



Crema **fondenti**

Una gustosa **alternativa** alle bevande sono le creme **calde** da servire sul gelato, stuzzicanti idee da proporre come spuntino. Semplice alla **vaniglia** oppure alla cannella per accompagnare ge-

lato al cioccolato o al bacio; alle **castagne** con il gelato al cioccolato fondente; al gianduia da versare sul gelato alla nocciola; e per finire **zabaione** caldo con gelato alle noci.



foto Camurri

Giova **attrezzarsi**

Per offrire svariate specialità non è difficile equipaggiarsi, sono sufficienti una **cioccolatiera** e una macchina da caffè. La cioccolatiera **a fontana** ha il vantaggio di invogliare il cliente attirandolo con una **cascata** di invitante cioccolata. Molto semplice da usare, la **macchina per il caffè** dà anche la possibilità di preparare affogati decaffeinati. Da collocare in un angolo strategico del locale che attiri l'attenzione della clientela.

Sempre giusti

testato sul campo

Giuseppe Niuatta, titolare della gelateria **Da Cesare** di Pavia, prepara affogati caldi al cioccolato, al caffè e al latte molto richiesti sia in **estate** sia in **inverno**. Sono abbinati a gelato alla crema, al cioccolato fondente, al pistacchio o alla nocciola. Specialità la cioccolata, preparata al momento, con panna e zabaione freddo. Il locale offre anche affogati al liquore, consumati sia al tavolo sia nelle coppette **d'asporto**.

Gli accessori

Per l'asporto occorre munirsi di pratici **bicchieri termici**, spesso con manici ad aletta, anche in più di una misura, di capacità medio-grande. Non devono mancare **cucchiaini** e **cannucce**. È consigliabile pubblicizzare l'offerta esponendo un cartello oppure una **lavagna**, anche nella vetrina del locale, con il menu delle combinazioni, chiamate con nomi suggestivi e di fantasia.

foto Taddia



foto Medac

Spunto **alcolico**

Non sono caldi, ma scaldano. Sono gli affogati al **liquore**, adatti alla stagione invernale e a consumatori **adulti**. Gelato di crema o fiordilatte inaffiati da Cognac, Grand Marnier, Porto, whisky rappresenta un'alternativa **vigorosa** rispetto alle ricette tradizionali.



foto Cartoprint