

Addio “Puffo”, arriva il fiordilatte di capra

Pubblicato: Domenica 16 Agosto 2015



Dal latte di asina a quello di capra fino alla bufala: le **agrigelaterie** garantiscono la provenienza della materia prima dalla stalla alla coppetta. Secondo un'analisi di **Coldiretti**, presentata in occasione della **giornata ufficiale dedicata da Expo al gelato**, negli anni della crisi, in controtendenza all'andamento generale, si è registrato un grande successo per questa particolare formula: nel 2015 sono state superate le cento realtà diffuse lungo tutta la Penisola. Nelle agrigelaterie – continua la Coldiretti – è particolarmente curata la selezione degli ingredienti, dal latte alla frutta, che sono rigorosamente freschi con gusti a “chilometri zero” perché ottenuti da prodotti locali che non devono essere trasportati con mezzi che sprecano energia ed inquinano l'ambiente.

Dalla stalla al gelato – Spesso peraltro alle agrigelaterie sono associati laboratori di gelateria **dove è possibile assistere alla trasformazione del latte** in gelato e sono proposte anche visite guidate per mostrare il processo di trasformazione, dalla stalla con la mungitura degli animali alla preparazione finale. Una risposta alla ricerca di genuinità nel consumo di gelato che – sostiene la Coldiretti – è dimostrata dal fatto che tra le ultime tendenze si è assistito al tramonto dei gusti “artificiali”, come ad esempio il puffo, ad una riscoperta dei gusti di stagione e locali ottenuti da prodotti caratteristici del territorio.

Tutte le novità, dal gusto basilico alle more di gelso – Una spinta che ha favorito la creatività nella scelta degli ingredienti che valorizza i primati di varietà e qualità della produzione agroalimentare nazionale, **dal gusto di basilico fino al prosecco** ma ci sono anche – conclude la Coldiretti – le gelaterie tradizionali che si riforniscono dai produttori agricoli, creando gusti rigorosamente a km zero e

garantiti dal marchio “**Campagna Amica nel gelato**”, che vanno dall’albicocca e Albana di Romagna alle more di gelso nero, dalle pesche di Montelabbate fino al fiordilatte di capra o allo squacquerone.

[Maria Carla Cebrelli](#)

mariacarla.cebrelli@varesenews.it