

22 Marzo 2013

## **Gelato e sapori bergamaschi, vince il biscotto di San Pellegrino**

Al concorso realizzato in occasione della prima Giornata Europea del Gelato Artigianale hanno partecipato 31 concorrenti. Il tema erano i prodotti del territorio e le sperimentazioni non sono mancate.



*nella foto: il vincitore, Marco Mangini, premiato da Giancarlo Timballo*

Vince la Valle Brembana nella prima edizione del Concorso dedicato al gelato artigianale bergamasco, promosso dal Comitato Gelatieri di Ascom Bergamo nell'ambito delle iniziative organizzate per la Giornata Europea del Gelato Artigianale.

Il "biscotto di San Pellegrino" si è aggiudicato il primo e il secondo posto nel concorso dedicato ai prodotti specifici del territorio: latte, panna, frutta, verdura, vini, formaggi, dolci.

Il primo premio è stato assegnato a **La gelateria di San Pellegrino** Terme che ha realizzato un gusto dal titolo "Il biscotto San Pellegrino". Giancarlo Timballo, presidente del Comitato Gelatieri di Fipe e Coppa del mondo di Gelateria, ha consegnato il premio - una coppa - al titolare Marco Mangini. Seconda classificata la **Pasticceria Bigio** sempre di San Pellegrino Terme con il "Biscotto Bigio", che ha tra gli ingredienti oltre al biscotto tipico del comune della Valle Brembana anche mirtilli di Ornica 100% naturali e latte d'asina. Mentre il terzo posto è andato alla **Gelateria Frigidarium** di Bergamo che ha creato il gusto Sant'Alessandro con gli ingredienti del tipico dolce bergamasco "Polenta e Osei" (pasta di mandorle, crema alla vaniglia e variegato al cioccolato fondente 70%).

31 i concorrenti che hanno partecipato: 25 gelaterie e 6 studenti delle scuole alberghiere di San Pellegrino Terme e di Nembro. Tanti i gusti in gara, tutti frutto di sperimentazioni che hanno visto come ingredienti principali il Passito di Torre de' Roveri, il Moscato di Scanzo, lo strachitunt, la polenta taragna, il Valcalepio, il melone di Calvenzano, la formaggella della Val di Scalve, il Branzi, il taleggio, la zucca, la birra e persino la Garibalda, la pagnotta creata dai panettieri bergamaschi.

A giudicare i concorrenti sono stati chiamati: Giancarlo Timballo, presidente Co.Gel-Fipe e Coppa del Mondo della Gelateria, Paolo Rota, chef del ristorante "da Vittorio" di Brusaporto, Pierpaolo Magni, docente membro dell'Accademia Italiana Maestri Pasticcieri, Beppo Tonon, maestro intagliatore e Campione 2006 della Coppa del Mondo della Gelateria e Elio Ghisalberti, critico enogastronomico; coordinati da Luciana Polliotti, giornalista e storica del gelato.

«Hanno vinto la sostanza e l'essenzialità - afferma **Massimo Bosio**, presidente del Comitato Gelatieri aderenti ad Ascom Bergamo -. Il concorso è uno strumento che permette di essere creativi ma chiede anche di essere concreti. È un modo per mettersi in gioco e far crescere la propria professionalità. Oggi si è sperimentato questo».

Le manifestazioni continuano domenica 24 marzo con 54 le gelaterie che distribuiranno coni al gusto "Fantasia d'Europa", fiori di latte variegato al cioccolato fondente con mandorle pralinate. Il prezzo di una coppetta di tale gelato sarà lo stesso in tutt'Europa: un euro.