

Gelaterie, Petite Fleur di Almenno San Salvatore vince la sfida della stracciatella



La vincitrice Enrica Natali premiata dal Maestro pasticciere Pierpaolo Magni

È **Enrica Natali** della gelateria **Petite Fleur di Almenno San Salvatore** la vincitrice del “Concorso gelateria artigianale”, la sfida promossa dai Gelatieri Bergamaschi di Ascom Bergamo Confcommercio lunedì 3 aprile alla Scuola Alberghiera ABF di Clusone.

Natali ha vinto la competizione con la “Stracciatella del buonumore”, una preparazione originale a base bianca con cioccolato extrafondente all’origano dei colli almennesi con coriandoli di cioccolato bianco e rapa rossa e coriandoli di cioccolato bianco e curcuma.

Seconda classificata **Teresa Nodari** della **gelateria Rosa di Arcene** con “Anima di stracciatella”, base bianca con cioccolato fondente belga al 70%, rosmarino e pepe di Timut. In terza posizione, **Paolo Bignardi** della **gelateria Fior di Panna di Almenno San Bartolomeo** con “Incanto di stracciatella”, base bianca latte fresco, panna fresca,

meringa, miele d'acacia, stracciatella di pistacchio verde di Bronte Dop, biscotti Lotus (con cannella).

Il concorso, giunto alla quinta edizione, come da tradizione ha proposto un tema legato al territorio, la stracciatella, che si vuole creata a Bergamo nel 1961 da Enrico Panattoni nella pasticceria-gelateria "La Marianna".

In gara c'erano 14 gelaterie, tra le migliori della Bergamasca, e 20 studenti delle scuole alberghiere: Ipssar San Pellegrino, Ipssar Nembro, Abf Clusone, Riva di Sarnico e Fondazione Isb di Torre Boldone. A suon di tecnica e fantasia hanno battagliato per stupire i giurati con reinterpretazioni personali partendo da una base fiordilatte e il cioccolato. Alla fine delle gare, la giuria – guidata dalla grande esperta Luciana Polliotti, presieduta dal Maestro Pierpaolo Magni, fondatore della Coppa del Mondo di Gelateria, e completata dai giornalisti Emanuela Balestrino e Franco Irranca e dagli chef Alessia Mazzola e Giuseppe Cereda – ha premiato i gelati migliori per gusto, struttura e originalità.

Nella sezione "junior" riservata agli studenti la vittoria è andata a **Noemi Afiero e Valeria Nossa dell'Alberghiero di Nembro** con la loro "Stracciatella con croccante di polenta", base bianca con cioccolato, farina di mais e miele. L'istituto ha anche conquistato il riconoscimento messo in palio dall'Ascom.

Nel corso della giornata hanno riscosso grande interesse anche i due giovanissimi talenti bergamaschi, **Matteo Corna** della gelateria Gelatiamo di Treviolo e **Mattia Cortinovia**, secondo classificato alla Coppa del mondo di pasticceria Juniores tenutosi a gennaio al Sigep 2017 di Rimini. Oltre a portare le loro migliori ricette, i due pasticceri hanno indicato ai ragazzi la via per il successo: la passione per ciò che si fa.

Tutti i gelatieri in gara

Paolo Bignardi – Fior di Panna (Almenno San Bartolomeo)

Daniel Rossi – La voglia matta (Zanica)

Niccolò Panattoni – La Marianna (Bergamo)

Matteo Corna – Gelatiamo (Treviso)

Massimo Pagani – Bar Gelateria Alpino (Casirate d'Adda)

Bianca Giorgi – Baciarmi cocco (Chiari – Bs)

Vito Giammello – Lo chef del gelato (Trescore)

Enrica Natali – Petite Fleur (Almenno San Bartolomeo)

Teresa Nodari – Gelaterie Rosa (Arcene)

Omar Quadri – Pasticceria Sofia (Boltiere)

Sergio Pezzoli – Laboratorio gelateria Franca (Albino)

Massimo Bosio – Selz Cafè (Clusone)

Marcello Gusmini – La Crem (Vertova)

Pietro Andreoli – Gelatissimo (Darfo Boario Terme)

La galleria fotografica

