la Rassegna.it
Fondata nel 1906

25 Gennaio 2018

Gelaterie, la nuova guida del Gambero Rosso premia l'Oasi American Bar e La Pasqualina con i Tre coni

Due delle sei gelaterie premiate dalla guida hanno sede nella nostra provincia che, quanto a gelato e arte artigianale, non ha nulla da invidiare alla grande Milano

La Guida Gelaterie d'Italia 2018 del Gambero Rosso, presentata al Sigep di Rimini, premia il gelato artigianale made in Bergamo. Tra i nuovi Tre Coni entra l' Oasi American Bar di Fara Gera D'Adda. Il locale di Candida Pellizzoli, presidente dell'Associazione Maestri della Gelateria Italiana e componente del direttivo Comitato Gelatieri bergamaschi Ascom, conquista i tre coni con il suo locale polifunzionale che dedica al gelato uno spazio speciale. La maestra gelatiera ogni giorno studia e sperimenta nuovi abbinamenti di frutti e ortaggi per un gelato a tutta salute, con proprietà antiossidanti e salutistiche certificate. Tre coni confermati anche quest'anno a La Pasqualina, con sede storica ad Almenno San Bartolomeo e con un indirizzo cittadino in Via Borfuro. E per gustare il gelato della Pasqualina anche in vacanza, non manca un locale in Costa Smeralda.

La nuova guida del Gambero Rosso – già disponibile on line e acquistabile a fine aprile in libreria e in edicola – non manca di guardare al futuro di un prodotto emblema ed orgoglio del made in Italy. Il gelato sarà sempre più in linea con le esigenze salutistiche sempre più pressanti (mode a parte) e sceglierà la filiera trasparente, diversificando il prodotto – per il pistacchio, ad esempio, scegliendo frutti di diversa provenienza per far capire al consumatore che Bronte non può realmente rifornire tutte le gelaterie del paese – e alleggerendolo in termini di grassi e zuccheri, senza rinunciare alla sua

naturale essenza: quella di prodotto goloso. Tra i progetti e le sfide per il futuro quello di diventare un alimento ancora più sano e pulito e per tutti. Intolleranti, celiaci, diabetici e incurabili golosi. Sostituendo gli zuccheri, passando per il latte nobile, per quello senza lattosio, fino ai sapori primordiali di quello crudo, tagliando via tutte le E e tutto ciò che non convince l'artigiano responsabile.

Sguardo in Italia agli altri Tre nuovi Coni:

Marco Serra Gelatiere, Carignano (TO)

Il talentuoso gelatiere, che si è fatto conoscere nella gelateria torinese Mara dei Boschi, ha aperto nella sua città natale a Carignano il suo nuovo laboratorio del gusto. Tra le proposte di qualità, non mancano scelte frutto di un accurato studio, a partire dall'uso del baobab come addensante.

Greed Avidi di Gelato, Frascati (RM)

Ricercatore instancabile, promotore consapevole del territorio, artigiano attento e goloso al punto giusto: Dario Rossi. Il suo è un prodotto che mira dritto al gusto originale dell'ingrediente che lo compone, senza alterazioni o inutili orpelli, che sia dolce o salato.

La Gourmandise, Roma

Non chiedetegli un cono, perché per Dario Benelli il gelato si degusta come si deve solo in coppetta. Perché non si aggiunge niente a un prodotto completo così com'è. Il suo laboratorio è il suo regno, avvolto da un'alchimia unica per un prodotto che conquista al primo soave assaggio.

I premi speciali

Miglior gelato al cioccolato

Il premio va al gelatiere Stefano Dassie di Treviso che dopo anni di ricerca sul cioccolato, declina il gusto in tutte o quasi le declinazioni possibili.

Il gelatiere Emergente

Ad aggiudicarsi il premio è Nicolò Arietti di Gelati d'Antan di Torino, che con il gusto Malvasia dolce Doc (il Gelato del Vignaiolo) si è aggiudicato l'ultima edizione del Gelato Festival di Torino.

Il miglior Gelato Gastronomico

Il premio va alla Cremeria Scirocco di Bologna: Andrea Bandiera collabora costantemente con cuochi e produttori. Tra i gusti orgoglio del locale: parmigiano e fichi secchi, gorgonzola e noci e un pestosenza aglio con pinoli, mandorle, pistacchi, scorza di limone, olio, sale e basilico.

Premio alla sostenibilità

Ad aggiudicarselo è Stefano Roccamo di Stefino di Bologna. La sua è una gelateria eco sostenibile a 360 gradi: un accurato sistema recupera l'acqua di raffreddamento dei frigo e dei pozzetti, il packaging è totalmente biodegradabile, gelati e sorbetti sono privi di glutine, grassi idrogenati, emulsionanti, stabilizzanti, aromi sintetici e coloranti artificiali.

Le gelaterie lombarde con Tre coni:

La Pasqualina – Almenno San Bartolomeo [Bg]

Oasi American Bar – Fara Gera D’Adda [Bg]

Paganelli – Milano

Pavé – Gelati & granite – Milano

Chantilly – Moglia [Mn]

L’Albero dei Gelati – Monza