

**PANORAMA**

REPORTAGE/GAMBERO ROSSO

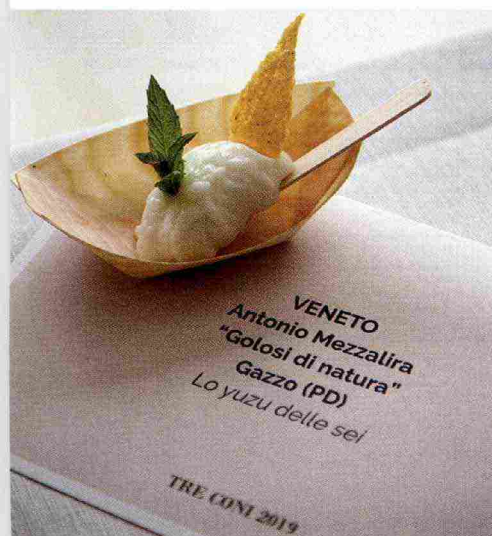
# UNA NAPOLI DA BRIVIDI

**Maestri gelatieri, provenienti da tutta Italia, e premiati con i Tre Coni dal Gambero Rosso - un riconoscimento riservato a quegli artigiani del freddo che abbracciano tout court la filosofia della produzione d'eccellenza - si sono riuniti sulla terrazza del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo per dar vita ad un'indimenticabile serata in onore del miglior gelato made in Italy**

DI VALERIA MAFFEI - FOTO UFFICIO STAMPA GAMBERO ROSSO



Venticinque maestri gelatieri provenienti da tutta Italia, 25 artigiani del sottozero appartenenti a quella selezionatissima élite (composta da 43 maestri in tutto) che si è vista aggiudicare, dopo una serie di attente valutazioni sensoriali e tecniche, il massimo punteggio dall'edizione 2019 della Guida del Gambero Rosso dedicata alle gelaterie, si sono incontrati a Napoli per un'indimenticabile serata all'insegna del miglior gelato made in Italy. Far degustare, ma anche raccontare tendenze e novità in fatto di gelato, svelare in anteprima i gusti in cantiere per la



prossima stagione e spiegare, a golosi e semplici curiosi, le tecniche produttive ed il processo di selezione delle migliori materie prime indispensabili per mettere a punto l'amatissimo gelato, - i cui consumi (circa 7 kg annui procapite) sono in crescita continui - è stato il fil rouge della seconda edizione di "Tre Coni 2019", tenutasi a fine maggio presso la terrazza del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo, ideata e curata della Città del gusto Napoli, il network di divulgazione enogastronomica e grandi eventi del Gambero Rosso.

## I GUSTI PROPOSTI

A far parlare di sé, e ad incuriosire il pubblico presente, un gusto decisamente audace e che segue i dettami del gelato gastronomico: la Carbonara dal laziale Dario Rossi (Greed Avidi di Gelato-Frascati), un gelato che racconta il territorio e i suoi sapori più tipici, realizzato con il miglior guanciale dei Castelli Romani.

Un inno del territorio è anche il gusto proposto dal veneto Antonio Mezzalana (Golosi di Natura - Gazzo) che nel suo "Yuzu delle sei" abbina il raro



## GLI SPONSOR DELL'EVENTO

La parte espositiva è stata affidata alle vetrine refrigerate di Orion, ideate e create sotto il segno della ricerca tecnologica, dell'innovazione e dell'affidabilità. Ad affiancare i maestri nella produzione, invece, Ice Team Cattabriga con la sua tecnologia, sinonimo di innovazione in grado di assicurare nuovi standard nell'alta gelateria. Protagoniste anche le famose amarene Fabbri 1905, il cioccolato Valrhona e le cialde Bussy. Il viaggio nel gusto è proseguito con una degustazione di fragole dell'azienda D'Avino, nelle sue varietà Sabrina, Candonga, Rabida, Fortuna.

## Gelatieri & gusti gelati

- Alberto Marchetti, Piemonte: crema alla Meliga e lime
- Fabio e Monia Solighetto, Lombardia: il racconto di vita del whisky Samaroli
- Candida Pelizzoli, Lombardia: fiori d'arancio
- Cinzia Otri, Toscana: la mi porti un bacione a Firenze
- Gianfrancesco Cutelli, Toscana: cioccolato
- Claudio Zanette, Veneto: Rubedo
- Antonio Mezzalana, Veneto: lo yuzu delle sei
- Mattia Cavallari, Emilia Romagna: speculoos
- Stefano Guizzetti, Emilia Romagna: il nostro vitello tonnato
- Stefano Roccamo, Emilia Romagna: cioccolato sgarbato
- Paolo Brunelli, Marche: la palla
- Dario Benelli, Lazio: crema al timo e limone
- Dario Rossi, Lazio: carbonara
- Davide Frainetti, Lazio: bufaletta
- Marco Radicioni, Lazio: il re (quasi) nudo
- Veronica Fedele, Lazio: sogno di Circe
- Raffaele Cuomo, Campania: la brioche con pensiero stupendo
- Raffaele Del Verme, Campania: mandorla e mandarino
- Emilio Panzardi, Basilicata: spiaggia nera
- Alessandro Scian, Friuli Venezia Giulia: il cioccolato bianco leggermente affumicato, biscotto alla salvia e cedro candito
- Giancarlo Timballo, Friuli Venezia Giulia: crema ai fiori di tarassaco e salsa di petali di rosa antica
- Francesco Dioletta, Abruzzo: ratafià d'Abruzzo
- Giulio Rocci e Emanuele Monero, Piemonte: asparagi e mandorle
- Marco Serra, Piemonte: gelato di zabaione con Marsala secco Florio con torta di nocciole al caffè
- Maurizio Profumo, Liguria: chinotto candito di Savona

agrumi giapponese con due prodotti locali: la menta selvatica che cresce proprio a Gazzo e le chips di polenta, il piatto veneto per eccellenza.

Un omaggio al gelato funzionale ed al connubio sempre tanto ricercato tra gusto e benessere dalla Maestra gelateria Lombarda Candida Pelizzoli (Oasi American Bar - Fara Gera D'Adda) è il suo profumatissimo gusto ai Fiori d'arancio. La zuppa inglese in versione sferica e bagnata con l'alchermes che porta la firma del marchigiano Paolo Brunelli (Paolo Brunelli - Senigallia), la deliziosa crema, che esalta l'incontro tra il profumo

del lime e la pasta di meliga Presidio Slow Food prodotta dal Pastificio Michelis, proposto da Alberto Marchetti (Alberto Marchetti - Torino), ma anche "il nostro vitello tonnato" (Stefano Guizzetti, Ciacco, Parma), "Asparagi e mandorle" (Giulio Rocci ed Emanuele Monero, Ottimo!Buono non basta - Torino) o il gusto che trae ispirazione dalla meravigliosa spiaggia nera di Maratea del Maestro Emilio Panzardi (Gelateria Emilio - Maratea) sono alcuni dei sapori che hanno reso unica questa serata di degustazioni pensata per omaggiare e celebrare il miglior gelato made in Italy.