

3 Giugno 2015

A Bergamo l'inventore del sushi gelato

Giovedì 4 giugno a Expo Gelato, nel chiostro di Santa Marta, Filippo Novelli e la sua originale interpretazione del gelato artigianale, che sposa l'estetica rigorosa della cucina giapponese



Un altro campione della gelateria sfila a Bergamo e presenta il suo

lavoro. Dopo Leonardo Ceschin, a Expo Gelato arriva **Filippo Novelli** che con Ceschin stesso (ospite lo scorso venerdì), Francesco Falasconi, Ernst Knam e Pierpaolo Magni come team manager, si è aggiudicato la Coppa del Mondo della Gelateria nel 2012.

Torinese, diploma all'istituto alberghiero, esperienze internazionali, Novelli ha ideato e sviluppato nel 2014 il gelato che l'ha reso noto in tutto il mondo della gelateria: il gelato di sushi e sashimi, connubio tra il gelato e la cucina nipponica che

unisce l'estetica orientale, fatta di precisione, colori accesi e armoniosi, con un prodotto squisitamente italiano come il gelato artigianale.

Nella ricetta del suo sushi sono compresi ingredienti come il riso, il cardamomo, lo zenzero, il sakè, il tè verde, mentre il tonno, che siamo abituati a veder adagiato su un letto di riso, è ricreato con gelée di lamponi, l'alga nori con pasta da zucchero nera.

Novelli è anche andato oltre. Recentemente ha infatti creato il Sushi 2.0, ovvero la variante con il gelato gastronomico, che unisce, per esempio, il sorbetto al cioccolato con il cipollotto e le uova di salmone.

Il campione si esibirà giovedì 4 giugno dalle 17.30 alle 19 nel Lab di ExpoGelato (chiostro di Santa Marta - piazza Matteotti, angolo via Crispi) in uno degli showcooking proposti dalla manifestazione che fino al 30 giugno mette in mostra le aziende della filiera (in cui Bergamo rappresenta un'eccellenza), fa incontrare i protagonisti del settore e offre la possibilità di gustare il gelato preparato ogni giorno fresco nel laboratorio a vista.