

Gelato, conì a 1 euro e concorso per la Giornata Europea

written by Redazione

19 Marzo 2014



In Bergamasca, il gelato vive due giorni da grande protagonista. In occasione della Giornata Europea del Gelato Artigianale, istituita dal Parlamento di Strasburgo per sottolineare il valore di questo alimento e la capacità di chi lo produce, il Comitato Gelatieri dell'Ascom promuove due appuntamenti. Il primo, domenica 23 marzo, è rivolto ai consumatori e fa propria l'iniziativa internazionale che accomuna le gelaterie artigianali di almeno 12 Paesi nella proposta di un gusto speciale (per il 2014 è stato scelto "Stracciatella d'Europa", gelato fior di latte variegato al cioccolato fondente e succo di arance) al prezzo di un euro. I golosi non avranno che l'imbarazzo della scelta, visto che sono più di cinquanta le insegne di città e provincia che aderiscono. Lunedì 24, invece, si terrà la seconda edizione del "Concorso di gelateria artigianale di Bergamo" aperta e gelatieri e studenti degli istituti alberghieri. Tema è la riscoperta del gusto lattemiele abbinato a prodotti di eccellenza bergamaschi o alla rielaborazione ricette di pasticceria e gastronomia tipiche. All'Istituto alberghiero Alfredo Sonzogni di Nembro una giuria di nomi eccellenti valuterà le creazioni di 27 gelatieri e di 14 squadre, ognuna composta da due allievi, degli istituti alberghieri di Nembro e San Pellegrino.

â- Le insegne che aderiscono alla promozione

In città: Cuore, Frigidarium, Lekka Lekka, Safarà Soft, Tassino Café, Tuttifrutti. In provincia: Il Dolce Freddo (Albano Sant'Alessandro), Franca (Albino, due punti vendita), Fior di Panna (Almenno San Bartolomeo), Petite Fleur (Almenno San Salvatore), Rosa (Arcene), Artigel (Azzano San Paolo), La Piazza (Bolgare), La Gabbia (Capriate San Gervasio), Megaron (Casnigo), Baciamicocco (Chiari), Il Gelato da Giò (Chiuduno), Il Gelato di Ubaldo (Chiuduno), Artigiana Gelati (Clusone), Da Claudio (Clusone), Selz Café (Clusone), Vanilla (Cologno al Serio), Biffi (Credaro), Blitz (Curno), Sottosopra (Dalmine), Oasi (Fara Gera d'Adda), Artigiana Gelati (Gazzaniga), Agriall (Grassobbio), Tutta Panna (Grumello del Monte), Franca (Lefte), Pasticceria Laura (Medolago), Willy Wonka (Medolago), Bar Commercio (Osio Sotto), Pasticceria Bonati (Paladina), La Gelateria (Pedrengo), Bonazzi (Ponte Nossa), Taverna del Caio (Ponteranica), Arlecchina (San Paolo d'Argon), La Gelateria (San Pellegrino Terme), La Gatteria (Sarnico), Temptations Non solo Gelato (Scanzorosciate), Gelato Matto (Seriata), Paradiso del Gelato (Seriata), Latte Zuccherò (Terno d'Isola), Rubis (Torre Boldone), Gelatiamo (Treviolo), Fantasia (Villa d'Almè), L'Oasi (Villongo), Il Gioppino (Zanica), Voglia Matta (Zanica).

â- 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), 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 Gelateria, 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 Mogni (L'Oasi, Villongo), Marcello Gusmini (La Crem, Vertova), Maria Angela Giassi (Il Gioppino, Zanica), Daniel Rossi (Voglia Matta, Zanica).