

Ice Cream Cocktail: la scoperta del lato dissetante e cool del gelato confezionato

Dalla collaborazione tra l'Istituto del Gelato Italiano e la mixologist Daniela Garcea tre originali e gustosi cocktail a base di gelato confezionato perfetti per stupire, deliziare e rinfrescare il palato.

Milano, 4 maggio 2023 - In tempo per inaugurare nel miglior modo possibile la bella stagione, il **gelato confezionato** è pronto a sorprendere e incantare presentandosi nell'inedita e freschissima veste degli **Ice cream cocktail**.

Questo nuovo modo di gustare uno degli alimenti più amati dagli italiani è frutto della collaborazione tra l'IGI - **Istituto del Gelato Italiano** e la mixologist **Daniela Garcea**, calabrese di nascita e milanese d'adozione, appassionata di distillazione e di tendenze della miscelazione.

Tre gusti classici ed evergreen del gelato confezionato, **vaniglia**, **limone** e **fragola**, hanno fornito a Daniela Garcea la base e l'ispirazione per assemblare sapienti giochi di accostamenti e contrasti con altri ingredienti selezionati, dando vita a **tre Ice cream cocktail**, di cui uno analcolico, perfetti per dissetare e rinfrescare piacevolmente palato e mente.

Madagascar

Protagonista di questo Ice cream cocktail è il **gelato confezionato alla vaniglia**, gusto che nell'immaginario comune è associato a gentili sentori e sapori tropicali. La dolcezza avvolgente e aromatica della vaniglia è accompagnata dalle note fruttate del Rum e da quelle agrumate e speziate del Vermouth. *"La combinazione tra la cremosità del gelato e il contenuto alcolico esalta la texture del cocktail creando un'esperienza piacevolissima per il palato. L'aggiunta a piacimento di una spolverata di cacao è il tocco finale che conferisce una nota cromatica decisa e un tocco di amaro a questo drink"* – commenta **Garcea**.

Cordara

L'incontro tra il **gelato confezionato al limone** e il liquore alla liquirizia sprigiona l'essenza della natura intensa e generosa del Sud. *"La memoria del gusto rende speciale questo cocktail, legato alla terra da cui provengo, la Calabria e a cui mi sono ispirata per il nome. Cordara, infatti, è come chiamiamo la liquirizia, per la consistenza e la tenacia della struttura radicale"*. Schietto e aromatico, questo cocktail beneficia della freschezza e della nota erbacea conferite dalla Tequila, una nota acida e vivace, che ci riporta immediatamente al piacere dell'estate.

Magnolia

"Una passeggiata nell'orto primaverile, tra frutti, fiori ed erbe aromatiche. Il piacere che non ti aspetti è quello di un cocktail delizioso e... senza alcol!" Dalla combinazione della dolcezza e del profumo inconfondibili del **gelato confezionato alla fragola** con la nota esotica e lievemente acidula del carcadè nasce un **cocktail analcolico** colorato, gustoso e deliziosamente fresco. Il basilico è l'ingrediente finale che contrasta e stupisce palato e occhi.

Gelato confezionato: buono, sano e porzionato

Oltre che a costituire l'ingrediente speciale di innovativi *Ice cream cocktail*, il gelato confezionato rappresenta da sempre **una sana coccola di gusto che fa bene al corpo e all'umore**. *"Amato da tutti, dai più piccoli agli anziani, il gelato rientra a pieno titolo in un regime alimentare bilanciato, purché consumato adeguatamente"* - commenta il **Dr. Michelangelo Giampietro, Presidente IGI, Medico**

dello Sport e specialista in Scienza dell’Alimentazione. Da una recente ricerca commissionata dall’IGI a BVA-Doxa è emerso come il principale vantaggio che gli italiani riconoscono al gelato confezionato è, infatti, la porzionatura. *“Il controllo della porzione, insieme alla lettura dell’etichetta del prodotto su cui vengono riportati tutti gli ingredienti, permette al consumatore di conoscere esattamente i valori nutrizionali assunti e la qualità dell’alimento. Caratteristiche che lo rendono un cibo perfetto da consumare in ogni momento della giornata: dalla colazione alla merenda, al dolce a fine pasto”.*

Le ricette

Madagascar Ice Cream Cocktail

Ingredienti:

2/3 scoop di gelato confezionato alla vaniglia
4 cl di rum scuro
2 cl di vermouth bianco
4 cl di bianco d'uovo oppure 1 bianco d'uovo fresco
(in alternativa al bianco d'uovo, 4 cl di acquafaba)
cacao amaro in polvere

Preparazione:

Combinare nello shaker il gelato, il rum e il vermouth e shakerare con del ghiaccio. Quando lo shaker diventa freddo, filtrare il liquido eliminando il ghiaccio. Aggiungere il bianco d'uovo ed eseguire una seconda shakerata "a secco" (senza ghiaccio). Servire in un calice da vino bianco. Decorare con una spolverata di cacao amaro.

Gradazione alcolica: ~ 9,5%



Cordara Ice Cream Cocktail

Ingredienti:

2 scoop di gelato confezionato al limone
1 bar spoon di liquore alla liquirizia
4,5 cl di tequila
essenza di limone spray (opzionale)

Procedimento:

Combinare nello shaker tutti gli ingredienti e shakerare con del ghiaccio. Quando lo shaker diventa freddo, filtrare il liquido eliminando il ghiaccio. Eseguire una seconda shakerata "a secco" (senza ghiaccio). Servire in una coppa ben fredda. completare con una spruzzata di essenza di limone spray (opzionale).

Gradazione alcolica: ~ 12,3%



Magnolia Ice Cream Cocktail

Ingredienti:

2 scoop di gelato confezionato alla fragola
5 cl di carcadè freddo
6/7 foglie di basilico fresco
soda

Procedimento:

Preparare il carcadè in anticipo e lasciarlo raffreddare. Combinare in uno shaker il gelato alla fragola e il carcadè. Shakerare con del ghiaccio. Quando lo shaker diventa freddo, filtrare il liquido eliminando il ghiaccio. Aggiungere le foglie di basilico fresco e shakerare ulteriormente "a secco" (senza ghiaccio). Versare il contenuto dello shaker in un tumbler alto. Aggiungere cubetti di ghiaccio e finire il drink con soda o con acqua frizzante. Completare con una foglia di basilico.

Gradazione alcolica: 0%

