

30 Marzo 2017

Ascom, la sfida al gelato più buono passa da Clusone

Lunedì 3 aprile, all'Istituto Alberghiero, ritorna il Concorso dei Gelatieri bergamaschi. Professionisti e studenti si sfidano sulla stracciatella. Studenti "A scuola di passioni" con Mattia Cortinovis e Matteo Corna





Gusto, struttura e originalità: sono i tre parametri di giudizio che decreteranno il gelato più buono di Bergamo. Lunedì 3 aprile a Clusone ritorna il 'Concorso gelateria artigianale', la sfida a colpi di cono promossa dai Gelatieri Bergamaschi di Ascom Bergamo Confcommercio alla Scuola Alberghiera ABF.

Il concorso, giunto alla quinta edizione, anche quest'anno propone un tema che coniuga tradizione e territorio: la stracciatella. Il gelato, preparato con una crema bianchissima con pezzi irregolari di cioccolato fondente, è stato creato infatti a Bergamo nel 1961 da Enrico Panattoni nella pasticceria e gelateria "La Marianna". Il suo nome deriva dal nome di una minestra, la "stracciatella alla romana"; infatti l'uovo di questa minestra che si rapprende nel brodo bollente ricorda il cioccolato fondente a scaglie.

A partire dalle ore 16.30 gelatieri e studenti si sfideranno a suon di tecnica e fantasia per conquistare la giuria con reinterpretazioni personali della stracciatella, partendo da una base fiordilatte non variegata e lavorando sul cioccolato.

A concorrere saranno 14 gelaterie e 20 studenti degli istituti alberghieri di Sarnico, Nembro, San Pellegrino e Fondazione ISB di Torre Boldone.

I nuovi gusti saranno valutati da una giuria qualificata, presieduta dal Maestro Pierpaolo Magni, fondatore della Coppa del Mondo di Gelateria e presidente del Comitato d'onore, e composta da quattro esperti: Pierpaolo Magni, Emanuela Balestrino, Alessia Mazzola, Franco Irranca e Giuseppe Cereda.

Nell'ambito del concorso, nella Sala conferenze, verrà proposta agli studenti della scuola alberghiera una conferenza dal titolo "A scuola di passioni" con due giovani ospiti speciali: Matteo Corna della gelateria Gelatiamo di Treviolo che presenterà e illustrerà la torta Ciocoexperience (ore 17.30) e Mattia Cortinovis, 2° classificato alla Coppa del mondo di pasticceria Juniores tenutosi a gennaio al Sigep 2017 di Rimini che porterà le sue praline 'stellate'.

Cortinovis, 20 anni, figlio d'arte (il papà Giancarlo Cortinovis, titolare dell'omonima pasticceria a Ranica, è già stato premiato a livello mondiale), ha rappresentato l'Italia, affrontando i giovani pasticceri under 23 di Francia, Giappone, India, Filippine, Singapore, Messico, Polonia, Russia, Italia. I due giovani professionisti parleranno agli studenti della loro

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/ascom-la-sfida-al-gelato-piu-buono-passa-da-clusone/>

esperienza professionale, mostrando come l'ingrediente principale del successo sia proprio la passione, la voglia di mettersi in gioco, di impegnarsi, la ricerca continua di superarsi che può essere applicata in più direzioni, ad esempio nello studio di nuove procedure o degli ingredienti.

«La loro presenza – spiega Massimo Bosio, presidente dei Gelatieri Bergamaschi promotori del concorso – intende mostrare agli studenti le prospettive e le soddisfazioni che il nostro mestiere può dare se svolto con passione, impegno e professionalità. Cortinovis e Corna, con il loro esempio, rappresentano dei modelli di successo a cui possono ispirarsi».

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 (Treviolo)

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

Bianca Giorgi – Baciarmi cocco (Chiari – Bs)

Vito Giammello – Lo chef del gelato (Trescore)

Enrica Natali – Petit 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)