news 26

NOVITÀ DAL MONDO
COMPRITAL E LA PREFERITA



COMPRITAL | la Preferita Parma 1955

a nexture company

L'INNOVAZIONE CHE ANTICIPA IL GELATO DI DOMANI.

Con sguardo esperto e attento leggiamo con chiarezza il futuro del gelato e della pasticceria artigianale. Un viaggio in cui avanziamo con creatività e passione, rispondendo puntualmente ai nuovi bisogni del professionista.

Portare il gelato italiano nel mondo significa unire identità e flessibilità: saper adattare l'offerta alle culture locali senza tradire ciò che siamo.

È questa la responsabilità di chi produce per un mercato globale in continua evoluzione.

Adriano Bert, Amministratore Delegato
Comprital S.p.a

LEGENDA

Certificato VEGANOK

Senza Lattosio

Certificato Halal

Senza Glutine

Prodotto Vegano

Novità 2026

Le immagini presenti nelle pagine: 2, 7, 24, 27, 28, 34, 36, 43 a scopo illustrativo sono generate tramite Intelligenza Artificiale Generativa

DOS: Dosaggio
C / F: Caldo / Freddo

COME IMMAGINI LA TUA VETRINA?

Novità 2026
Comprital

2 **Speedy Classic**
3 **Monelle Dubai**
4 **Soft Gelato**
5 **Frozen Yogurt**
6 **Basi**
7 **Creme fredde**

In mantecazione

8 **Oltre la vetrina**

Quando il gelato continua a raccontare la sua storia anche lontano dalla gelateria.

21 **Il piacere che non esclude**

Quando l'inclusività diventa un'opportunità creativa per il laboratorio artigianale.

30 **L'occhio vuole sempre la sua parte**

Nuovi rituali di consumo richiedono nuove estetiche.

38 **L'arte di trasformare ingredienti in emozioni**

Viaggio in un mondo di profumi e memorie.

14 **Stagioni che si rincorrono**

La destagionalizzazione in gelateria passa attraverso la pasticceria.

25 **La rivoluzione gentile del gelato vegano**

Il gusto che incontra la sensibilità contemporanea.

35 **La libertà di creare**

Soluzioni semplici per accendere la creatività.

44 **Trend 2026**

Ispirazioni per creare il gelato del futuro.

Novità 2026

SPEEDY CLASSIC

Semplici, veloci e gustosi

Una linea di preparati in polvere versatili e dalle molteplici applicazioni - mantecatore, macchina soft, granitore, planetaria, granitore potenziato e frullatore - pensata per realizzare un gelato perfetto in modo semplice e veloce.

- **Oltre 65 gusti tra frutta, creme, cioccolati e yogurt**
- **Struttura eccezionale**
- **Ingredienti perfettamente bilanciati**
- **Pronti all'uso con la sola aggiunta di acqua o latte**

La linea Speedy Classic si arricchisce di nuove proposte pensate per offrire al professionista gusti moderni, ricchi e facili da produrre.



Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Acqua/ latte	Kg	Pz	Gusto	C/F					
NEW P1381	**CARAMELLO AL BURRO SALATO** La dolcezza profonda del caramello si unisce alla rotondità del burro e a un tocco equilibrato di sale, creando un sapore avvolgente, vellutato e incredibilmente goloso.	446g/L	L	1,25	8	Caramello al burro salato	F			●		●
NEW P1386	**CHOCO COFFEE** Combina l'intensità aromatica del caffè con la cremosità avvolgente del cioccolato, dando vita a un gusto deciso e moderno. Le note tostate del caffè esaltano la ricchezza del cacao, creando un equilibrio perfetto tra energia e golosità.	446g/L	L	1,25	8	Caffè e cioccolato	F			●		●

MONELLE DUBAI

La croccantezza diventa esperienza

Un viaggio di gusto tra eleganza e golosità, la nuova linea Monelle Dubai reinventa il piacere delle creme con un tocco unico: la croccantezza del kadayif che si unisce a ingredienti pregiati per creare esperienze sensoriali indimenticabili.

Una linea perfetta per variegature, farciture e monoporzioni di gelato o semifreddo, in grado di trasformare ogni creazione in un momento di puro piacere.

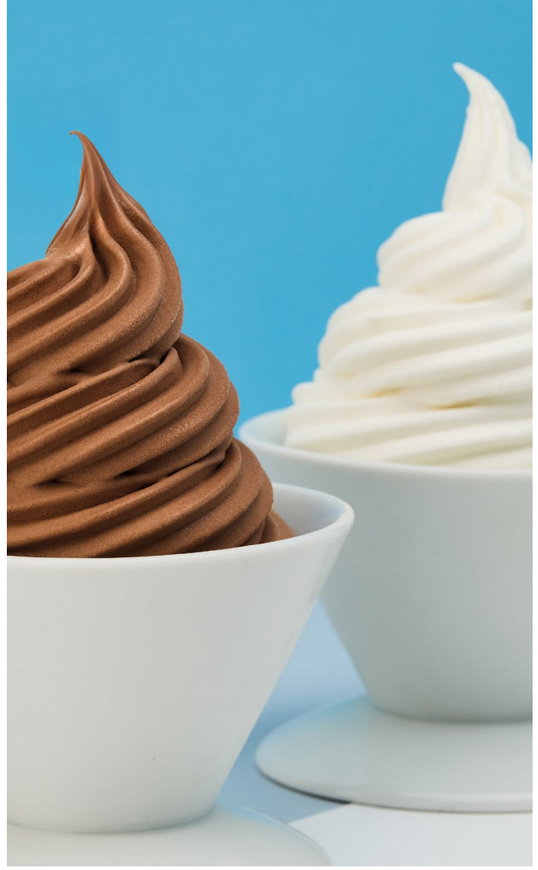


Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
NEW PC843	**DUBAI CARAMELLO SALATO** Un incontro di pura tentazione: la croccante magia del kadayif si unisce alla dolcezza vellutata del caramello salato per un'esperienza sensoriale irresistibile. Una crema golosa e avvolgente, arricchita con kadayif croccante (15%) e caramello salato (4,25%), ideale per chi ama le emozioni dolci con un pizzico di carattere.	q.b.	3	2	Caramello salato					●
NEW PC844	**DUBAI MONELLA** Un classico intramontabile in versione sorprendente: la cremosità del cioccolato si fonde con il profumo avvolgente delle nocciole, mentre il kadayif aggiunge una croccantezza inaspettata. Una crema dal gusto pieno e rotondo, arricchita con kadayif croccante (15%), per un piacere goloso che conquista dal primo assaggio.	q.b.	3	2	Cioccolato e Nocciole	●	●		●	●
NEW PC842	**DUBAI PISTACCHIO** La croccantezza del kadayif incontra l'intenso gusto del pistacchio per ricreare il ripieno della celebre barretta Dubai Chocolate che ha conquistato il mondo. Una crema dal carattere deciso e avvolgente, impreziosita da pistacchi tostati e raffinati (16%) e kadayif croccante (15%), per un incontro perfetto tra eleganza e golosità.	q.b.	3	2	Pistacchio					●

SOFT GELATO

La morbidezza che conquista al primo assaggio

Una gamma di prodotti in polvere solubili in acqua o latte, per ottenere in modo veloce e semplice un gelato di qualità, cremoso e morbido anche nelle macchine soft serve.



Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto
NEW P1353	**SOFT CIOCCOLATO LACTOSE FREE** Una miscela soft serve al cioccolato ricca e golosa, completamente priva di lattosio. Garantisce un gelato dal corpo pieno e dalla texture cremosa, soffice al palato e dal sapore intenso e avvolgente.	400g/L	1,6	8	Cioccolato
NEW P1391	**SOFT PANNA LACTOSE FREE** Miscela soft serve in polvere, priva di lattosio, perfetta per offrire un gelato alla panna leggero e digeribile, con una struttura soffice e cremosa.	400g/L	1,6	8	Panna/ Vaniglia
NEW P1393	**SOFT MATCHA** Miscela soft serve in polvere pensata per la preparazione di un morbido e cremoso gelato soft al tè matcha, dal gusto elegante e autentico. Grazie alla presenza del 4,8% di tè matcha puro, offre un sapore intenso e raffinato, perfetto per chi ama le note vegetali e leggermente amare tipiche del tè verde giapponese.	400g/L	1,6	8	Tè matcha

FROZEN YOGURT

Freschezza immediata, carattere deciso

Una gamma di prodotti in polvere studiati per realizzare frozen yogurt, smoothie, bevande ghiacciate, ma anche torte, stecchi e monoporzioni dal caratteristico gusto yogurt.



Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F
NEW P1375	**FROZEN YOPIÙ FRAGOLA** Un gusto fresco e invitante che celebra la delicatezza delle fragole: dolcezza naturale, una punta di acidità e un profilo aromatico leggero. Questa miscela permette di ottenere un frozen yogurt, cremoso e rinfrescante, perfetto da gustare da solo o arricchito con topping o frutta fresca.	320g/L	1,6	8	Yogurt e fragola	F
NEW P1369	**FROZEN YOPIÙ MANDARINO** Una proposta fruttata e vivace, dove il mandarino sprigiona note agrumate e aromatiche. La miscela garantisce un frozen yogurt soffice, vellutato e rinfrescante, perfetto per creare esperienze gustative leggere e moderne.	320g/L	1,6	8	Yogurt e mandarino	F

BASI

Tecnologia e gusto al servizio del gelatiere

La nostra gamma di Basi offre un'ampia proposta di prodotti in polvere di alta qualità, ideali per la preparazione della miscela base per un perfetto gelato artigianale.



Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
B965 NEW	**EASY CHOCOLATE BASE** Una base che contiene il 10% di cioccolato di alta qualità, pronta a trasformare ogni creazione in un'esperienza di gusto straordinaria. Ciò che rende davvero unica la ricetta è la combinazione con il cioccolato puro fondente che permette di ottenere un sapore intenso, avvolgente e completamente personalizzabile.	250g/L	0,8	10	Cioccolato fondente	C	●	●	●	●	

CREME FREDDE

La pausa fresca che piace a tutti

La linea Creme Fredde offre soluzioni rapide e gustose, perfette per ottenere frappè, smoothies e bevande ghiacciate.



Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
P1314 NEW	**ICE CAFFÈ LACTOSE FREE** Prodotto in polvere da utilizzare in granitore per realizzare una crema fredda dal gusto intenso di caffè grazie al 4,2% di caffè solubile. Ideale per bar e gelaterie che vogliono offrire una proposta fresca, leggera e adatta anche agli intolleranti al lattosio.	500g/L	1	10	Caffè					●	●
P1317 NEW	**ICE PISTACCHIO LACTOSE FREE** Prodotto in polvere da utilizzare in granitore per realizzare una crema fredda dal gusto deciso di pistacchio grazie al 13,9% di pistacchi tostati e raffinati. Ideale per bar e gelaterie che vogliono offrire una proposta fresca, cremosa e adatta anche agli intolleranti al lattosio.	500g/L	1	10	Pistacchio					●	●

OLTRE LA VETRINA

Quando il gelato continua a raccontare la sua storia anche lontano dalla gelateria.

In un mondo che scorre veloce, tra abitudini frammentate e nuove ritualità di consumo, il gelato ha imparato a muoversi.

Non più soltanto simbolo dell'estate o momento di pausa nel pomeriggio, oggi accompagna il consumatore in una quotidianità in continua transizione: tra lavoro e svago, tra famiglia e sport, tra un impegno e l'altro.

La vaschetta non è più un contenitore, ma un'estensione sensoriale di un luogo: un parco al tramonto, un dopo cena improvvisato con gli amici, un divano che diventa palcoscenico dell'ultima serie tv.

In questo scenario, il concetto di **Dolce Asporto** non è solo un servizio aggiuntivo della gelateria, ma un vero linguaggio contemporaneo: un modo di dialogare con chi desidera qualità, comodità e continuità d'esperienza.

Ed è proprio qui che si inserisce la riflessione sul ruolo dell'asporto come opportunità strategica, creativa e commerciale per il professionista.

L'evoluzione del "dove" e del "come"

Negli ultimi anni l'asporto ha assunto un ruolo crescente in tutto il settore food. Anche la gelateria, tradizionalmente legata alla fruizione immediata, ha visto cambiare radicalmente le logiche di consumo:

- Secondo i dati di *Datassential*, il **96% dei consumatori europei preferisce gustarsi un buon gelato comodamente a casa.** In Italia si raggiunge il 98%, con una frequenza mensile di 4.9 volte;
- Sempre secondo *Datassential*, tra coloro che scelgono di abbandonare il proprio divano per un pasto fuori casa, quasi il **20% di italiani, tedeschi e spagnoli dichiara di mangiare gelato più volte alla settimana;**
- I trend rivelano **l'aumento della domanda di formati alternativi** (stecchi, biscotti, monoporzioni) e facilmente conservabili;
- Le esigenze del consumatore includono **praticità e coerenza sensoriale** anche dopo minuti, e ore, dal prelievo dal banco.

L'asporto, dunque, non è più una risposta a un'emergenza o a un'esigenza stagionale, ma un elemento strutturale del business. Un terreno in cui si incrociano creatività, efficienza e servizio.

DOLCE ASPORTO

La linea Basi Dolce Asporto si inserisce in questo scenario come **proposta che interpreta il cambiamento:** non solo una soluzione tecnica, ma una filosofia che pone al centro il gelatiere e il pasticciere che sceglie di offrire l'esperienza di un gelato artigianale consumato a casa, **senza compromessi sulla qualità.**

Dolce Asporto incarna questa visione, offrendo al professionista un modo per garantire continuità di esperienza anche fuori dal punto vendita. Così, anche la gelateria artigianale può espandersi in nuovi contesti mantenendo l'identità, la creatività e l'integrità del prodotto.

Crea a temperatura ambiente, assapora a -18°C

Una resa che facilita il lavoro del professionista

Le tre basi Dolce Asporto sono pensate per offrire facilità di lavorazione del gelato a temperatura ambiente e una tenuta più stabile durante tutte le fasi di lavorazione.

Stabilità e costanza sensoriale

Uno dei punti più delicati dell'asporto è la curva termica. Dolce Asporto è progettato per rendere questa fase meno critica: rallenta lo scioglimento, mantiene più a lungo la struttura e preserva l'armonia aromatica anche dopo giorni in freezer. **Queste caratteristiche permettono di ottenere dessert morbidi al taglio appena tolti dal freezer, anche a -18°C.**

Tre referenze per una proposta completa

Base Bianca dal profilo vanigliato, **Base Cioccolato** dal gusto fondente e **Base Frutta**, neutra e perfetta per valorizzare le paste frutta. Tre soluzioni versatili per creare una proposta completa e irresistibile.







Il banco resta il cuore della gelateria, ma l'asporto è la sua porta verso l'esterno: un ponte tra l'artigianalità classica e la mobilità contemporanea del gusto.

Quando il gelato riesce a viaggiare, senza perdere consistenza, qualità e intensità aromatica, diventa un'esperienza da vivere ovunque, in ogni contesto scelto dal cliente.

Ecco perché l'asporto non è un semplice servizio. È una scelta strategica, creativa e sensoriale.

L'asporto è l'occasione per dimostrare che il gelato non è un'esperienza fragile. Se lo progetti pensando al viaggio e non solo al banco, stai offrendo al cliente la libertà di gustarlo dove vuole, quando vuole.

Mattia Mainardi, Responsabile
Athenaeum Comprital



RICETTA

CAFFÈ - CIOCCOLATO - CARAMELLO

Elenco preparazioni:

- Gelato **Dolce Asporto** al caffè
- Gelato **Dolce Asporto** al cioccolato
- Ganache con La Glassa di Fusto Caramello al burro salato
- Copertura gianduia rocher per stecchi
- Biscuit al cacao

Ingredienti COMPRITAL & LA PREFERITA

- BASE BIANCA "**DOLCE ASPORTO**"
- BASE CIOCCOLATO "**DOLCE ASPORTO**"
- COPERTURA FONDENTE
- LA GLASSA CACAO
- LA GLASSA CARAMELLO AL BURRO SALATO
- LA GLASSA GIANDUIA CROCK
- NOCCIOLA PIEMONTE IGP INTERA TOSTATA LA PREFERITA
- PASTA CAFFÈ
- PASTA PRALINATO NOCCIOLA LA PREFERITA





GELATO DOLCE ASPORTO AL CAFFÈ

370g Acqua temperatura ambiente
95g Zucchero semolato
170g **Base Bianca** Dolce Asporto
310g Panna Fredda
45g Pasta caffè
10g Destrosio

Mixare a temperatura ambiente gli ingredienti, tranne la panna.
Far raffreddare in frigorifero a 4°C lasciando riposare almeno 15 minuti. Inserire la panna fredda ed emulsionare delicatamente per qualche secondo ed infine mantecare.

GELATO DOLCE ASPORTO AL CIOCCOLATO

400g Latte
315g **Base Cioccolato** Dolce Asporto
285g Panna

Scaldare il latte a 50°C. Mixare con la Base Cioccolato Dolce Asporto, inserire il restante latte freddo e mixare. Far raffreddare a 25-30°C. Unire la panna fredda, mixare e mantecare.

GANACHE AL CARAMELLO

400g **La Glassa Caramello al burro salato**
100g Cioccolato al latte

Fondere il cioccolato e unire alla glassa scaldata a 35°C aiutandosi con un mixer a immersione.

COPERTURA GIANDUIA ROCHER PER STECCHI

700g **La Glassa Gianduia Crock**
300g **Copertura fondente Comprital**

Sciogliere la Copertura fondente, unire La Glassa Gianduia Crock ed emulsionare con una spatola morbida. Utilizzare a circa 28-30°C per immersione.

Nei mercati più maturi è fondamentale continuare a guidare il consumatore: il gelato non è soltanto coppetta o cono, ma un vero dessert contemporaneo, capace di esprimersi in molteplici forme. Diffondere questa consapevolezza significa contribuire alla costruzione di una nuova cultura del gelato, più ampia e moderna.

Adriano Bert, Amministratore Delegato
Comprital S.p.a



Montaggio

PER IL TRONCHETTO

Nello stampo da inserto dressare il gelato al cioccolato e chiudere con il biscuit al cacao precedentemente arricchito con uno strato sottile di Pasta Pralinato Nocciola.

Sformare e creare uno strato di ganache al caramello sopra l'inserto, utilizzando una bocchetta piatta. Terminare con Nocciole Tostate spezzettate grossolanamente.

Dressare il gelato al caffè nello stampo per tronchetto e posizionare l'inserto, lasciando il biscuit verso la parte esterna.

Abbattere. Glassare con La Glassa Cacao precedentemente scaldata e mixata a 32-33°C poi stabilizzare in congelatore. Decorare con ciuffi di gelato al caffè e completare con decori di cioccolato fondente.

PER LA MONOPORZIONE

Nella tartelletta di cioccolato creare uno strato sottile con la Pasta Pralinato Nocciola.

Dressare il gelato al caffè alternandolo, in alcuni punti, alla ganache al caramello. Lisciare e abbattere.

Dressare il gelato al cioccolato in uno stampo sferico da mignon. Sformare le sfere e posizionarle sulla tartelletta.

Completare con decoro in cioccolato e Nocciola Tostata colorata di oro.

PER LO STECCO

Dressare il gelato al caffè riempiendo lo stampo da stecco per metà.

Creare un solco con il cucchiaio, inserire lo stecco di legno e dressare La Glassa Caramello al burro salato utilizzando una sac à poche.

Abbattere per qualche minuto e completare con il gelato al cioccolato.

Glassare con la copertura gianduia rocher e decorare con crumble colorato di oro.

STAGIONI CHE SI RINCORRONO

La destagionalizzazione in gelateria passa attraverso la pasticceria.

Ci sono stagioni che si sfiorano senza mai toccarsi: il caldo che rallenta, il freddo che arriva, le giornate che si accorciano. Eppure, in questo movimento continuo, la voglia di dolce resta immutata.

La gelateria, storicamente legata al sole e alla passeggiata estiva, oggi parla un nuovo linguaggio: **non più gesto stagionale, ma esperienza quotidiana, capace di entrare nella vita delle persone in ogni mese dell'anno.**

Se un tempo il banco era l'unico luogo dove il gelato poteva raccontarsi, oggi lo fa in mille spazi differenti: la cena della domenica, il compleanno a novembre, la rimpatriata tra amici, una coccola dopo il lavoro.

Così, la **pasticceria fredda** diventa il ponte tra l'estate e l'inverno, un modo di destagionalizzare senza perdere identità, offrendo continuità creativa e nuove opportunità al professionista.



Un mercato che non va più in letargo

Negli ultimi anni la **destagionalizzazione** è diventata una tendenza sempre più evidente anche nel settore del gelato artigianale: secondo la *Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE)*, nelle città italiane il **40% delle gelaterie apre tutto l'anno** mentre, tra quelle che chiudono nei periodi più freddi, **il 90% resta aperto almeno 8 mesi all'anno.**

Un cambio di paradigma influenzato anche dal cambiamento climatico, che rende le stagioni tradizionalmente fredde, più miti e godibili. **La pasticceria fredda**, dunque, non è più la risposta a un'emergenza o a un'esigenza stagionale, ma un elemento strutturale del business. Un terreno in cui si incrociano creatività, efficienza e servizio.

Oggi, la gelateria artigianale si trova in un momento in cui non può più contare solo sui mesi estivi per generare fatturato: deve ripensare l'offerta, modulare i tempi produttivi e adattare l'assortimento per coprire stagioni e occasioni in modo coerente.



PASTICCERIA VELOCE

La linea Pasticceria Veloce si inserisce con forza in questo scenario non come un semplice prodotto o linea alternativa, ma come **strumento strategico per il laboratorio che vuole operare in modo continuativo**, mantenendo coerenza e identità tra stagione estiva e invernale.

È un supporto pensato per il gelatiere che desidera affrontare la destagionalizzazione costruendo **format che funzionano anche fuori dalla vetrina estiva, studiati per il consumo domestico, l'asporto, la conservazione in freezer.**

- Per chi ha già confidenza con la pasticceria, la linea diventa un alleato per ridurre gli errori, accelerare i tempi e rendere replicabili le lavorazioni complesse.
- Per chi invece è alle prime armi o si trova a gestire una produzione continuativa e intensa, Pasticceria Veloce offre sicurezza e controllo, guidando il processo senza limitarne la creatività.

In questo modo la linea non solo amplia l'offerta, ma ottimizza l'organizzazione del laboratorio, liberando tempo e riducendo lo stress operativo.





Il tuo alleato per dolci impeccabili

Pensata per il lavoro quotidiano

Gelateria e pasticceria sono mondi affascinanti ma complessi: ritmi serrati, picchi improvvisi, clienti sempre più esigenti.

Pasticceria Veloce nasce per rendere lavorazioni complesse più accessibili, riducendo i rischi operativi e i tempi di preparazioni. Così il professionista ha un supporto concreto per gestire grosse quantità di lavoro in tempi molto serrati, come nel caso di catering o eventi speciali, concentrandosi sull'armonia dei sapori, sull'estetica e la personalità delle proprie creazioni.

Risultato estetico e sensoriale impeccabile

Dalla monoporzione elegante alla torta moderna, dal semifreddo stratificato alla proposta da asporto, ogni dessert mantiene **struttura, equilibrio e coerenza al taglio e al servizio.**

Un ricettario "realistico"

Il **Ricettario Pasticceria, realizzato da Athenaeum Comprital in collaborazione con il Maestro Pasticciere Riccardo Magni**, nasce come strumento operativo.

Non propone idee irraggiungibili, ma offre **una mappa concreta che mostra come trasformare gli ingredienti della linea in dessert di alto livello**: replicabili e perfettamente compatibili con la produzione quotidiana.

Pasticceria Veloce introduce un nuovo modo di lavorare in laboratorio: ingredienti affidabili, studiati per semplificare i processi senza mai frenare la creatività. Un'offerta che, insieme al ricettario dedicato, fornisce soluzioni pratiche e contemporanee, aiutando ogni professionista a ottenere risultati costanti e di alto livello.

Riccardo Magni, Pastry Chef

RICETTA

FORESTA NERA

BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE 60%

PER LA CREMA INGLESE

370g Latte
370g Panna
145g Tuorlo pastorizzato
115g **Base Crema Pasticciera Comprital**

Unire il latte, la panna e il tuorlo e scaldare a 45°C.
Unire la Base Crema Pasticciera ed emulsionare con il mixer a immersione.

PER LA BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE 60%

260g Crema Inglese
65g **Base Gelée +4 Comprital**
265g Cioccolato fondente 60%
440g Panna montata

Unire la Base Gelée +4 alla crema inglese a 45°C e uniformare la struttura.
Aggiungere il cioccolato fuso in microonde ed emulsionare. Alleggerire con la panna montata lucida.

BAVARESE ALLA VANIGLIA TAHITI

PER LA CREMA INGLESE

370g Latte
370g Panna
145g Tuorlo pastorizzato
115g **Base Crema Pasticciera Comprital**

Unire il latte, la panna e il tuorlo e scaldare a 45°C.
Unire la Base Crema Pasticciera ed emulsionare con il mixer a immersione.

PER LA BAVARESE ALLA VANIGLIA TAHITI

365g Crema Inglese
90g **Base Gelée +4 Comprital**
30g **Pasta Vaniglia Tahiti La Preferita**
500g Panna montata

Unire la Base Gelée +4 alla crema inglese a 45°C e mixare.
Aggiungere la pasta vaniglia, mixare e alleggerire con la panna montata lucida con l'aiuto di una marisa.

CHANTILLY AL MASCARPONE

400g Panna
50g **Base Gelée +4 Comprital**
250g Mascarpone fresco
30g **Pasta Vaniglia Tahiti La Preferita**
270g Panna

Scaldare a 40°C la prima parte di panna insieme allo zucchero e alla vaniglia.
Versare il composto alla Base Gelée +4 ed emulsionare.
Versare sul mascarpone, unire la seconda parte di panna fredda, emulsionare con il mixer a immersione e lasciare riposare in frigorifero per 6 ore.
Montare e usare in sac à poche.



ARROTOLATO AL CACAO

288g	Acqua
118g	**Base Meringa Comprital**
124g	Zucchero semolato
330g	Tuorlo
130g	Zucchero semolato
30g	Miele
20g	Acqua calda
300g	Farina per frolla
15g	Cacao

Mixare l'acqua con il Meringa più e montare aggiungendo lo zucchero.
Montare il tuorlo con il miele, la seconda parte di zucchero e l'acqua calda.
Unire le due masse montate aggiungendo la farina setacciata con il cacao.
Stendere e cuocere a 240/250°C per 4/5 minuti, raffreddare velocemente e cospargere con lo zucchero semolato i fogli prima di sovrapporre.

BAGNA AL KIRSCH

250g	Zucchero semolato
250g	Acqua
125g	Kirsch

Creare uno sciroppo con acqua e zucchero, raffreddare e unire il Kirsch.

ORDINE DI MONTAGGIO

1. Montaggio in cornice acciaio
2. Biscuit al cacao con bagna al Kirsch
   e abbattere
3. Bavarese al cioccolato
4. Biscuit al cacao con bagna al Kirsch
   e abbattere
5. Bavarese alla vaniglia Tahiti e aggiungere
   il variegato in modo irregolare
6. Biscuit al cacao con bagna al Kirsch e abbattere

FINITURA

- Porzionare creando rettangoli 12 cm x 3 cm
- Dressare la chantilly al mascarpone
- Cioccolato fondente grattugiato
- Amarene a metà
- Foglie d'argento



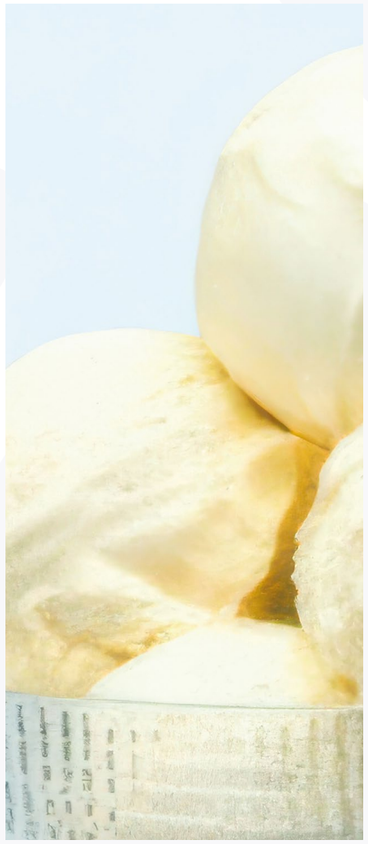
IL PIACERE CHE NON ESCLUDE

Quando l'inclusività diventa un'opportunità creativa per il laboratorio artigianale.

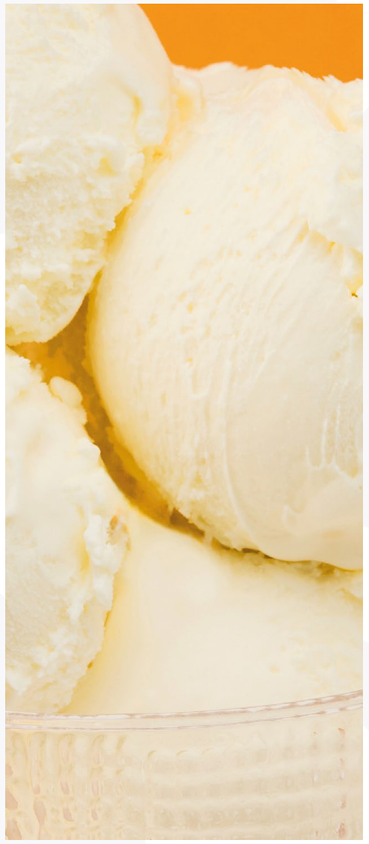
In un cucchiaio di gelato può trovare spazio un intero mondo: ricordi d'estate, rituali familiari, piccoli gesti di cura verso sé stessi.
Ma cosa accade quando una parte del pubblico non può vivere questo momento con la stessa libertà?

Oggi la gelateria artigianale sceglie di rispondere con sensibilità e tecnica a un bisogno crescente: **offrire un gelato che sia davvero per tutti, senza rinunciare alla morbidezza, alla pulizia aromatica e alla ricchezza sensoriale che definiscono l'eccellenza italiana.**

Il **senza lattosio** smette così di essere un'alternativa e diventa un nuovo linguaggio, un modo nuovo di proporre gusto, leggerezza e attenzione, elevando la qualità dell'offerta e trasformando ogni scelta in un gesto di inclusione.









Un’esigenza che parla al gusto

Negli ultimi anni il segmento **lactose free** è diventato uno dei motori dell’innovazione alimentare.

Se da un lato **cresce il numero di persone con intolleranze accertate**, dall’altro **aumenta anche il pubblico che ricerca prodotti più leggeri**, formulazioni trasparenti, soluzioni che uniscano benessere e piacere:

- Secondo *AILI (Associazione Italiana Latto-Intolleranti)*, **l’intolleranza al lattosio riguarda il 50% della popolazione italiana**, percentuale che aumenta a livello globale;
- Dati recenti affermano che nel 2024 il comparto delle **alternative al lattosio ha raggiunto un valore di 484,1 milioni USD**, con previsioni di crescita fino a oltre 1.171 milioni entro il 2033, a un ritmo medio del +10,3% annuo (Grand View Research, Italy Dairy Alternatives Market Size 2025 - 2033).

Per il gelatiere, questo scenario non rappresenta solo un’attenzione in più, ma un’occasione concreta per differenziare la propria proposta, fidelizzare nuovi consumatori e rispondere con competenza alle tendenze del mercato contemporaneo.

LACTOSE FREE

La linea Lactose Free interpreta questa trasformazione con **una proposta formulativa capace di coniugare inclusività e qualità artigianale per offrire un gelato privo di lattosio, ma ricco di cremosità, equilibrio e tenuta**, un prodotto pensato per riprodurre le sensazioni tipiche dei gelati tradizionali senza rinunciare a leggerezza e digeribilità. L’obiettivo non è imitare, ma elevare.

Una soluzione coerente con il DNA Comprital, orientato alla ricerca e al miglioramento delle pratiche del laboratorio attraverso formulazioni affidabili, intuitive e tecnicamente performanti.



La promessa di un gelato che accoglie

Una famiglia di basi per un gelato davvero inclusivo

Sono state formulate per garantire un **risultato morbido, digeribile e stabile, rispettando i requisiti del “senza lattosio”** e mantenendo una pulizia aromatica che valorizza ogni gusto.

Ognuna offre un livello diverso di completezza e flessibilità, permettendo al professionista di scegliere il grado di personalizzazione più adatto al gusto e alle aromatizzazioni scelte.

Una linea pensata per integrarsi nella produzione quotidiana

La progettazione delle basi segue una logica pratica: dosaggi intuitivi e compatibilità con varie categorie di paste, variegati e decorazioni. Grazie agli abbinamenti consigliati la linea permette di **creare con facilità gusti inclusivi**, coerenti con le esigenze della produzione quotidiana e con le aspettative di un pubblico sempre più attento.

Un supporto concreto per creare una vetrina completa Lactose Free, moderna e capace di incontrare la sensibilità del consumatore di oggi.



Le basi senza lattosio non rappresentano più soltanto una risposta alle esigenze di una clientela intollerante: oggi sono una scelta di benessere e digeribilità per un pubblico sempre più ampio. Grazie alle nostre formulazioni innovative riusciamo a garantire un gusto autentico e la stessa cremosità dei prodotti tradizionali, senza alcun compromesso sulla qualità.

Mauro Lancia, Direttore
Commerciale Italia Comprital S.p.a

Offrire un gelato senza lattosio significa donare un sorriso in più a chi non vuole rinunciare alla cremosità, a chi cerca leggerezza, a chi desidera sentirsi incluso. La linea Lactose Free di Comprital trasforma questa attenzione in un valore concreto, con una proposta che amplia il pubblico, semplifica il lavoro del professionista e mantiene intatta la qualità sensoriale che definisce la gelateria italiana. Un piacere che non esclude e che, proprio per questo, diventa ancora più ricco.

RICETTA

GELATI

FIORDIPANNA SENZA LATTOSIO

740g	Acqua
400g	Panna senza lattosio
300g	Zucchero
120g	Trealosio
100g	Destrosio
660g	**Base Lactose Free 250 Comprital**
1680g	Latte senza lattosio

Mescolare tutti gli ingredienti, frullare e mantecare.
In uscita dal mantecatore, variegare con Variegato Amarena, Copertura Fondente e Granella Pralinata.

AMARETTO SENZA LATTOSIO

700g	Acqua
440g	Panna senza lattosio
240g	Zucchero
80g	Trealosio
360g	**Pasta Amaretto Giubileo Comprital**
660g	**Base Lactose Free 250 Comprital**
1520g	Latte senza lattosio

Mescolare tutti gli ingredienti, frullare e mantecare.
In uscita dal mantecatore, variegare con Variegato Choco Coffee Crunch e Granella di Amaretti.

LA RIVOLUZIONE GENTILE DEL GELATO VEGANO

Il gusto che incontra la sensibilità contemporanea.

Ci sono gusti che non parlano soltanto al palato, ma alla sensibilità di un'intera epoca. Il **gelato vegano** appartiene a questa nuova dimensione: un territorio in cui la cremosità incontra la leggerezza, dove il piacere si fa inclusivo e il gesto di scegliere diventa un modo per prendersi cura di sé e del mondo.

Oggi il consumatore non cerca più soltanto un prodotto "senza", ma un'esperienza "con": con autenticità, con trasparenza, con valori che si riflettono in ciò che assapora.
E nella gelateria artigianale questa evoluzione non è un compromesso, ma una possibilità creativa. Una tela bianca che invita a riscrivere texture, profumi, equilibri. Il plant-based non è più un'alternativa marginale, ma un gesto contemporaneo. Un linguaggio sensoriale capace di evocare naturalità e di incontrare desideri che cambiano.





Un mondo che sceglie la naturalezza

L'aumento di persone che scelgono una dieta vegana ha raggiunto una solidità tale da influenzare qualsiasi settore, anche il mercato del gelato artigianale. Secondo l'analisi più recente di *Renub Research*, **nel 2024 il mercato globale del gelato vegano è stato valutato a 737,40 milioni di dollari** e viaggia verso un futuro ancora più promettente: le vendite dovrebbero toccare quota **1.110,08 milioni di dollari entro il 2033**, sostenute da un tasso di crescita annuo composto (CAGR) del 4,65% nel periodo di previsione dal 2025 al 2033.

Dietro questi numeri si muovono dinamiche nuove, che hanno poco a che fare con le "mode" e molto con l'evoluzione dei consumi:

- **La crescita delle diete plant-based**

Nel giro di pochi anni, milioni di consumatori hanno scelto prodotti più etici e più rispettosi dell'ambiente. **Il gelato vegano diventa così la naturale estensione di uno stile di vita.**

- **L'aumento delle intolleranze al lattosio**

La richiesta di alternative dairy-free cresce costantemente e spinge il settore food a proporre **soluzioni inclusive senza rinunciare al piacere.**

- **Nuovi comportamenti di acquisto**

Il gelato vegano conquista spazio non solo tra i consumatori vegani, ma tra sportivi, consumatori di tutte le età e appassionati di benessere: la ricerca di un gusto più "pulito" e di ingredienti semplici parla a un pubblico trasversale.

Particolarmente significativo è anche un altro aspetto evidenziato da *Renub Research*: le varianti realizzate con latte vegetale (in particolare mandorla e cocco) guidano oggi il mercato mondiale, perché percepite come più naturali, più gourmet e più vicine alle texture tradizionali.

In questo scenario, la gelateria artigianale si trova davanti a una grande opportunità: rispondere a queste nuove sensibilità con ricette capaci di unire valori e piacere, leggerezza e identità sensoriale.

PURE VEGAN

La linea Pure Vegan rappresenta la risposta più concreta e raffinata all'evoluzione del gusto.

Comprital, che già dal 2013 ha introdotto la sua prima base vegana certificata VEGANOK, ha costruito un percorso di ricerca che fonde competenza tecnica e visione contemporanea.
Pure Vegan non vuole imitare il gelato tradizionale: vuole esprimerne i valori attraverso un nuovo linguaggio, vegetale e pulito.
Le basi sono progettate per dare **stabilità, cremosità, perfetta spatolabilità** e garantire risultati professionali senza complicare la produzione.

È una linea che permette al gelatiere di ampliare la propria identità, offrendogli un modo moderno di accogliere esigenze diverse senza rinunciare all'eccellenza.



Un nuovo modo di gustare la naturalità

Le tre basi Pure Vegan sono appositamente studiate per offrire al professionista un equilibrio perfetto tra performance tecnica e naturalità degli ingredienti.

Ogni base è bilanciata alla perfezione per garantire al professionista tutto ciò di cui ha bisogno per realizzare una vetrina vegana completa.







Base Pure Vegan P.G.

Una base completa e neutra, **pensata per accogliere e valorizzare le paste grasse come nocciola e pistacchio.** La sua struttura elegante dona al gelato una cremosità piena e quella spatolabilità setosa che parla il linguaggio dell'artigianalità.

Base Pure Vegan P.Z.

Creata **per sposarsi con le paste zuccherine, dal caramello al caffè**, questa base offre un equilibrio impeccabile. Morbida e stabile: sostiene la ricetta regalando una consistenza armoniosa che rimane perfetta nel tempo.

Base Pure Vegan Cioccolato

Una base dal carattere profondo, **plasmata da alte percentuali di cioccolato in polvere (15%) e cacao magro (18,8%)**. Nessun aroma aggiunto: solo la forza autentica del fondente. Il risultato è un gelato ricco, pulito al palato, e sorprendentemente avvolgente.

RICETTA

CAFFÈ, SPECULOOS, MANDORLE PRALINATE

PER GELATO AL CAFFÈ VEGANO

2700g	Acqua bollente
1300g	**Base Pure Vegan P.Z. Comprital**
250g	**Pasta Caffè del Nonno Giubileo Comprital**
100g	Panna vegetale

Mescolare la Base con l'acqua bollente. In una fase successiva aggiungere gli altri ingredienti, frullare e mantecare.
Durante l'estrazione dal mantecatore, aggiungere Variegato Speculoos e Mandorle Pralinate.

L'intera linea è **certificata VEGANOK** e fa parte di un portafoglio di oltre 160 referenze vegane che comprendono basi, paste, glasse, variegati, Monelle e molto altro.

Ogni giorno la gelateria artigianale si confronta con nuove abitudini, nuovi valori, nuovi palati.

Pure Vegan permette di rispondere a questo cambiamento con maturità e visione, trasformando la richiesta di alternative vegetali in un gesto di professionalità e accoglienza.

Un modo per crescere, innovare e continuare a sorprendere senza perdere il proprio stile.



Il primo ostacolo per un gelatiere è pensare che il gelato vegano non possa raggiungere la stessa struttura del classico. In realtà, con basi come Pure Vegan, la resa è identica: corpo, spatolabilità, cremosità. Superata questa paura, ci si accorge che il plant-based è solo un altro modo di fare qualità.

Emanuele Di Biase, Vegan Master Chef

L'OCCHIO VUOLE SEMPRE LA SUA PARTE

Nuovi rituali di consumo richiedono nuove estetiche.

In pasticceria e in gelateria il primo morso inizia sempre con gli occhi.

È un istante, quasi impercettibile, in cui il consumatore decide se una creazione merita attenzione. Lucentezze profonde e colori vivi, è qui che prende forma l'incanto.

La **decorazione** non è più un dettaglio estetico, ma un linguaggio che racconta identità e tecnica.
In un mercato che cerca esperienze intense e condivisibili, la **glassa** diventa la veste del prodotto: l'elemento che conquista e guida la percezione sensoriale.



La prima promessa

Nella **gelateria e nella pasticceria fredda contemporanea**, la decorazione ha smesso di essere un dettaglio marginale: oggi rappresenta una vera leva esperienziale.

Le scelte dei consumatori sono infatti sempre più guidate da ciò che emoziona al primo sguardo: superfici brillanti, colori intensi, riflessi puliti, giochi di texture.

Le tendenze 2024-2025 mostrano un crescente interesse verso la **multi-sensorialità**, la ricerca di **estetiche premium** e il **fenomeno della edible beauty**, ossia prodotti che uniscono tecnica e bellezza in forme che catturano l'attenzione.

Parallelamente, è sempre più evidente come il consumo dolciario sia influenzato anche dalla **condivisione digitale**: ciò che appare fotogenico, elegante o instagrammabile incrementa il valore percepito e la desiderabilità.
In questo scenario, la glassa non è più una semplice finitura ma un linguaggio che comunica identità e qualità. Una superficie capace di anticipare il gusto, preparare l'esperienza e definire immediatamente il posizionamento di una creazione. Per la gelateria e la pasticceria fredda, investire nell'estetica non significa seguire una moda, ma rispondere a un nuovo modo di vivere il dolce.

LE GLASSE DI FUSTO

In risposta, **Comprital e il Maestro Gianluca Fusto** hanno ideato una gamma pensata per soddisfare professionisti con esigenze diverse e personalità distinte. Le **quattro linee** della gamma sono progettate per dialogare con la creatività del gelatiere o pasticciere, offrendo risultati visivi unici.

Ogni laboratorio ha una propria identità e affronta sfide specifiche: il nostro ruolo è aiutare i professionisti a valorizzarle, combinando tecnica, creatività e strumenti innovativi per dar vita a esperienze capaci di parlare davvero ai consumatori di oggi.

Mattia Mainardi, Responsabile
Athenaeum Comprital

Una glassa non è solo una finitura, è l'attimo in cui tecnica ed emozione coincidono. Con Comprital abbiamo creato superfici che non rivestono, ma raccontano: riflessi, colori, texture che diventano parte del gusto ancora prima del primo assaggio.

Gianluca Fusto, Maestro Pasticciere



Classic
L'eleganza senza tempo

Colori brillanti e nitidi. La Classic Edition esprime il massimo della lucentezza e della purezza cromatica, ideale per torte moderne e monoporzioni che richiedono un colpo d'occhio impeccabile.

Vogue
Il design oltre il colore

Tonalità ricercate, accese ma equilibrate, studiate per un'estetica contemporanea. Una linea che valorizza forme, giochi di volumi e superfici specchiate.

Crock
Texture che sorprendono

Qui la croccantezza diventa protagonista: mandorle, fave di cacao, nocciole inserite in glasse dalla resa estetica superiore. Ideale per completare il dolce con una componente croccante immediatamente percepibile.

Glam
L'effetto couture

Una **palette sofisticata**, pensata per chi cerca raffinatezza scenografica. Perfetta per creazioni premium, limited edition, dessert da ricorrenza.



La perfezione come standard

Le Glasse di Fusto sono state progettate per offrire al professionista uno strumento affidabile, pratico e performante, con caratteristiche tecniche che elevano la qualità del risultato finale.

- **Aromi naturali e ingredienti autentici**

La **presenza di succhi di frutta e paste di frutta** a guscio come ingredienti principali, conferisce un profilo aromatico unico, intenso e naturale, garantendo un effetto sensoriale completo.

- **Lucentezza impeccabile e stabilità anche a -18°C**

Le Glasse mantengono **brillantezza e struttura anche dopo ore in vetrina o in freezer**, evitando opacizzazione e micro-screpolature.

Una caratteristica chiave per torte moderne, semifreddi e monoporzioni di alta gamma.

In un dessert, la glassa non è più un accessorio: è il modo in cui il professionista sceglie di raccontarsi.

Con Le Glasse di Fusto, la decorazione diventa un atto di identità: una superficie che cattura la luce, che interpreta la materia prima, che trasforma ogni creazione in un'esperienza da ricordare.

RICETTE

MOUSSE ESOTICA CREMA E MASCARPONE

GELÉE MANGO E PASSION FRUIT PER +4°C

50g	Acqua
40g	**Base Gelée +4 Comprital**
335g	**Polpa di mango Alphonso**
75g	Succo di passion fruit

Scaldare l'acqua a 40/45°C, unire la Base Gelée +4 e mixare. Aggiungere la frutta e mixare. Far gelificare in frigorifero. Abbattere.

MOUSSE AL MASCARPONE

75g	Acqua
25g	**Speedy +4 Comprital**
100g	**Speedy Mascarpone Comprital**
300g	Panna semi-montata

Scaldare l'acqua a 45°C. Unire lo Speedy +4 e disperdere con una frusta. Aggiungere lo Speedy mascarpone e disperdere con la frusta. Aggiungere la panna semi-montata con una spatola morbida.

MOUSSE DI CREMA CATALANA E CANNELLA

75g	Acqua
25g	**Speedy +4 Comprital**
75g	**Speedy Crema Catalana Comprital**
25g	**Speedy Cannella Comprital**
300g	Panna semi-montata

Scaldare l'acqua a 45°C. Unire lo Speedy +4 e disperdere con una frusta. Aggiungere lo Speedy Crema Catalana e disperdere con la frusta. Aggiungere la panna semi-montata con una spatola morbida.

GLASSA CARAMELLO SALATO PER +4

70g	Acqua
14g	Gelatina animale 180/200 bloom
800g	**La Glassa Caramello al burro salato Comprital**
116g	**La Glassa Oro Comprital**
Q.B.	Polvere di caffè macinato

Disperdere la gelatina in acqua fredda. Unire alla glassa a 30°C e mixare. Lasciar gelificare in frigo per 4-5 ore. Utilizzare a 28-30°C su dolce abbattuto.

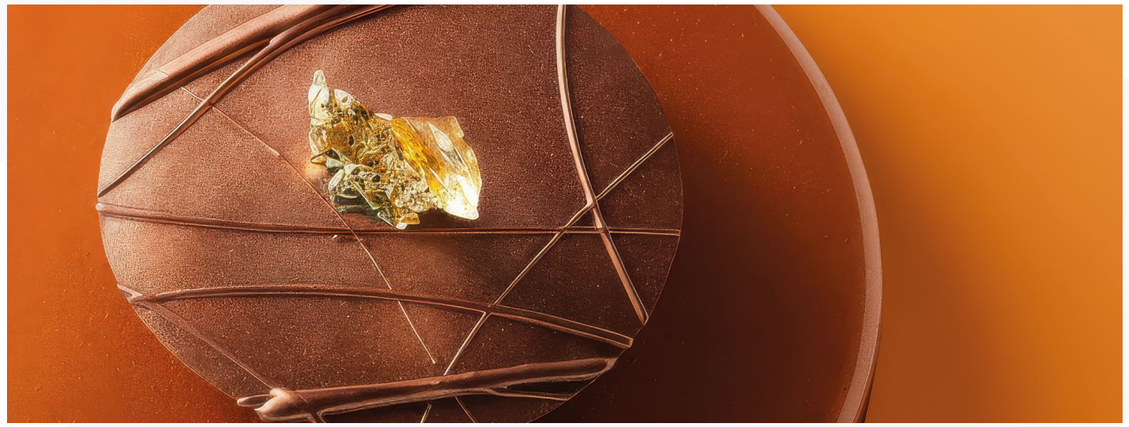
MERINGA

145g	Acqua
296g	Zucchero semolato
59g	**Base Meringa Comprital**

Unire tutti gli ingredienti, mixare e scaldare a 60°C in microonde miscelando ogni 30 secondi. Montare in planetaria fino a consistenza ben sostenuta ma lucida.







MONTAGGIO

Colare la gelée mango e passion fruit nello stampo da inserto e abbattere.
Dressare un primo strato di mousse nello stampo da monoporzione.
Sformare la gelée ed inserirla nella mousse. Dressare la mousse crema catalana e cannella, chiudere con il pan di spagna.
Abbattere.
Scaldare la glassa a 30-32°C, e versare sulla mono.
Decorare con la meringa montata e caramellarla con cannello.

LA LIBERTÀ DI CREARE

Soluzioni semplici per accendere la creatività.

Un'idea che prende forma senza ostacoli tecnici, un gusto che arriva al banco con precisione e coerenza. È qui che entra in gioco il valore della **semplicità**: non come riduzione, ma come strumento per amplificare la libertà del professionista.

La velocità di preparazione, l'affidabilità della resa e la possibilità di innovare senza complicare il flusso di lavoro sono i nuovi linguaggi della gelateria contemporanea.

In un mercato in cui il ritmo cambia in fretta, ciò che consente di trasformare un'intuizione in prodotto diventa un vantaggio competitivo decisivo.



Il tempo è una risorsa

Negli ultimi anni la gelateria ha abbracciato un approccio sempre più fluido con stagionalità brevi, gusti in limited edition, format ibridi tra caffetteria e laboratorio e punti vendita che evolvono rapidamente.

In questo scenario la capacità di reagire e cambiare è diventata centrale. I consumatori cercano proposte nuove e immediate, gusti che raccontino una storia, abbinamenti moderni, qualità sensoriale costante. Parallelamente, per il professionista cresce l'esigenza di ottimizzare tempi e risorse e contenere sprechi, garantendo standard elevati anche con team variabili o più punti vendita da gestire.

La gelateria di oggi premia chi sa essere agile. È in questa dinamica che la semplicità di utilizzo diventa una leva strategica: non un compromesso, ma un acceleratore progettato per sostenere e garantire la qualità.

MONDO SPEEDY

Offrire ai professionisti una produzione impeccabile con **tempi ridotti**, **massima semplicità operativa** e **risultati costanti** anche con personale non specializzato è l'obiettivo delle linee di questa gamma.

La logica è semplice, proprio come il suo utilizzo: **basta aggiungere acqua o latte** per ottenere basi complete, gusti caratterizzanti e proposte contemporanee.
Una soluzione che permette di **sperimentare e ampliare l'offerta**, sfruttando gli strumenti più adatti alla propria realtà: mantecatore, granitore potenziato, granitore, soft serve, planetaria e frullatore.
Speedy non è una scorciatoia: è uno strumento che libera tempo, garantisce precisione e stimola la creatività.



L'efficienza come strumento creativo

Speedy è progettata per trasformare tutto questo in valore professionale concreto, con prodotti che potenziano la capacità di esprimersi del gelatiere.

Pronto all'uso

La formulazione completa riduce i passaggi, elimina complessità e rende la produzione fluida, replicabile e veloce. Perfetta per laboratori dinamici o per chi deve gestire più punti vendita.

Versatilità nelle preparazioni

Ogni referenza Speedy si adatta a più formati, permettendo di costruire un'offerta articolata senza aumentare il carico operativo.

Più di 65 gusti tra frutta, creme, cioccolati e yogurt

Scalabilità senza compromessi

La gamma garantisce risultati costanti anche su quantitativi diversi e in contesti differenti, dalla gelateria artigianale al format fast, fino ai laboratori centralizzati. Un'unica linea di prodotti, infinite combinazioni di gusto.

Stabilità e resa

La struttura del prodotto rimane stabile e performante, assicurando una texture coerente, un gusto definito e una tenuta ottimale in vetrina, anche nelle ore di maggiore affluenza.



In gelateria, la semplicità non è mai semplice: è tecnica, progettazione, visione.
Con Speedy, Comprital offre uno strumento che permette di concentrarsi su ciò che conta davvero: l'esperienza del gusto e la libertà di creare. Perché quando un'idea può diventare prodotto in un gesto solo, la creatività trova finalmente il suo ritmo naturale.

L’ARTE DI TRASFORMARE INGREDIENTI IN EMOZIONI

Viaggio in un mondo
di profumi e memorie.

C’è un momento, entrando in una gelateria, in cui il profumo riesce da solo a raccontare un intero universo: quello delle nocciole tostate lentamente, delle mandorle che sprigionano la loro anima dolce, dei pistacchi che strato dopo strato rivelano la profondità del loro carattere. La frutta secca è il linguaggio più sincero della gelateria, un ponte tra tradizione e nuova sensibilità sensoriale.

La Preferita, con le sue paste iconiche e una ricerca che dura da oltre 70 anni, ha trasformato la frutta secca in un vero vocabolario espressivo, capace di dare voce all’identità dei maestri gelatieri.



Frutta secca, una firma sensoriale nel gelato degli italiani

Il gusto italiano del gelato conferma una grande fedeltà alla tradizione, e oggi la frutta secca occupa ruolo da protagonista.

Secondo la classifica 2025 raccolta da diversi portali del settore, **pistacchio e nocciola si confermano rispettivamente al primo e al secondo posto tra i gusti più amati su tutto il territorio nazionale.**

Il **pistacchio**, definito “il re indiscusso del gelato italiano”, viene scelto da un terzo degli italiani, alla ricerca di un sapore autentico: cremoso, intenso, spesso declinato in versioni pure, senza coloranti o aromi artificiali.

La **nocciola**, con la sua delicatezza, rotondità e versatilità, resta invece il secondo gusto più richiesto tra quelli a base di frutta secca, apprezzato per la sua capacità di conciliarsi con abbinamenti classici come il cioccolato o il fiordilatte.

Queste preferenze rivelano alcune tendenze precise del consumo italiano:

- **la ricerca di autenticità e qualità negli ingredienti**: il consumatore moderno privilegia paste di frutta secca lavorate con cura, con profili aromatici puliti e riconoscibili;
- **la ricerca del gusto “di carattere”**: pistacchio e nocciola offrono un’esperienza sensoriale complessa, non banale, capace di evocare sapori profondi e radici gastronomiche;
- **la valorizzazione dell’artigianalità**: gusti come pistacchio e nocciola diventano un punto di riferimento per gelaterie attente alla materia prima e alla tradizione, ma al tempo stesso desiderose di offrire ai clienti un’esperienza raffinata e distintiva.

La Preferita

La Preferita interpreta la frutta secca come un ingrediente vivo, da rispettare e valorizzare. Da oltre 70 anni opera in una filiera selezionata, con processi di tostatura calibrati e tecniche di lavorazione studiate per proteggere ciò che rende ogni frutto unico:

- **Ogni pasta è pensata per conservare il carattere originario dell'ingrediente**: dalle note floreali alle tostature delicate, dalle componenti vegetali alle persistenze aromatiche;
- Alcune delle principali referenze La Preferita sono state certificate dall'Istituto Eccellenze Italiane Certificate e valorizzate attraverso profili sensoriali creati in chiave moderna, che permettono di esplorare ogni proposta e combinazione.
- La Preferita apre un dialogo diretto con il cliente integrando la realtà aumentata nella comunicazione. Grazie a questo strumento è possibile esplorare aromi, ricette e applicazioni in modo veloce e immediato.

La Preferita non si limita a fornire un prodotto: accompagna il professionista in un vero e proprio percorso di conoscenza del gusto.



La filosofia che eleva la frutta secca a opera d'arte

La gamma La Preferita è costruita come un racconto che cresce in intensità e complessità, una collezione di prodotti che interpretano la frutta secca e i gusti della tradizione come vere opere d'autore.

La Famiglia 1957

Rappresenta l'espressione più pura dell'eccellenza: nocciola, mandorla e pistacchio 100% lavorati con processi lenti e rispettosi, granulometrie attentamente studiate e tostature calibrate che custodiscono l'anima originaria del frutto. Sono paste create per chi cerca un profilo sensoriale ricco, autentico e profondamente identitario.

Nocciola Anniversario

Un tributo ai 70 anni di storia del marchio, ottenuta da nocciole piemontesi essiccate naturalmente al sole, tostate con delicatezza e macinate lentamente a freddo. Una pasta dal carattere intenso e persistente, in cui ogni gesto produttivo parla di cura, tradizione e conoscenza della materia.

Piemonte IGP

Una selezione dedicata alla "regina" delle nocciole italiane. Le diverse tostature, chiare, medie, scure, permettono al gelatiere di modellare il proprio stile interpretativo, esaltando sfumature aromatiche che spaziano dal floreale al tostato.

Pistacchi

Paste dal gusto naturale e deciso, frutto di selezioni e lavorazioni che valorizzano le note vegetali, floreali o tostate a seconda dell'origine e del grado di maturazione del frutto.

I Gusti della Tradizione

Una gamma che reinterpreta i grandi classici della pasticceria italiana come Zabaione, Tiramisù, Crema di Parma o Caffè Bianco, trasformandoli in versioni gelato fedeli alla ricetta originale.



Queste sono solo alcune delle famiglie che compongono il mondo La Preferita, un universo ampio in cui ogni linea è progettata per rispondere a esigenze diverse, sia tecniche che creative.

Nella gelateria e pasticceria contemporanea, la frutta secca rappresenta il simbolo della ricerca e della continua voglia di perfezionarsi. Scegliere La Preferita significa raccontare una storia fatta di fiducia nella filiera, rispetto dell'ingrediente e impegno nel custodire il futuro della tradizione. Significa credere che un gusto, se interpretato con cura, possa davvero diventare un'emozione.

RICETTA

TARTELLETTA AL CACAO, PRALINA, CRÉMEUX DI CIOCCOLATO AL LATTE E CAFFÈ, CHANTILLY ALLA NOCCIOLA

PER LA CREMA PASTICCIERA

370g	Panna 35%
370g	Latte
145g	Tuorlo d'uovo pastorizzato
115g	**Base Crema Pasticciera Comprital**

Unire il latte, la panna e i tuorli d'uovo e scaldare a 45°C. Aggiungere la Base Crema Pasticciera ed emulsionare con un frullatore a immersione.

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE E CAFFÈ

400g	Crema Pasticciera
160g	Panna 35%
40g	**Base Gelée +4 Comprital**
370g	Cioccolato al latte
30g	**Pasta Caffè del Nonno Giubileo Comprital**

Unire la panna con la crema pasticcera e scaldare a 45°C nel microonde, aggiungere la Base Gelée +4 e la Pasta Caffè del Nonno Giubileo e mescolare. Aggiungere il cioccolato precedentemente riscaldato e mescolare.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLA

430g	Panna 35%
50g	**Base Gelée +4 Comprital**
155g	**Pasta Nocciola Anniversario La Preferita**
65g	Latte
300g	Panna

Scaldare la prima parte della crema a 45°C. Aggiungere la Base Gelée +4 e mescolare. Aggiungere la Pasta Nocciola Anniversario La Preferita e il cioccolato. Emulsionare con un frullatore a immersione e stabilizzare in frigorifero per 6-8 ore. Montare la quantità necessaria con una frusta piatta prima dell'uso.

MONTAGGIO

Emulsionare e colare il cremoso nella tartelletta e far gelificare in frigorifero.
Montare la chantilly cioccolato al latte-nocciola e dressarla con bocchetta liscia sul cremoso.
Spolverare con cacao e decorare con nocciole caramellate.

TREND 2026

Ispirazioni per creare il gelato del futuro.

Guardare lontano significa anticipare i bisogni di una clientela che evolve velocemente, mese dopo mese.
Per accompagnarti nel nuovo anno con ispirazioni concrete e strumenti utili a liberare la tua creatività, abbiamo raccolto i trend che, secondo le previsioni, guideranno gusto, desideri e rituali di consumo nel 2026.



DIVERSIFICAZIONE
Varietà - Ingredienti funzionali - Gusti inclusivi

Un trend che risponde al desiderio di un gelato capace di unire piacere e benessere grazie a ricette indulgenti ma intelligenti, adatte a esigenze e stili alimentari diversi.

- Prodotti ricchi di fibre
- Ingredienti funzionali a elevata digeribilità
- Abbinamenti inaspettati



COMFORT RETRÒ
Nostalgia - Ricette semplici - Prodotti locali

Il fascino del passato ritorna come risposta naturale al bisogno di rassicurazione grazie a sapori che evocano la memoria, ricette sincere e ingredienti che parlano del territorio.

- Gusti regionali
- Ingredienti semplici
- Ricette tradizionali



MULTI-SENSORIALITÀ
Texture - Profumi - Colori

Esperienze pensate per coinvolgere i sensi, rompere la routine e regalare momenti di evasione attraverso giochi di consistenze, profumi e cromie.

- Layer aromatici
- Mix di consistenze
- Profumi e colori “vivaci”



ESPLORAZIONE
Esotico - Naturale - Vibrante

Con questo trend il gelato diventa un’esperienza in grado di far viaggiare il consumatore, un invito a scoprire nuovi ingredienti, contrasti sorprendenti e ispirazioni da cucine lontane, mantenendo una naturalezza che conquista a colpo d’occhio.

- Guava, yuzu, dragonfruit, mango...
- Colori naturali ma accesi e accattivanti
- Abbinamenti audaci tra dolce e acidulo

Nel nostro settore, anticipare i trend non significa rincorrere le mode, ma saper interpretare in anticipo l’evoluzione dei consumi e dei luoghi in cui il gelato viene vissuto. È questo approccio, fondato sulla ricerca, sull’innovazione continua e sul dialogo con il mercato, che negli anni ci ha permesso di essere pionieri e punto di riferimento a livello internazionale.

Mauro Lancia, Direttore Commerciale Italia Comprital S.p.a

*La formazione, oggi, va ben oltre la semplice tecnica: significa affiancare i professionisti in un percorso formativo completo che unisce competenze tecniche, creatività e visione strategica.
È un accompagnamento concreto nella costruzione di un’offerta capace di evolvere insieme al mercato, interpretando nuove tendenze, nuovi linguaggi e momenti di consumo in continua trasformazione.*

Mattia Mainardi, Responsabile Athenaeum Comprital



Questi segnali non sono regole, ma traiettorie: spunti da interpretare con la tua sensibilità, trasformandoli in creazioni che parlano al presente e immaginano il futuro del gelato.

COMPRITAL | la Preferita Parma 1955

a nexture company



Comprital S.p.A.

Via Verdi, 53 - 20049 Settala - Milano - Italy Tel. +39 02 95770829
comprital.com