



## DOLCI E CIOCCOLATO

Se cerchi un articolo, in questa sezione, relativo ad una regione clicca nell'elenco

Abruzzo	Molise
Basilicata	Piemonte
Calabria	Puglia
Campania	Sardegna
Emilia Romagna	Sicilia
Friuli Venezia Giulia	Toscana
Lazio	Trentino Alto Adige
Liguria	Umbria
Lombardia	Valle d'Aosta
Marche	Veneto



[Home page](#) | [Alimenti](#) | [Beverage](#) | [Enonews](#) | [Salute](#) | [Aggiornamenti](#) | [News](#) | [Locali](#) | [Appuntamenti](#) | [Turismo](#) | [Circoli](#) | [Libri](#) | [Spazio ai Lettori](#)

### CERCA

Inserisci una o più parole chiave e trova l'articolo che ti interessa:

Cerca

### DOLCI E CIOCCOLATO

14/06/2008

## Oltolini illustra le 8 regole per valutare la qualità del gelato

Tra i prodotti di eccellenza del nostro Paese noti a livello internazionale un posto di rilievo spetta, sicuramente, al gelato. Si afferma che quello italiano sia uno dei migliori al mondo, ma come è possibile verificare tale affermazione? La degustazione del gelato, al pari di quella del vino, ha determinate regole e modalità sconosciute, però, ai più.



Paradossalmente, le statistiche lo indicano come uno degli alimenti più apprezzati, consumato da ben il 97% della popolazione della penisola. Le modalità per degustare al meglio un gelato sono state illustrate da un collaboratore di "Italia a Tavola", il critico enogastronomico ed esperto di degustazione Davide Oltolini durante "l'Atelier del gelato" tenutosi nella splendida Villa San Carlo Borromeo di Senago (Mi). La struttura, circondata da un immenso parco, ospita al suo interno il prestigioso ristorante "The city".

8 i principali parametri da valutare per individuare un gelato di eccellenza: la struttura (ovvero il "corpo") della preparazione, il grado di dolcezza, la cremosità (riferibile alla quantità di grassi), l'acidità (per le preparazioni alla frutta), la "resistenza allo sgocciolamento", la "pastosità" (dovuta al livello di aria inglobata), ovviamente la gradevolezza al "gusto", nonché, tra le accezioni negative, l'eventuale untuosità.

### ALIMENTI

#### ABBINAMENTI

PANE, PASTA E RISO

PESCE

CARNE E SALUMI

FORMAGGI

OLIO E CONDIMENTI

FRUTTA E VERDURA

DOLCI E CIOCCOLATO

AGROALIMENTARE