VirtùQuotidiane

IL MIGLIOR “GELATO CONTEMPORANEO 2019” HA IL GUSTO DELLA SOLIDARIETÀ

1 Giugno 2019

di Redazione

MILAZZO – Davanti a una giuria selezionata presieduta da **Arnaldo Conforto** e formata di maestri gelatieri **Ida Di Biaggio, Gianfrancesco Cutelli, Luca Bernardini** e dal degustatore di caffé specialty **Simone Meriggi**, 12 coppie da tutta Italia, al termine di una quattro giorni di alta formazione, hanno presentato la propria interpretazione del gelato contemporaneo a Milazzo (Messina), nella meravigliosa cornice della Tenuta Barone Lucifero di San Nicolò dove è stato assegnato il premio “Miglior Gelato Contemporaneo 2019”.

Gusti di alto livello tecnico e dalla giusta complessità aromatica sono stati valutati in una prima fase e per il 70% del punteggio al buio, senza conoscere gli autori, in base a tre

parametri – gusto, struttura, equilibrio – per il restante 30% del punteggio, in degustazione pubblica, per l'originalità e la capacità di raccontare il prodotto.

Ad aggiudicarsi il titolo di Gelato Contemporaneo 2019 la coppia iblea composta da **Stefano Baglieri** della gelateria l'Artiginale di Pozzallo e **Antonio Adamo** del Caffè Adamo di Modica.

I due maestri gelatieri sono un unicum nel panorama italiano, amici fraterni dagli anni dell'asilo e accomunati dalla medesima passione per la gelateria hanno realizzato un gusto chiamato "Più", un sorbetto (gelato a base acqua) realizzato con mandorla Chiricupara, una varietà ragusana in via d'estinzione, una riduzione di Frappato Planeta, della medesima provincia, completato da un crumble alle mandorle con farina di riso di Lentini.

Un trionfo di sapori siciliani, in una sorta di rivisitazione del celebre dessert Biancomangiare, attento al contenuto di zuccheri e alle intolleranze (il sorbetto è senza latte e senza glutine) con una consistenza cremosa e calda al palato in cui vengono fuori chiaramente le note di fiori e ciliegia caratteristiche del vino utilizzato in variegatura.

Il secondo posto con pochi voti di scarto è toccato alla coppia di gelatieri **Barbara Poggi** della Cremeria San Francesco di Bologna e **Renato Trabalza** chef e gelatiere del Sora Lella di Roma per il gusto "NocciolAmo" sorbetto vegano a base di nocciole biologiche dei Nebrodi e scorze di agrumi, abbinati con Passito di Noto.

Il terzo poco dietro è stato "Slurp" dell'omonima gelateria di Aci Castello di **Fulvio Massimino** e **Bruna Vecchio**, una crema a base di miele di ape nera sicula, scorze di agrumi, moscato e variegatura di mandorle di Avola tostate.

La premiazione si è tenuta nei giardini della Fondazione Barone Lucifero di San Nicolò, terreni gestiti da Gigliopoli-la città dei bimbi spensierati ed è stata presentata dal toscanissimo **Vetulio Bondi**, front-man dell'azienda Bravo main sponsor della manifestazione che ha messo a disposizione il primo premio: un montapanna del valore di 4.400 euro che i vincitori hanno senza pensarci un attimo donato all'associazione che ha ospitato l'evento e che si occupa di bambini in varie condizioni di disagio.

I secondi classificati hanno vinto un buono da 1.500 euro per l'acquisto di software gestionale FaccioBuono, i terzi hanno potuto festeggiare con una magnum di Syrah dello sponsor Cantine Planeta.

Oltre ai vincitori si è distinto, tra gli altri, il gusto "Mediterraneo"con finocchietto di mare realizzato da **Elisa Chillemi** dela Siké di Milazzo in collaborazione col conterraneo **Carmelo**

Isgrò, biologo marino che negli ultimi mesi si è occupato del recupero dei capodogli spiaggiati in Sicilia, morti a causa della presenza di plastica e reti illegali e ideatore del Siso Project, un museo del mare realizzato con lo scheletro di un capodoglio spiaggiato e la plastica rinvenuta nel suo intestino.

Il sorbetto a km zero, fatto con quest'erba spontanea molto aromatica che cresce in riva al mare, ha voluto lanciare il messaggio sociale dalle tre R: Riduci, Riusa, Ricicla, in linea anche con la scelta di GeCo di usare solo materiali di consumo (palette, coppette e vaschette da asporto) completamente compostabili e biodegradabili.

La chiusura di GeCo ha coinvolto emotivamente tutti i presenti, confermandosi un momento importante per lo scambio e la condivisione tra i professionisti del settore e per la crescita del settore del gelato artigianale.