



Vegan Ice Cream Passion

Vegan Ice Cream Passion

Con l'arrivo del caldo è impossibile non cadere nella dolce e cremosa tentazione di una fresca coppa di gelato artigianale.

Il gelato del resto è uno dei prodotti che da sempre fanno da porta bandiera per l'Italia in tutto il mondo, al punto da classificare i suoi esponenti più di spicco come mastri nell'arte della gelateria.

Insomma un vero e proprio culto amato e gustato da grandi e piccini e che costituisce parte integrante dei più bei ricordi da bambini.

Nuova tendenza

Inutile dire che la rinuncia al gelato è molto ardua per chi abbraccia una nuova filosofia di vita cruelty free, l'aumento esponenziale della comunità vegan, anche e soprattutto tra le folte fila delle giovani generazioni, ha dettato tuttavia una nuova tendenza.

Ecco quindi che il 2017 è decisamente l'era della "vegan ice cream passion" dove l'arte della gelateria si evolve andando oltre il classico gelato di soia sino a oggi alternativa più comune al latte, e proponendo nuove frontiere sicuramente golose.

Via allora ai nuovi gusti, non più solo a base di frutta ma concretamente più vari e dal sapore deciso e rivolto alla materia prima che lo compone.

Che gusti...

Inutile dire che la sfida è aperta anche nei confronti degli scettici cui basterà assaggiare spaziando dall'ultima moda di gelato al pistacchio realizzato con latte di noce dal gusto forte e accattivante, oppure farsi catturare dalla magia del cioccolato fondente che si sposa alla perfezione con il latte di noce che ne crea la morbidezza, e che dire dei nuovi gusti a base di latte di mandorle, la dolcezza di questo prelibato seme crea un connubio perfetto con pesche, fragole, ciliege e ogni tipo di frutta occidentale o tropicale.

E per non farsi mancare nulla, persino i gelati confezionati seguono la nuova tendenza così il classico cornetto diventa vegan e le vaschette da dividere con familiari e amici abbracciano latte di mandorla, vaniglia e pesche o altre trilogie di gusti cremosi che, di fatto, vincono anche la "ice cream war" a dimostrare che mai come ora essere vegan è bello.

A Londra..

Se vi trovate a Londra vi consiglio di andare a Yorika, situato in zona centrale della città, offre un gelato privo di latte e derivati, privo di noci, soya e uova. Un posto dove poter entrare ed esser liberi di ordinare qualsiasi cosa nonostante allergie, intolleranze, scelte alimentari o sensi di colpa.

Instagram

Blog Inglese

WebSite