

IVG

Tre savonesi protagonisti alla “All Stars” del Gelato Festival, sfida all’ultima coppetta

di **Redazione**

11 Settembre 2018 - 11:31



Savona. Ci sono anche tre savonesi, nel team dei 16 migliori gelatieri del mondo che si confronteranno a Firenze per una sfida senza precedenti, una competizione all’ultima coppetta: alla “All Stars” del Gelato Festival 2018, il più importante evento dell’anno nel campo del gelato artigianale organizzato in collaborazione con Carpigiani e Sigep - Italian Exhibition Group, si cimenteranno anche i gelatieri Guido Cortese della gelateria “U Magu” di Pietra Ligure, Gabriele Scarponi di “Ara Macao” ad Albisola Superiore e Marco Venturino dei “Giardini di Marzo” di Varazze.

I tre si sono qualificati alla gara - che darà accesso alla finalissima del Gelato Festival World Masters 2021 - essendo saliti sul podio in una delle precedenti edizioni del Gelato Festival, dal 2011 in poi. In particolare, con il suo sorbetto “Limone e basilico” Venturino si è classificato secondo nel 2015, così come Cortese l’anno seguente con il suo “Pinolo alla ligure” mentre Scarponi nel 2016 è arrivato terzo con il suo “Tropical Basil”.

Specificità dell’edizione 2018 è quella che i portacolori della Liguria siano tutti savonesi e ciascuno di loro utilizzi il basilico come elemento predominante del gusto da offrire alla giuria. Guido Cortese, titolare di “U Magu” presenta appunto il pinolo alla ligure: pinolo,

basilico e limone. Gabriele Scapioni, numero uno di "Ara Macao" lancia il tropical basil con frutta della passione, mango, basilico e variegato al lampone. Marco Venturino punta 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" spiegano i tre gelatieri.

Tecnica, gusto e presentazione saranno i parametri per il voto della giuria tecnica. Parte rilevante sarà affidata anche al giudizio popolare. L'auspicio dei gelatai savonesi: "Non importa chi vincerà di noi, siamo tutti artigiani alla ricerca del gusto di un tempo determinato da passione e materie prime. Speriamo davvero che a trionfare sia la Liguria con il gelato derivato da uno dei suoi simboli principali, il basilico".

L'appuntamento è a Firenze da venerdì 14 a domenica 16 settembre (orario 12-20), nello splendido scenario offerto dal Piazzale Michelangelo di Firenze: per fiorentini e turisti un'occasione unica per scoprire i segreti del mondo del gelato fra assaggi, iniziative a tema e laboratori didattici allestiti nei tre grandi food truck da 13 metri (incluso il "Buontalenti" che rappresenta il più grande laboratorio mobile di produzione di gelato al mondo e il "Ruggeri" allestito con le vetrine gelato più innovative firmate ifi) in uno dei luoghi più suggestivi e fotografati al mondo, con vista mozzafiato sulla città. Un biglietto da 10 euro (ridotto per i bimbi sotto il metro), disponibile anche in prevendita sul sito della manifestazione (www.gelatofestival.it/biglietto), darà diritto all'assaggio di tutti i gelati in gara, più quelli degli sponsor (incluso Cookies The Original® e la versione Black) e alla partecipazione alle attività del villaggio.

Una vera e propria sfida tra le stelle del gelato artigianale italiano dunque, con la presenza dei vincitori del Gelato Festival dall'edizione 2011 ad oggi. Artigiani i cui nomi sono ben noti a chi conosce il mondo della gelateria artigianale d'eccellenza, ognuno dei quali si è saputo imporre grazie a un mix tra l'alta qualità delle materie prime, un'ottima padronanza della tecnica e grande fantasia nell'elaborare gli accostamenti più azzeccati. Nei giorni del festival - ed è un'altra novità assoluta - gli stessi gelatieri saranno poi chiamati a cimentarsi con due prove speciali: grazie alle partnership col Birrificio Angelo Poretti, gli chef dovranno realizzare un gusto inedito utilizzando tre diverse birre dell'azienda di Varese, che sarà valutato da una giuria tecnica.

La kermesse è realizzata con la partecipazione di importanti aziende della filiera del gelato come Ifi (leader nel campo di arredi, vetrine e banchi frigo), Mec3 (leader nel settore degli ingredienti per la gelateria artigianale e fornitore ufficiale dei prodotti in gara) presente con il silver sponsor Cookies The Original®, Cartoprint (leader nel settore del packaging alimentare, gruppo Seda), Hiber, Weker, Mondo Convenienza, Zuccherò&Co, Solochef.it con le sue divise griffate, Publiacqua e Coop Firenze (fornitore ufficiale di latte e panna freschi), più Citysightseeing e Moovit. Sul fronte media invece sono presenti Punto IT, TuttoGelato e la musica della radio ufficiale, l'emittente Rds - Radio Dimensione Suono più il "gladiatore" Ignazio Failla, vocalist e presentatore, che intratterranno i visitatori. Spazio poi alla solidarietà: grazie alla partnership con la Fondazione Ant - che avrà un suo stand dedicato - versando 2 euro si potrà ricevere la bag del Gelato Festival e contribuire alle attività della Fondazione per l'assistenza gratuita ai malati oncologici.

Il vincitore della "All Stars" fiorentina sarà il primo a qualificarsi per la finalissima dei Gelato Festival World Masters 2021, la sfida per i migliori gelatieri artigianali del pianeta,

un percorso con centinaia di prove in quattro anni su cinque continenti, con giurie tecniche e popolari per aggiudicarsi il titolo di campione mondiale. Non solo il principale torneo internazionale di categoria, ma un progetto di posizionamento strategico del gelato artigianale e di tutta la filiera, con l'obiettivo di coinvolgere nella sfida 5.000 chef gelatieri da tutto il mondo e generare un +15% di indotto per il settore, con un media value globale per il made in Italy stimato in 50 milioni di euro.

Il Gelato Festival ha debuttato a Firenze nel 2010 ispirandosi all'ideazione della prima ricetta di gelato per mano del poliedrico architetto Bernardo Buontalenti nel 1559. Da allora la manifestazione ha allargato i propri confini espandendosi prima nel resto d'Italia, poi in Europa e - dal 2017 - anche negli Stati Uniti, con un totale di 64 Festival realizzati, prima di abbracciare tutto il pianeta col campionato mondiale dei Gelato Festival World Masters 2021.