

DIOLETTA TRA 20 GELATIERI ITALIANI IN COLOMBIA ALLA SCOPERTA DI CACAO E CAFFÈ

29 Novembre 2018

di **Redazione**



L'AQUILA – In Colombia il gelato parla italiano, e anche un po' abruzzese, e diventa linguaggio universale di innovazione tecnica e sperimentazione gastronomica.

Le attività di alta formazione e di divulgazione di Gelato Contemporaneo approdate oltreoceano hanno permesso a 20 gelatieri artigiani, di varie associazioni e di differenti aree geografiche italiane, di visitare i produttori di cacao e di caffè della Colombia, sperimentando direttamente com'è il profumo del mosto di cacao in fermentazione, come cambiano le piante in base alla genetica, quanto può essere importante coltivare antiche specie di cacao per ritrovare i profili aromatici nella coppetta, oltre a poter assaggiare e raccogliere le ciliegie di

caffè fresche dei Caracolito e dei Caturro colombiani, alcuni tra i caffè più pregiati al mondo.

Nell'arco di 11 giorni in un percorso che ha toccato la capitale colombiana Bogotá, le regioni di produzione del Tolima e dell'Huila, a cavallo tra due cordigliere e il mare caraibico dell'hispanica Cartagena de Indias, i gelatieri italiani hanno degustato, toccato, visto e ascoltato tutta la ricchezza delle filiere della rete Chocofair e di materie prime che entrano quotidianamente nelle loro gelaterie.

Il 20 sera poi i maestri **Francesco Dioletta**, patron delle Gelaterie Duomo di L'Aquila e Avezzano, **Gianfrancesco Cutelli**, **Osvaldo Palermo**, **Alessandro Attilio**, **Valerio Esposito** e **Piergiorgio Ferrari** hanno dato sfoggio della loro capacità tecnica declinando il gelato nella sua versione gastronomica durante la Cena di Gala dell'Ambasciata Italiana per 125 ospiti, ambasciatori, ministri e alti rappresentanti delle istituzioni colombiane.

Il 21 invece i maestri **Rosario D'Angelo**, Gianfrancesco Cutelli, Piergiorgio Ferrari e **Roberto Lobrano** hanno tenuto un corso - che promosso attraverso la piattaforma *gelatocontemporaneo.it* aveva registrato in due settimane il sold out - di 8 ore su gelato di massa, granite alcoliche e degustazione tecnica per 30 gelatieri e chef colombiani.

Gelato Contemporaneo, nato per affermare la centralità del gelato nella cucina, per renderlo materia di studio e sperimentazione, è un format di formazione attiva che nonostante sia nato solo da un anno, sta ricevendo molte attestazioni di merito e si fregia di una collaborazione stabile con la Conpait Gelato e di strette relazioni con la neonata Scuola di Alta Gelateria Italiana.

Una piattaforma sulle nuove frontiere della gelateria che vuole crescere e aprirsi sempre di più riuscendo ad abbinare il lato di formazione frontale a quello di formazione attiva di filiera, per poter mettere a disposizione di tutti le grandi competenze custodite dalle varie scuole di gelateria italiana e le esperienze dei grandi maestri artigiani che spesso non hanno modo e tempo di incontrarsi, confrontarsi e sperimentare.

Gelato Contemporaneo permette ai gelatieri in tempi relativamente brevi di visitare, toccare, assaggiare, lasciarsi contaminare e studiare viaggiando, in Italia e nel resto del mondo.

