

Gelato artigianale, l'Oasi di Villongo vince il concorso



È della Gelateria Oasi di Villongo il successo nella terza edizione del Concorso di Gelateria Artigianale, promosso dal Comitato gelatieri di Bergamo e svoltosi ieri nel pomeriggio all'Istituto alberghiero di San Pellegrino Terme. Tema della competizione era l'interpretazione del Mielgot (gelato di latte, miele e biscotto di mais spinato di Gandino, gusto che il Co. Gel. ha lanciato l'anno scorso in onore alle produzioni bergamasche) nella combinazione con i prodotti d'eccellenza del territorio. Venti le gelaterie che vi hanno partecipato, insieme agli studenti di due istituti: l'IPSSAR di San Pellegrino Terme e l'Istituto Serafino Riva di Sarnico.

Il primo classificato, Giuseppe Mogni, ha presentato il gusto Mielgot con miele di tiglio, achillea di Monte Bronzone e amarene. Al secondo posto Simone Rota Biasetti di Artigel di Azzano San Paolo con Crema al Passito di Torre de' Roveri e miele mille fiori. Al terzo posto Enrica Natali del Petit Fleur di Almenno San Salvatore con L'allegro Mielgot, preparato con infuso di menta fresca e salsa alle noci.



Nella sezione dedicata agli alunni della scuola alberghiera, si è aggiudicato il primo posto Jacopo Zenoni dell'Ipssar di S. Pellegrino Terme con un gelato al gusto Fiordilatte con miele d'acacia Mielgot e crema di marron glacè; mentre all'Istituto di Sarnico è andato un premio per aver ottenuto il maggior punteggio assegnato dalla Giuria sulla base dei gusti presentati.

Diverse e insolite le combinazioni proposte dai venti gelatieri: dalla birra fruttata alla grappa di moscato, dalla salsa di polenta con stracchino al latte delle stalle di Piario; dall'infuso di alloro all'agrì di Valtorta.

La giuria – presieduta da Luciana Polliotti e composta dai giornalisti Emanuela Balestrino, Gloria Levati, Elio Ghisalberti, da Giovanni Martinelli, vicepresidente Associazione Pasticceri bergamaschi e da Pietro Bresciani, segretario del Comitato Gelatieri di Ascom Bergamo – ha valutato il gelato in gara sulla base del gusto, della struttura, dell'aspetto visivo e dell'originalità degli abbinamenti.

I gelatieri in gara

Sergio Pezzoli (Laboratorio Gelateria Franca, Albino), Enrica Natali (Petite Fleur, Almenno San Salvatore), Daniela Nodari

(Rosa, Arcene), Simone Rota Biasetti (Artigel, Azzano San Paolo), Pierangelo Suardi (Cherubino, Bergamo), Viviana Elena Cremaschi (Cuore, Bergamo), Roberto Acerbis (Frigidarium, Bergamo), Cristian Daldossi (Safarà Soft, Bergamo), Manuel Fratus (La Piazza, Bolgare), Francesca Gelmi (Il Gelato da Giò, Chiuduno), Alessandro Bosio (Selz Café, Clusone), Claudio Negri (Da Claudio – Clusone), Pietro Andreoli (Gelatissimo, Darfo Boario Terme), Colombano Mariani (Oasi, Fara Gera d'Adda), Paolo Mariani (Gelateria Dolce Vita, Lallio), Laura Colombelli (Pasticceria Laura, Medolago), Graziella Molinari (Gelateria Arizzi, Olmo al Brembo), Simona Pansa (La Gelatteria, Pedrengo), Luigi Cornolti (Taverna del Caio, Ponteranica), Marco Mangini (La Gelateria, San Pellegrino Terme), Giuseppe Giudici (La Gatta, Sarnico), Andrea Giudici (La Gatteria, Sarnico), Marco Pietrobono (Gelato Matto, Seriate), Matteo Corna (Gelatiamo, Treviolo), Giuseppe Mologni (L'Oasi, Villongo), Marcello Gusmini (La Crem, Vertova), Maria Angela Giassi (Il Gioppino, Zanica), Daniel Rossi (Voglia Matta, Zanica).

E gli studenti

IPPSSAR di San Pellegrino Terme: Marco Scalabrino, Edison Gropaj, Andrea Oliveri, Federico Maestroni, Fabio Fabbris, Davide Brambilla, Nicole Perico, Alessia Ancora, Jacopo Zenoni

Istituto Serafino Riva di Sarnico: Sara Dosselli, El Yousfi Lemghari Hajar, Deborah Finazzi, Martina Milesi, Giulia Pezzoli, Valentina Rapis, Elena Rivadossi, Sara Vavassori, Claudia Venezia