

5 Aprile 2016

È di Trescore il miglior gelato alla frutta

“Lo Chef del Gelato” ha vinto al quarta edizione del concorso promosso dai Gelatieri Ascom a Sarnico. Seconda "L'Oasi" di Villongo, al terzo posto "La Voglia Matta di Zanica". Tra le scuole alberghiere successo dell'Ippisar di San Pellegrino



Lo Chef del Gelato Vito Giammello
premiato dal Maestro Pierpaolo
Magni

È “Lo Chef del Gelato” di Trescore Balneario ad aver dato la migliore interpretazione dei gusti frutta, tema del quarto concorso di Gelateria artigianale promosso dai Gelatieri bergamaschi aderenti all’Ascom.

L’accostamento tra i gusti lampone al basilico di Riviera e banana allo zenzero con sfoglie di cioccolato fondente del Vietnam di Vito Giammello ha conquistato la giuria, che ieri all’istituto alberghiero Serafino Riva di Sarnico ha valutato le creazioni delle 19 gelaterie bergamasche in gara e delle quattro squadre di allievi delle scuole alberghiere.

Il secondo posto è andato alla gelateria L’Oasi di Villongo di Giuseppe Mologni, che ha proposto “Mediterraneo”, ossia mandorla di Puglia aromatizzata agli agrumi di Sicilia e mirto di Sardegna con olio extravergine di Sicilia, mentre in terza posizione si è classificata La Voglia Matta di Zanica, di Daniel Rossi, con “Fusion benessere”, che ha abbinato due emblemi dell’alimentazione salutistica come le bacche di Açai e di Goji al gelato al pesto di pistacchio di Sicilia salato. Nella competizione riservata alle scuole alberghiere la vittoria è andata all’Ipssar di San Pellegrino con gli allievi Cassis, Bielli, Roncelli, Chiofano e Macetti che hanno presentato il gelato alle mandorle Garibaldine, valorizzando una varietà del frutto. In gara anche i “padroni di casa” del Serafino Riva, l’Ipssar Sonzogni di Nembro e il Cfp di Clusone.

La giuria era composta dal Maestro Pierpaolo Magni, fondatore della Coppa del Mondo della Gelateria, in veste di presidente, dagli chef Petronilla Frosio (ristorante Posta di Sant’Omobono), Roberto Proto (Il Saraceno di Cavernago), Alessia Mazzola (Al Gigianca di Bergamo) e dalla giornalista Emanuela Balestrino. I lavori sono stati coordinati da Luciana Poliotti, giornalista e studiosa di storia del gelato artigianale e della gastronomia.

Non nasconde la soddisfazione per il successo il vincitore Vito Giammello, 53 anni, che solo un anno fa ha aperto a Trescore la sua gelateria, nuovo sbocco professionale dopo una carriera nella ristorazione, come racconta l’insegna “Lo Chef del Gelato”. «Banane e lampone? No l’ispirazione non me l’ha data la canzone di Morandi – dice sorridendo – quanto l’abbinamento dei colori, che era uno dei parametri del giudizio. Il resto lo ha fatto il gusto, coltivato in tanti anni al lavoro in cucina. Sono un neofita del settore, ho ancora tanto da imparare – ammette –, e la vittoria mi dà fiducia per continuare su questa nuova strada che ho scelto di intraprendere perché mi dava la possibilità di sviluppare un’iniziativa in proprio. Gelato e gastronomia, del resto, sembrano sempre più spesso destinati a dialogare tra loro e io intendo propormi proprio come punto di incontro».

Giammello ha anche vinto la classifica dedicata al gusto, L’Oasi di Villongo quella dell’aspetto visivo, mentre per l’originalità è stata premiata La Crem di Vertova di Marcello Gusmini, che ha utilizzato pera, ricotta al cioccolato e mostarda cremonese. «Il concorso – commenta il presidente dei Gelatieri bergamaschi Ascom, Massimo Bosio – rappresenta un’occasione prima di tutto per incontrarsi tra colleghi, scambiare idee e informazioni, anche grazie al momento conviviale della cena di gala. Ma è pure uno stimolo importante per mettersi in gioco professionalmente. Ci partecipa, in fondo, vuole fare bene e così sperimenta, crea, approfondisce, ha l’occasione di uscire dalla visione strettamente commerciale del prodotto. Magari i gusti che abbiamo assaggiato non entreranno nelle vetrine dei punti vendita, ma sono comunque cose nuove e interessanti che fanno crescere il settore. La presenza di tre chef in giuria – evidenzia – ha spinto i concorrenti a pensare a qualcosa che possa finire anche in un piatto anziché sul cono ed è un’opportunità in più per le gelaterie, che spesso forniscono anche i ristoranti».

I vincitori, la giuria e gli organizzatori