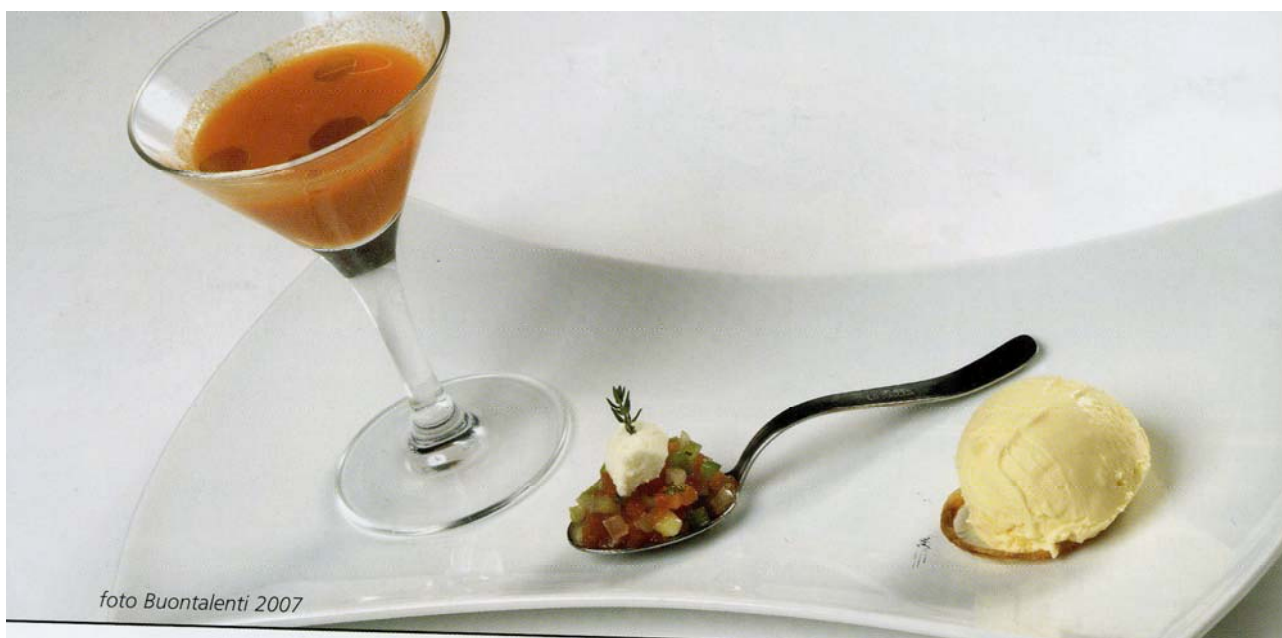


RASSEGNA STAMPA

TESTATA: PUNTO IT
PERIODICITA': Bimestrale
DATA: Marzo 2007
PAGINA: 38



Altro look per il Gelato

Al piatto o nel bicchiere? In tazza o al cucchiaino?
La "vecchia" coppa si trasforma, assume forme inaspettate
e veste di nuovo il **servizio al tavolo**. Al di là di gusti
e abbinamenti, una panoramica sui **contenitori** più attuali
di Marina Sella

Ne.www.s Srl
Via Domenichino 40 – Milano
Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09
e-mail: welcome@newwws.it

Segue

I colori nel bicchiere

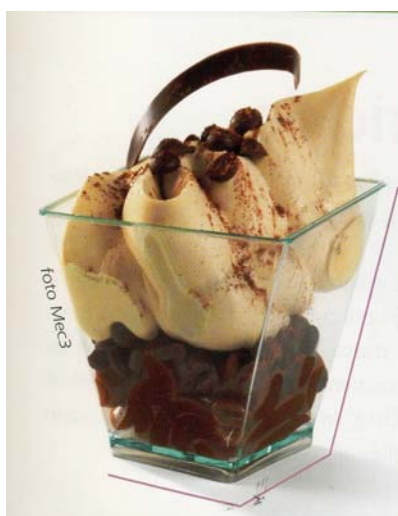
Ormai diffusissimo per dessert e mousse, il bicchiere può essere impiegato con risultati **spettacolari** anche per il gelato. A patto di rispettare qualche semplice **accorgimento**. Innanzitutto nella scelta del vetro. **Trasparente** e lineare, al massimo con stelo e bordo colorato; di foggia il più possibile semplice, meglio prediligere i classici **tumbler**, bassi o alti, i **calici**, la coppa martini. Interessanti anche i moderni **parallelepipedi** e i tronchi di piramide oggi tanto in voga.



Regole di base

Evitare i liquidi (salse, liquori, sciroppi), privilegiando gli elementi solidi o semisolidi (panna montata, cubetti di gelatina, granelle, biscotti, meringhe, pezzi di frutta...); hanno il vantaggio di non sciogliere verso il fondo e di mantenersi **ben separati**.

Collocare sempre il gelato **alla base** del bicchiere con una spatola oppure **in cima** alla composizione con il portatore; ciò garantisce una migliore estetica. Con gli altri ingredienti procedere a **strati** compatti, giocando soprattutto sul colore.



Segue

Insolito cucchiaino

Sicuramente trendy l'idea, rubata agli **chef**. Due o tre eleganti cucchiaini, ricolmi di gelato di gusti diversi, semplicemente **appoggiati** su un piatto e **circondati** da ciuffi di panna montata, pennellate di salsa o topping, piccoli pezzi di frutta o biscotti. Naturalmente la composizione va **accompagnata** da un cucchiaino con il quale il cliente si possa servire come da una coppa.



Segue

Comporre in **libertà**

Un'altra modalità di servizio che arriva dai ristoranti alla moda. Piccoli **vassoi** rettangolari od ovali, in porcellana su cui disporre **diversi contenitori**: una ciotola (o un bicchiere) con il gelato, un recipiente più piccolo con la panna montata, un piattino con diversi tipi di frutta o di granelle, un bricchetto o un bicchierino ricolmo di topping. Importante alternare **materiali** (ceramica, vetro...), colori e forme dei recipienti per **vivacizzare** la composizione.

L'arte del **riciclo**

SimpatICA l'idea di riutilizzare contenitori normalmente adibiti ad altri utilizzi trasformandoli in coppe gelato. La **tazza** da cappuccino (meglio se in vetro trasparente) per le composizioni alle creme, l'**alzatina** in

frutta; la ciotola da insalata per il mangia e bevi, il **boccale** da birra per l'affogato, l'**antipastiera** quattro stagioni per la banana split... L'importante è essere originali ma **senza eccessi**, in caso contrario si scivola nel kitsch.

Servizio da svacciarze

E il vecchio servizio di coppe è destinato alla **pensione**? Ovviamente no. Basta poco per rinnovarlo. I modelli più **classici** si servono su un vassoietto argentato, accompagnati da una piccola salsiera; quelli **avveniristici** si completano con decori in zucchero realizzati sul bordo. Le coppe in vetro a base larga possono essere usate **capovolte**, utilizzando il piedistallo come alzata da colmare con frutta e gelato. Non toccare le vecchie coppette in **alpacca** argentata, ideali per un servizio stile vintage!



foto Buontalenti 2007

Segue

Geometrie di rigore

Non è proprio una novità ma il piatto - piano o fondo, bianco, trasparente o colorato che sia - fa sempre la sua scena. Soprattutto se reinterpretato secondo il gusto minimal. Nulla a che vedere con i "vuoti" della nouvelle cuisine, casomai l'ispirazione è il **sushi**. Molta attenzione all'estetica, ai colori, ai **volumi**; e soprattutto all'architettura che diventa semplice e geometrica, nel rispetto rigoroso della **forma**.

Se il piatto è...

- **rotondo:** disporre i vari elementi lungo il diametro oppure nel solco di un'ideale spirale che parte dal centro o, ancora, ai vertici di un triangolo virtuale;
- **quadrato:** collocare gelato e decori seguendo la diagonale oppure nei due angoli contrapposti
- **rettangolare:** posizionare le varie parti della composizione in modo da formare una serie di righe parallele verticali, ben distanziate
- ▲ **triangolare:** sistemare i diversi ingredienti al centro, sviluppando la composizione in altezza
- **ovale:** raggruppare i componenti seguendo il perimetro di un rombo immaginario



Coppe da mangiare

Ritornano in auge i contenitori commestibili, anche questi reinterpretati con gusto raffinato. Largo alle classiche **cialde** se riproposte in forme eleganti; reti di **caramello**, cestini di **cioccolato** bianco e nero adagiati su un piatto in colori a contrasto; strati di **pasta fillo** disposti l'uno sopra l'altro a formare una corolla di fiore, sofisticate coppe in **ghiaccio** con fiori, foglie e bacche incastonate... Molto attuali anche i **gusci** di frutta (limone, mela, pera, noce, castagna...) ripieni di gelato e infilzati su uno spiedino.