

Dolci: come cambiano i gusti degli italiani

Tra ricette che non passano mai di moda e dolci novità

Biscotti di pasta di mandorle, sfogliatelle, cannoli siciliani, tiramisù... I dolci tipici della tradizione gastronomica italiana si contendono i favori dei *gourmand* di casa nostra con prodotti originali, nati dall'abbinamento d'ingredienti industriali e ricette artigianali o da un mix di gusti e prodotti non convenzionali. Scopriamone qui di seguito quattro.

Il cheesecake agli Oreo

Li avrete forse già provati sotto forma di gelato, ma gli Oreo, biscotti al cioccolato farciti con una crema al gusto di latte, spopolano in molte altre ricette. Le pasticcerie cavalcano il trend senza esitazioni, ed ecco arrivare il [cheesecake agli Oreo a Bologna](#), i brownies agli Oreo a Roma, i pancakes a Milano e la torta a Monza. Cos'ha di speciale questo biscotto? Il gusto intenso di cioccolato e la consistenza pastosa, perfetti se combinati in una torta al formaggio, oltre alle origini: chiamati Oreo e prodotti da una marca americana all'inizio del Novecento, infatti, i biscotti sono in realtà più antichi e sono stato creati in Portogallo, dove esistevano anche nella variante alla meringa di limone ed erano particolarmente apprezzati.

Le gelatine alcoliche

Spopolano negli Stati Uniti e stanno prendendo piede anche in Italia, dove un numero sempre maggiore di sposi le inserisce nel menù di nozze: sono i [Jell-O Shots, o gelatine alcoliche](#). Create unendo la polvere per gelatina a una sostanza alcoolica, diventano cocktail solidi e golosi da gustare in ogni occasione. Anche in questo caso l'origine del dolce è più antica di quanto ci si aspetti. Diffusi negli anni Sessanta negli Stati Uniti per ovviare al divieto di bere alcolici in strada, i Jell-O Shots risalirebbero in realtà all'Ottocento e sarebbero stati preparati per la prima volta dal cuoco di Napoleone.

Il freakshake

Addio affogato al caffè e frappè al cioccolato, benvenuto freakshake. La ricetta di questo dessert, una vera e propria bomba calorica, viene dall'Australia. La base è quella di un semplice frappè, ma [la decorazione del freakshake ` incredibilmente stravagante](#): krapfen, fette di torta, biscotti, caramelle, panna, creme e salse danno al latte tutti gli zuccheri e le calorie che gli mancavano. Portato all'eccesso, questo dessert è il soggetto ideale per una foto sui social media, soprattutto se avete un blog dedicato alla gastronomia. Quanto al gusto, bisogna amare le abbuffate di dolci per poterlo apprezzare.

L'ice roll e il gelato al pesce

L'ice roll, o gelato arrotolato, è una sorta d'involantino ghiacciato a base di creme e sciroppi dai gusti più disparati. Originario della Thailandia, dove è considerato un'attrazione per turisti, l'ice roll cerca ancora un posto al sole in Italia. Dal nostro Paese, invece, arrivano ogni anno nuovi gusti, dal parmigiano al tartufo, dal Barolo al caviale, passando per un impensabile [gelato ai ricci](#). A ciascuno il suo, verrebbe da dire.

Che sia davvero venuto il momento di dire addio ai dolci italiani che hanno cullato la nostra infanzia per ampliare i nostri orizzonti e quelli del nostro palato?​

09/12/2017 14:11