

16 Febbraio 2017

«Carote, datterini, zafferano: così il gelato diventa un alleato della salute»

Candida Pelizzoli, della gelateria Oasi di Badalasco, è una maestra, riconosciuta dal Gambero Rosso, del gelato funzionale. Ecco come nascono i suoi gusti



Anche il gelato diventa funzionale, capace cioè di fornire, grazie ad uno studiato utilizzo degli ingredienti, sostanze benefiche per l'organismo. In Bergamasca c'è un'esponente eccellente di questa nuova tendenza: Candida Pelizzoli, titolare della gelateria Oasi di Badalasco, frazione di Fara Gera d'Adda, che ha recentemente visto premiati gli anni di ricerca, cura e attenzione al gelato artigianale come alimento nutrizionale completo (e nuova frontiera del gusto) con lo speciale riconoscimento "Gusto & Salute" attribuito dalla nuova edizione della guida del Gambero Rosso "Gelaterie d'Italia" nel corso del Sigep di Rimini.

«Il gelato funzionale è un ottimo alimento, sia dal punto di vista nutrizionale che gustativo - spiega Pelizzoli -. Le caratteristiche dei suoi componenti lo rendono infatti gratificante al palato e altamente digeribile. Grazie all'aggiunta di materie prime di alta qualità, il gelato funzionale è in grado non solo di nutrire in modo sano il nostro organismo, aiutandolo a mantenersi in salute, ma ci appaga con la ricchezza e l'originalità dei suoi sapori. L'attenzione al bilanciamento degli zuccheri, il controllo dei grassi e l'esplorazione di nuovi gusti ci permettono di intendere uno dei prodotti simbolo del "made in Italy" non solo come un alimento buono e nutriente, ma anche funzionale e adatto a tutte le circostanze».

La ricerca degli ingredienti è meticolosa e attenta anche ai prodotti del territorio o di stagione: si va dal gusto carota viola-mora ricco di antociani e caroteni a quello al datterino-lampone fonte di flavonoidi per la presenza del pomodoro, passando per il mix tra pesca e zafferano con il suo apporto di carotenoidi e di fibre. Gusti decisi ma allo stesso tempo leggeri, dove dolce e salato si compensano per il piacere dei palati più esigenti e attenti alla salute. «L'idea è nata per diminuire il carico glicemico e sostituirlo con le fibre - prosegue -, puntando, nel pieno rispetto della normativa europea, ad ottenere funzionalità differenti come il miglioramento della funzione intestinale e del sistema immunitario e la riduzione del colesterolo in base agli ingredienti funzionali utilizzati. Per questo con il supporto di risultati di importanti ricerche ed esperti del settore, il gelato viene proposto come alimento in grado di integrare tutti i nutrienti necessari all'organismo».

Candida Pelizzoli è da sempre in prima fila nella ricerca applicata all'arte del gelato. È presidente dell'associazione Maestri della Gelateria Italiana e festeggerà a maggio i trent'anni del locale che conduce insieme al marito Colombano Mariani e alla figlia Alessandra. Sue le realizzazioni di gelato al vino (2001), gelato alle erbe e piante benefiche (2004), gelato dell'amore (2005), gelato ai liquori (2006) presentate in occasione del Sigep.