

Un settore che mostra una particolare vitalità

Il gelato artigianale calabrese fra tradizione e nuove frontiere

“Sperimentato” a Rimini il tartufo al bergamotto con “cuore” di melograno

REGGIO CALABRIA

Un golosissimo tartufo al bergamotto di Reggio Calabria con un “cuore” di melograno. È la realizzazione che, superando anche ogni logica di campanile, ha letteralmente conquistato il Salone del gelato di Rimini. Protagonista è stato il Team Italiceo con i maestri gelatieri Davide De Stefano, Pasquale Monteleone, Domenico Penna e Gaetano Vincenzi.

Ovviamente – considerate anche le notevoli proprietà che possiede il bergamotto e che la scienza medica sta progressivamente sempre di più mettendo in luce – non è stata soltanto una sfida giocata sul, pur importante, tavolo del gusto. Le proprietà terapeutiche del principe mondiale degli agrumi sono state esposte da Davide Destefano, che ne ha potuto illustrare i benefici alle centinaia di visitatori. La parola “magica” è stata bioflavonoidi:

grazie ai questi, circa 350, con una regolare assunzione del succo è possibile ottenere una riduzione nella produzione del colesterolo nell'organismo umano di circa il 20% ed inoltre un abbassamento della glicemia con un calo del rischio di malattie cardiovascolari.

In questo mix tra novità e tradizione, spazio particolare alla storia del tartufo di Pizzo che è stata narrata dai napoletini supportati da Federico Quaranta. Sul fronte delle novità

ha riscosso successo pure un gelato al caciocavallo di Ciminà presidio slow food. Performance di altissimo livello dei calabresi che hanno infine concluso con un business seminario del re delle gelaterie americane Stefano Versace affiancato dalla dottoressa Corrado che ha spiegato ai numerosi gelatieri come essere non solo artigiani ma anche imprenditori come affrontare eventuali criticità nella gestione di un'azienda di settore. ◀



Il.. gusto dello sviluppo gelatieri calabresi ancora protagonisti

