

LA SPESA CONSAPEVOLE

Dolci, cocktail o cena: gli usi "diversi" del gelato

Non è solo la merenda anti-afa ideale. Il gelato è un alimento che gli italiani consumano sempre più, non solo in estate. Secondo una recente indagine Doxa, commissionata dall'Istituto del gelato italiano, un connazionale su tre lo mangia anche in inverno. O forse è meglio dire lo beve, perché sempre più viene usato per cocktail.

Per drink alcolici e non. Il gusto fragola, per esempio, è perfetto per gli analcolici. Basta mixarlo con il carcadè, aggiungere una foglia di basilico e l'aperitivo è pronto. La vaniglia, invece, si sposa bene con il Rum, e il limone rende più cremoso un drink con liquore alla liquirizia. E mixato con il Limoncello crea un "mangia e bevi" perfetto per le serate con gli amici.

Per "rinfrescare" i dolci. Già a Natale si possono acquistare pandori e panettoni con gelato alla crema o allo zabaione. In estate il gelato si può usare per farcire Millefoglie o Pan di Spagna. Sono perfetti i gusti più *light*, come quelli alla frutta o lo yogurt, rendono queste torte più estive e meno caloriche. Vanno solo riempite poco prima di servirle e decorate con fragole o frutti di bosco freschi.

Sostituto del pasto. Se fino a prima dello *smart working* il cono era una delle alternative per la pausa pranzo estiva, adesso il 17% delle donne consuma un gelato al posto della cena. Magari dopo la palestra, quando la voglia di cucinare latita ma la fame avanza.

Maura Prianti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

