

# Estate vegan in gelateria

L'estate 2015 sarà **vegan**. E lo sarà anche in **gelateria**, con i gusti più amati ma **spesso difficili da trovare** nella formula Vegan o pensati per chi soffre di intolleranza al lattosio.

Nel pieno del boom **della cucina vegana**, **Comprital** ha **lanciato un'intera linea di prodotti vegan** per la preparazione del gelato artigianale, organizzato **corsi di dolci e gelati vegani**, all'Accademia di Gelateria Athenaeum con Emanuele Di Biase, **unico pasticciere accreditato VeganOK**, e pubblicato il ricettario dello stesso Di Biase all'interno della **Giubileo Experience Collection**, collezione esclusiva di volumi firmati dai più grandi maestri della gelateria e della pasticceria e ha concluso il primo **Vegan Tour**, che ha attraversato l'Italia per **accompagnare le migliori gelaterie nel mondo vegan** e renderle maggiormente competitive grazie alla **certificazione VeganOK** che l'azienda può rilasciare.

Il **progetto vegan** si inserisce nel concept aziendale "Innovation is our story": spirito pionieristico e coraggio visionario al **servizio di un mercato in rapidissima evoluzione**, nel quale è fondamentale la **velocità di reazione**, la puntualità delle risposte e la capacità di anticipare le tendenze. Come il **vegan**, che rappresenta oggi la scommessa sulla quale puntare, sia per l'accresciuta attenzione del consumatore alla salute sia per l'interesse verso **i nuovi sentieri del gusto**, tra sapori del futuro e trend di un domani che è già oggi.