

26 Febbraio 2014

## **Gelatieri, torna il concorso che esalta tradizione e territorio**

Il 24 marzo la seconda edizione del concorso promosso dal Co.Gel Ascom. Tema la riscoperta del gusto Lattemiele e le eccellenze dell'enogastronomia. Il giorno prima si celebrerà la Giornata europea con coni a un euro



I gelatieri bergamaschi e gli studenti degli istituti alberghieri sono invitati anche quest'anno a mettere in gioco tecnica e fantasia per conquistare la giuria del secondo "Concorso di gelateria artigianale di Bergamo" promosso dal Co.Gel. Ascom. L'iniziativa, varata lo scorso anno in concomitanza con l'istituzione della Giornata Europea del Gelato Artigianale, fa il bis lanciando un tema che coniuga ancora una volta tradizione e territorio. I concorrenti sono infatti chiamati a cimentarsi nella riscoperta del gusto lattemiele, sapore antico documentato anche dalle cronache, sposandolo ad altri prodotti di eccellenza bergamaschi, come frutta, ma anche vini, cereali, formaggi e vegetali o rielaborando ricette di pasticceria e gastronomia tipiche. Il concorso si terrà lunedì 24 marzo all'Istituto alberghiero Alfredo Sonzogni di Nembro dove si svolgeranno, a partire dalle 16, tutte le fasi della manifestazione: consegna degli elaborati, valutazione della giuria e premiazione nell'ambito della cena di gala conclusiva, con un menù che prevede anche assaggi di gelato gastronomico. Dopo l'avvio delle valutazioni della giuria la giornata farà spazio alla riunione per la nomina del Consiglio direttivo del Comitato Gelatieri Bergamaschi.

Per partecipare al concorso è necessario inviare la scheda allegata al regolamento (spedito alle attività interessate) entro

il 14 marzo. Il costo di partecipazione è di 25 euro e comprende la cena di gala. Il campione di circa 500 grammi dovrà essere consegnato in apposite termoscatole anonime fornite dall'organizzazione. La giuria, presieduta dalla giornalista Luciana Poliotti, sarà composta dal presidente nazionale del Co.Gel. Fipe e della Coppa del mondo della Gelateria Giancarlo Timballo, dal tri-stellato chef bergamasco Enrico Cerea, da Pierpaolo Magni, componente dell'Accademia italiana maestri pasticceri e presidente del Comitato mondiale d'onore della Coppa del mondo della gelateria, e da Kamal Rahal Essoulami, presidente della Coppa d'Africa e componente del Comitato mondiale d'onore della Coppa del mondo della gelateria. Saranno premiati i primi tre classificati e il primo degli istituti alberghieri. Le iscrizioni si chiuderanno anticipatamente al raggiungimento di 35 concorrenti.

A corredo del regolamento è fornita una scheda dell'Associazione dei produttori apistici della provincia di Bergamo che illustra le caratteristiche e le proprietà dei diversi mieli, così da valorizzare al meglio le produzioni locali.

Il concorso sarà preceduto, domenica 23 marzo, dalla celebrazione della Giornata Europea del Gelato Artigianale, fissata dal Parlamento di Strasburgo il 24 marzo di ogni anno. Anche i gelatieri bergamaschi sono invitati a partecipare all'evento che accomunerà numerosi Paesi europei nel proporre per l'occasione coni e coppette con un gusto speciale al prezzo – altrettanto speciale – di un euro. Il gusto per il 2014 è “Stracciatella d'Europa”, gelato fior di latte variegato al cioccolato fondente e succo di arance, scelto come esplicito omaggio al bergamasco Enrico Panattoni, patron della Marianna scomparso nell'ottobre 2013, considerato l'inventore della stracciatella.

Per i gelatieri questo è comunque solo l'inizio della stagione. È infatti in arrivo la nuova edizione della campagna di informazione e promozione Gelateria di Fiducia che vede confermati appuntamenti ormai classici come “La merenda non si paga” dedicato ai bambini e la “Festa dei nonni”, con omaggi agli anziani dei centri ricreativi o ospiti nelle case di riposo.