere il sapore del gusto scelto. Più il gelato è buono e genuino più riuscirete ad individuare subito il gusto che lo caratterizza. Se avvertite una certa acidità vuol dire che non è stato conservato correttamente: non dimenticate che il gelato è composto in buona parte da latte.

Manuel Sgarella

manuel.sgarella@varesenews.it

