

# IVG

## Il basilico conquista Firenze: i gelatai savonesi premiati per la professionalità

di **Redazione**

18 Settembre 2018 - 15:41



**Provincia.** Hanno conquistato piazza Michelangelo a Firenze. Il merito va al loro estro abbinato al basilico genovese Dop coltivato nelle serre del ponente ligure. La storia è quella dei tre maestri gelatai Guido Cortese, Gabriele Scarponi e Marco Venturino. Sono stati i protagonisti delle finali della rassegna “Gelato Festival”, uno dei concorsi più prestigiosi del settore a livello internazionale.

Specificità dell’edizione 2018 è stata proprio quella che i portacolori della Liguria siano stati tutti savonesi e ciascuno di loro abbia utilizzato il basilico come elemento predominante del gusto da offrire alla giuria. Guido Cortese, titolare di “U Magu” ha presentato il pinolo alla ligure: pinolo, basilico e limone. Gabriele Scapioni, numero uno di “Ara Macao” ha lanciato il tropical basil con frutta della passione, mango, basilico e variegato al lampone. Marco Venturino ha puntato sul Liguretto, nome di fresca registrazione sinonimo di sorbetto limone e basilico.

“Parte fondamentale dei nostri elaborati è proprio il profumo e il sapore fornito dal basilico genovese Dop coltivato tra le serre dell’azienda San Giorgio di Ceriale e dall’esperienza della realtà guidata da Paolo Calcagno sita sulle alture di Celle Ligure, un riferimento anche per la fornitura dei Campionato del Mondo del Pesto” avevano dichiarato i tre professionisti alla vigilia dell’impegno toscano.

Sebbene il titolo principale non sia approdato in Liguria, per i tre artigiani resta la grande

---

soddisfazione legata al riconoscimento dei giurati: in vista della tappa mondiale prevista nel 2021 da loro si ripartirà per costruire una squadra nazionale che dovrà rappresentare l'Italia oltre oceano. Con uno speciale profumo di basilico.