



IGI – Istituto del Gelato Italiano presenta “Un Gelato in Cucina”:

un ricettario con dolci creazioni per gustare il gelato confezionato anche in inverno

Un esclusivo ricettario invernale – creato anche con la collaborazione della Chef stellata Iside De Cesare – con tanti spunti golosi e originali, da sperimentare in vista delle prossime festività.

Milano, 19 novembre 2020 – Chi l’ha detto che il gelato si può gustare solo d’estate? Questo alimento costituisce un vero e proprio **condensato di felicità**, che regala sorprendenti soddisfazioni per il nostro palato anche durante la stagione fredda. Con l’arrivo dell’inverno, poi, non possiamo non pensare alle festività, al calore del focolare domestico e al profumo dei dolci che in questo periodo pervadono le nostre cucine.

Che sia quindi per festeggiare il Natale o, semplicemente, per dare un tocco dolce alle nostre giornate, **IGI – Istituto del Gelato Italiano, in collaborazione con la chef stellata Iside de Cesare e lo chef Emilio Perucci**, presenta il ricettario “Un Gelato in Cucina”, che vede come **protagonista proprio il gelato confezionato**: una serie di dolci che regalano un piacere semplice e un’emozione che non ha bisogno di essere raccontata, quella data dalla scoperta di nuovi sapori e abbinamenti, senza dimenticare uno sguardo all’unicità della tradizione.

“Un Gelato in Cucina”: il gelato confezionato in abbinamenti innovativi dal sapore di tradizione

Iside De Cesare, Chef stellata del suo ristorante “La Parolina” a Trevinano, piccolo borgo nel viterbese e docente della scuola di cucina “A Tavola con lo Chef”, reinterpreta per IGI tre gelati confezionati nelle ricette della tradizione invernale e natalizia, per coloro che amano gustare il gelato tutto l’anno.

Grazie alla sua capacità di muoversi con disinvoltura fra **tradizione e innovazione**, dando spazio a ricerca e creatività, propone, infatti, **tre sfiziose ricette invernali** da realizzare con il gelato confezionato, garantendo un vero e proprio tocco “stellato” alle nostre tavole:

- **“Millefoglie di crema pasticcera, lamponi con bomboniera e caramello”**, dove la dolcezza del gelato alla vaniglia con cioccolato al latte si sposa con il sapore agrodolce dei lamponi.
- **“Gianduiotto di spirito natalizio”**, un vero e proprio tributo al Natale più tradizionale, grazie alla presenza di una crema gelato al gusto di Panettone.
- **“Mont Blanc al caffè”**, il gusto inconfondibile del gelato al caffè, esaltato dalla crema di marroni al rum.

E, è il caso di dirlo, *dulcis in fundo*, a completare la proposta di ricette s’inserisce lo **chef Emilio Perucci**, con alcuni originali suggerimenti gourmet:

- **“Castagne alla cannella con pere al porto, variegato all’amarena, menta e riduzione di porto”**, la dolcezza del gelato variegato all'amarena con ciliegie e granella di meringhe è il perfetto abbinamento per far risaltare il sapore delle castagne.
- **“Ice cake alla stracciatella ai frutti di bosco, su base di biscotto Oreo”**, un’originale torta gelato agrodolce, racchiusa tra due strati di biscotti al cacao ripieni di crema al gusto vaniglia.
- **“Spiedino di ananas e Magnum Ruby con granella di nocciole tostate Piemonte IGP”**, esclusivi spiedini di frutta e gelato, esaltati dal cioccolato *ruby*, nuova varietà di cioccolato dal gusto mai provato prima.

Oltre ai dolci, si sa, l’altro protagonista principale della tavola delle feste è, senza dubbio, il **vino**: fermo o con le bollicine, liquoroso o meno, l’importante è trovare il giusto abbinamento che possa risaltare sapori e

UFFICIO STAMPA AIDA PARTNERS

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Eleonora Quesito – eleonora.quesito@aidapartners.com

via Rutilia 10/8 – 20141 Milano | Tel. 02.89504650



qualità. Ma trovare l'abbinamento ad un prodotto come il gelato, non è facile, proprio a causa della temperatura così bassa a cui viene servito: è una innovativa esperienza sensoriale, un particolare accostamento. Grazie quindi ai consigli di **Giulio Bruni, Official Sommelier Tasca d'Almerita**, utilissimi per valorizzare al meglio sia le proprietà organolettiche del vino che quelle del gelato.

Questi gli abbinamenti proposti dal Sommelier:

- “Millefoglie di crema pasticcera, lamponi con bomboniera e caramello” con un **DOCG Recioto della Valpolicella, annata 2017**.
- “Gianduiotto di spirito natalizio” con un **Moscato D'asti DOCG Bricco Quaglia 2019**.
- “Mont Blanc al caffè” abbinato ad un **Marsala Superiore Dolce “Oltre Cento”**.
- “Castagne alla cannella con pere al porto, variegato all'amarena, menta e riduzione di porto” in abbinamento al **Porto Tawny 10 Yo**.
- “Ice cake alla stracciatella ai frutti di bosco, su base di biscotto Oreo” con un **Barolo Chinato**.
- “Spiedino di ananas e Magnum Ruby con granella di nocciole tostate Piemonte IGP” in abbinamento ad un **Moscato Rosa, annata 2017**.

Il ricettario, comprensivo di procedimenti e ingredienti per la preparazione delle ricette, è disponibile sul sito IGI al seguente link: <http://www.istitutodelgelato.it/un-gelato-in-cucina-il-ricettario/>

Profili

IGI – Istituto del Gelato Italiano - nato nel 1991 su iniziativa delle più importanti industrie gelatiere italiane, l'IGI si propone di **promuovere e diffondere la conoscenza delle caratteristiche di qualità, bontà e valore nutritivo dei prodotti della gelateria industriale** prodotta e commercializzata in Italia.

Iside De Cesare - Il talento di Iside De Cesare si manifesta fin dai primi passi nel mondo della ristorazione, mossi in un ristorante stagionale aperto insieme alle sorelle. Dopo esperienze di grande rilievo, nel 2005 apre **La Parolina**, insieme al marito Romano Gordini. La fama del ristorante di Trevinano, nel viterbese, cresce rapidamente e nel 2009 il locale viene premiato con la **Stella Michelin**.

Emilio Perucci - Palermitano di nascita e romano di adozione, lo chef Perucci ha sviluppato **una cucina profondamente radicata nel territorio**, partendo dalla tradizione familiare siciliana, per arrivare a quella romana e continuare attraverso commistioni internazionali. Ama riscoprire sapori antichi e valorizzare le tecniche della tradizione, pur mantenendo sempre viva l'attenzione verso l'innovazione e le nuove prospettive.

Giulio Bruni - nel mondo della ristorazione dal 2009, si diploma Sommelier nel 2011. Dopo alcune esperienze in ristoranti stellati e una collaborazione con la “Guida dei Migliori Vini d'Italia” dell'Espresso, da due anni è **Official Sommelier** di un'Azienda Vinicola in Sicilia, Tasca d'Almerita e **nel 2020 “Gambero Rosso” ha riconosciuto il suo impegno, inserendolo tra i “Migliori 30 Under 30”** del mondo della ristorazione.

UFFICIO STAMPA AIDA PARTNERS

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Eleonora Quesito – eleonora.quesito@aidapartners.com

via Rutilia 10/8 – 20141 Milano | Tel. 02.89504650