
Gio 28 Mag, 2020

Boom di gelato a km zero per superare l'emergenza

Salvagno: "Il settore, nonostante le difficoltà della fase 2 riparte"

Esplode la voglia di gelato dopo il lockdown con il boom dei consumi favorito dal grande caldo e dalla voglia di passeggiare all'aria aperta.

E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che l'Italia detiene la leadership mondiale nella produzione di gelato artigianale sia nel numero di punti vendita che per fatturato. Molto apprezzate. Nel veronese anche nel fine settimana appena passato le agrigelaterie – dice Coldiretti – con produzione locali e gusti a kmzero, secondo i principi della stagionalità. Nella provincia veronese i gelati si possono scegliere e consumare in campagna, in spazi aperti e immersi nella natura. E' il caso dell'agrigelateria Manzati di Sona che produce il gelato grazie al latte quotidiano delle 30 mucche in stalla. Tra i gusti preferiti dei clienti quelli naturali al fior di latte, ricotta e fichi e nocciole. All'agrigelateria Corte Vittoria a Custoza tra i gusti più apprezzati ci sono quelli al sambuco, ai frutti di stagione come le fragole o fragoline di bosco e a breve melone e pesca. Qui ci sono circa 70 mucche in l'attenzione a garantire gelati e yogurt freschi.

continua a leggere su [La Cronaca di Verona](#)

Stampa in PDF

[PDF](#)

Ultima modifica

Mer 21 Dic, 2022

Condividi

Reti Sociali