



Vita da *strada*

Simbolo del made in Italy, il **cono** riflette le tendenze attualmente in atto del **consumo nomade** e dello street food. Spunti e suggerimenti per proporlo in modo corretto

di Margherita Mogliuzzi

Cibo cosmopolita

Ogni Paese ha il suo: tortillas, suvlaki, pizza al trancio. Gli alimenti multietnici si acquistano in strada e si consumano **camminando**. Fanno eco i **dolci**, un classico delle culture di tutto il mondo. Un trend che ha le sue radici nell'antica Roma. Senza andare così indietro nel tempo, il cono gelato è stato uno dei **precursori** di questa usanza. Ragione in più per valorizzarlo a dovere.

**per promuovere
il cibo di strada
è nata di recente
l'Associazione
Streetfood**

Su larga scala

La produzione dei primi coni a livello industriale ha inizio intorno al **1912**. Frederick Bruckman, un inventore di Portland, Oregon, brevettò una macchina per **arrotolare** la cialda. Vendette la sua azienda alla Nabisco nel 1928.

Wincups, i coni classici e tradizionali di **Coni Perfetto**. La ghiera interna agevola l'appoggio della crema gelato

Intenti comuni

Gli ingredienti di base sono gli stessi, differente invece è la **lavorazione**. Quello **stampato** viene prodotto versando l'impasto nelle apposite forme. Si ottengono modelli sottili e friabili in una varietà di fogge e dimensioni praticamente **infinita**.

Quello **arrotolato** è realizzato a partire da una cialda piana che, ancora calda, viene arrotolata su se stessa. Più **croccante** e consistente, può essere di diverse misure, con bordo regolare o frastagliato.

