

Coni a un euro e concorso, riparte la stagione del gelato

written by Redazione
12 Marzo 2015





Massimo Bosio, Luciana Poliotti e
Giorgia Mogni

I gelatieri Ascom celebrano il dolce per antonomasia dell'estate e lo fanno con una due giorni di iniziative. La prima sarà domenica 22 marzo: per la 'Giornata Europea del Gelato artigianale', le gelaterie aderenti proporranno, al prezzo di 1 euro, un gelato al gusto cioccolato d'Austria, cioccolato variegato con marmellata di albicocca. Il gusto è stato scelto dall'assemblea di Artglace - la Confederazione che promuove l'evento e riunisce le associazioni nazionali di gelatieri dell'UE -. L'intento di Artglace è di valorizzare ogni anno le produzioni tipiche dei territori delle nove nazioni della Confederazione; per questa edizione, la prescelta è stata l'Austria poi, in ordine alfabetico, sarà la volta di Belgio, Francia, Germania, Italia, Olanda, Portogallo, Repubblica Ceca e Spagna. Le iscrizioni per partecipare all'iniziativa si chiudono il 18 marzo. Per il momento sono oltre venti le gelaterie bergamasche aderenti.

La seconda iniziativa promossa dal Comitato Gelatieri di Bergamo sarà lunedì 23 marzo a partire dalle ore 17, all'Istituto alberghiero IPSSAR di San Pellegrino Terme ed è rivolta ai gelatieri artigianali della provincia di Bergamo e agli studenti degli Istituti Alberghieri: gelatai e allievi si confronteranno in una gara per il gelato più buono nell'ormai tradizionale 'Concorso di Gelateria

Artigianale' giunto alla terza edizione. Il tema della competizione sarà il 'Mielgot', gelato di latte, miele e biscotto di mais spinato di Gandino. I partecipanti dovranno dare la propria interpretazione di questo gusto reinterpretando con il proprio estro, i prodotti d'eccellenza del territorio: latte, miele, formaggi, vini, frutta, vegetali, anche attingendo anche alle ricette di pasticceria del territorio.

La giuria, presieduta da Luciana Polliotti e composta da Emanuela Balestrino (Il Gelatiere italiano), Gloria Levati (Gelato, bar, pasticceria Punto.IT), Elio Ghisalberti (L'Eco di Bergamo), Giovanni Martinelli, vicepresidente Associazione Pasticceri bergamaschi, valuterà il gelato in gara sulla base al gusto, alla consistenza, all'aspetto visivo e all'originalità degli abbinamenti.

La premiazione avverrà nel corso della Cena di Gala che si svolgerà nell'Istituto a partire dalle ore 19.

Durante il concorso si svolgerà un incontro dedicato ai gelatieri sul tema "Nuove regole sugli allergeni e etichettatura degli alimenti in vendita", il cui relatore sarà Mark Gallo di Al Food Trading.

«Abbiamo fin da subito aderito all'iniziativa europea - spiega Massimo Bosio, presidente del Comitato Gelatieri Ascom -. La Giornata europea del gelato sarebbe il 24 marzo, ma per dare più visibilità abbiamo deciso di fissarla la domenica più vicina. Invitiamo tutti i gelatieri a partecipare e a raccogliere questa provocazione di trasformare uno dei dolci più tradizionali austriaci, la torta Sacher, in un gelato. A differenza di quanto si crede l'Austria e in generale i Paesi del Nord Europa hanno una tradizione importante in fatto di gelato. Addirittura i consumi pro capite sono superiori a quelli italiani». «Il concorso - aggiunge Bosio - vuole essere soprattutto un momento di incontro e di scambio tra i gelatieri, anche nell'ottica di migliorare la professionalità. La partecipazione degli studenti, che abbiamo voluto fin dalla prima edizione, è importante per promuovere la

conoscenza e lo studio del gelato nelle scuole alberghiere».

«I pasticceri - spiega Luciana Polliotti, presidente della Giuria 3° Concorso di gelateria artigianale di Bergamo - forniranno i biscotti al mais spinato di Gandino e i gelatieri dovranno creare delle ricette. Il fatto di organizzare questo concorso ha valore perché è diventato un momento di confronto e di verifica che una rete di gelatieri sulla bergamasca esiste ed è radicata. Ci stiamo impegnando perché si scoprano le ricette di pasticceria più amate sul territorio, che il gelato è in grado di reinterpretare». «C'è molta ignoranza del prodotto gelato - denuncia Polliotti - in realtà è una delle ricette più complesse della gastronomia italiana perché subisce due processi e non è affatto semplice bilanciare gli ingredienti per fare un gelato buono».