

## Esperti a scuola di gelato vegano

**Pubblicato:** Martedì 14 Aprile 2015



Se pensate che “gelato” e “vegano” siano due parole incompatibili, dovete per forza ricredervi: noi l’abbiamo visto.

Al corso di “gelato vegano”, tenuto dal maestro **Emanuele di Biase** nella sede di **Gazzada** della **Forbar** c’erano rappresentanti di gelaterie, ristoranti, agriturismi, pasticcerie, persino un centro ippico che vuole inserire il gelato tra le attività del club.

In tutto una trentina di operatori, venuti a scoprire delle forme alternative di dolce: destinato non solo alla comunità dei vegani ma anche ai bimbi più piccoli, agli intolleranti al latte, a chi cerca di evitare i grassi animali.

E, un assaggio dopo l’altro, hanno potuto assaggiare il “**Fiordilatte vegano**”, che ovviamente non è fatto di latte ma con crema di riso, variegato alla salsa di fragole, un gelato di mandorla con gelatina di limone e il cioccolato vegano dal gusto molto più intenso perchè senza latte. E tra gli ingredienti aggiuntivi, spuntano anche bacche di goji, pepe rosa, petali.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

