Diffusione: 9.454

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
CAMPANIA

Quotidiano

Data 06-07-2020
Pagina 9
Foglio 1

Un dolce omaggio al prof Il gelato al gusto Ascierto

La ricetta è di una gelateria di Solopaca (Benevento) Gli ingredienti: zucchero filato, cioccolato e amarena

Paolo Ascierto L'oncologo che ha sperimentato la cura antiCovid

Rappresenta la ciliegina, anzi l'amarena sulla torta, l'originale omaggio ad uno degli eroi del Covid, il dottor Paolo Ascierto dell'Istituto tumori Pascale di Napoli che, per primo, ha sperimentato l'efficacia del Tocilizumab su pazienti affetti da Coronavirus. A lui il mondo dello sweet food dedica la coppa-gelato che scandirà le calde giornate estive Covid-free. È nato così il gusto "Ascierto": zucchero filato, cioccolato e amarena Fabbri della storica azienda familiare bolognese, giunta alla quinta generazione.

La ricetta è della gelateria *Note di Caffè* di Solopaca (Benevento), paese natale del professore, che ha voluto celebrare il concittadino lanciando un segnale di positività. «La quarantena – ha spiegato la signora Maria, madre del titolare Bartolo Riccardi – è stata molto dura, da qui l'idea di proporre un nuovo gusto. Il nome - ha precisato - non voleva avere una valenza commerciale. Abbiamo voluto ringraziare una persona che con il suo impegno e le sue capacità sta rendendo un grande servizio al Paese».

La creatività, fino ad ora, è stata premiata dal pubblico e lo stesso medico, raggiunto telefonicamente, sembra aver apprezzato. «Ora lo aspettiamo per farglielo assaggiare», conclude speranzosa la titolare. Diventerà il gusto dell'estate da consumare magari anche a casa. Da giugno 2019 infatti, secondo una statistica sui trend e i gusti preferiti degli italiani, effettuata dalla piattaforma di delivery Uber Eats, il numero di gelaterie affiliate, è aumentato del 48% nelle 14 città in cui è attivo il servizio. Anche i supermercati che consegnano gelato, complice le restrizioni sanitarie, sono aumentati del 40%. Tra i gusti più richiesti i classicissimi cioccolato e pistacchio. La scelta più sana è però a base di frutta perché, la crema fredda, è un vero e proprio alimento che segue le stesse regole della buona cucina che non deroga sulla qualità degli ingredienti.

Il titolare
«La coppa è il ringraziamento a un nostro concittadino che ha fatto tanto»

Seguendo questo principio Coldiretti Salerno, diretta da Enzo Tropiano e Claai, l'unione degli artigiani e delle piccole imprese, presieduta da Gianfranco Ferrigno, lanciano il gelato salernitano "100% autoctono", un prodotto di altissima qualità che segue il ritmo di territorio e stagioni. A produrli saranno i maestri gelatai salernitani che utilizzeranno frutta fresca e latte acquistati dai produttori di Campagna Amica. Venerdì 10 luglio il progetto «Gelato Amico» sarà presentato ufficialmente, insieme al nuovo gusto al lambiccato, durante il Mercato Campagna Amica a Sant'Apollonia - Salerno.

Rosaria Castaldo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri