

A tutto gelato!

Testo / Maria Grazia Galati e Maria Grazia Peresi

È LA SUA STAGIONE. SENZA DUBBIO. PER GUSTARLO ANCORA DI PIÙ VI REGALIAMO DUE PAGINE DI CURIOSITÀ, STORIA, NOVITÀ: DIVERTENTI E MAI BANALI. E UN INDIRIZZO NUOVO DA SCOPRIRE A LUSSEMBURGO. CHE VI ASPETTA CON UN REGALO GOLOSO!

PIÙ ANTICO DI COSÌ

Esiste uno studio europeo sui cibi conservati tra i ghiacci da parte di popolazioni Neanderthaliane, le quali nascondevano tra le nevi, per conservarle, bacche e frutta secca. Il gelato attuale fu soprattutto un'invenzione nata dall'unione del mondo arabo con quello siciliano. L'origine italiana del gelato viene riconosciuta in gran parte del mondo, ma fu la sua introduzione in Francia a renderlo famoso in tutta Europa.

DIMMI CHE GELATO MANGI E TI DIRÒ CHI SEI

Il Cono con cialda: voglioso. **Stecco**: intraprendente. **Ghiacciolo**: impaziente e indipendente. **Biscotto**: bisognoso di affetto e sicurezza. **Coppetta**: controllato/misurato. **Pralino**: moderno/attuale.

IL GELATO: CHE BELLEZZA!

L'ultima moda in fatto di gelato non poteva non arrivare dal nostro Paese. Parliamo del **Beauty ice cream**, lanciato dall'azienda **Lato G**, un gelato artigianale a base di prodotti che contengono sostanze benefiche per la nostra salute come **antiossidanti** e **vitamina A, C ed E**, che combattono l'**invecchiamento**. Per ora Lato G ha solo 6 punti vendita in Italia, ma nei progetti dell'azienda ci sono decine e decine di nuove aperture nei prossimi anni, sia nel Belpaese che all'estero (www.latog.com).

I PRIMI GELATAI A LUSSEMBURGO ERANO (NEANCHE A DIRLO!) ITALIANI...

La famiglia Taverna vendeva caldaroste d'inverno e gelati d'estate. Una foto d'epoca lo conferma (vedi sotto).

CERTIFICATO DI AUTENTICITÀ

Il gelato è degno di essere chiamato artigianale se è composto essenzialmente da materie prime semplici (latte-uova-zucchero) ed ha un aspetto consistente ed omogeneo, privo di ghiaccioli. Ed ancora se è di produzione propria, fresco di giornata, senza conservanti e aromi artificiali; se rispetta le norme d'igiene ed è conservato ad una temperatura idonea.

BABY GELATO

Dai 9 ai 12 mesi: un cucchiaino da mamma e papà. No a cioccolato



Gare de Luxembourg (avant 1907)
Auteur inconnu
Copyright: Photothèque
Ville de Luxembourg


☒ e frutta secca. Dai 12 ai 15 mesi ok a merenda: una piccola coppetta alla crema o alla frutta. Dai 15 ai 18 mesi semaforo verde a gusti come kiwi, frutti di bosco, frutta secca. Per bimbi allergici alle proteine del latte sono in commercio gelati vegetali di soia e di riso. Anche i bambini celiaci possono permettersi un gelato gustoso senza glutine.



DE GUSTIBUS

Le ultime tendenze in fatto di gelati: allo zucchero filato, al Brie, alla mortadella, alla Philadelphia e noci. In Calabria è molto apprezzato il gelato alle cipolle rosse di Tropea.

“DOTTOR” GELATO

Il gelato alla frutta ha in media 130 calorie ogni 100 grammi di peso, quello al cioccolato 230. Per gli Omega 3 è indicato il gusto alla nocciola, per la vitamina C il limone, mentre il gusto anguria è diuretico e drenante. 

Gelateria Bargello

Evviva: una vera gelateria italiana ora finalmente anche a Lussemburgo!

Elegante, raffinato, centralissimo, con una grande terrazza ed...un vero gelato italiano. **Non è un sogno ed è a Lussemburgo.** Ha appena aperto i battenti ed è l'indirizzo dell'estate. Stiamo parlando della **gelateria BARGELLO**, che si trova a pochi metri dalla *Place de Paris* e propone gelati buonissimi e rigorosamente artigianali, preparati sul posto secondo le tipiche ricette di “casa nostra”, con ingredienti di qualità e da gelatai e pasticceri italiani. **La titolare, Laura Fontani, fiorentina**, vi aspetta in un locale chic ed accogliente, dove poter respirare davvero la tipica atmosfera di una gelateria italiana. Quella che potremmo ritrovare altrimenti solo nelle nostre città o mete turistiche. **Il Bargello offre anche il servizio catering per feste private e prepara anche ghiaccioli, granite e torte gelato.** Aperto tutti i giorni fino a sera. (MGG)

www.bargello.lu

GLACIER BARGELLO

13-15, Rue du Fort Elisabeth
L-1463, Luxembourg
Tel. 26 29 60 97
gelato@bargello.lu



© Gelateria Bargello

✂
Consegnando il presente tagliando alla cassa
avrete diritto ad **un cono gelato in omaggio**
del valore di 2,50 euro.

Offerta valida fino al 31.10.2013

(non cumulabile e non
commutabile in denaro)

