

## LA KERMESSA

# Tartufo al bergamotto con un cuore di melograno

## Il re del gusto alla fiera del gelato artigianale

SIGEP dei record a Rimini: 209.135 presenze in fiera per il salone del gelato artigianale rivolto al foodservice mondiale. In questa kermesse internazionale sicuramente una delle novità è stata la presenza dei maestri gelatieri di Team Italice che con le loro demo live hanno ribadito i concetti del loro progetto. Team Italice infatti ha come scopo la promozione e diffusione delle materie prime dei territori regionali e nazionali tramite il gelato e la collaborazione tra professionisti.

Il Team Italice con i maestri Davide De Stefano (gelateria Cesare), Pasquale Monteleone (bottega del gelato Pizzo) Domenico Penna (tartufo Penna) e Gaetano Vincenzi (gelateria Barbarossa Cs) ha così realizzato presso i diversi stand della fiera oltre dieci demo live show. I maestri si sono cimentati nella preparazione di un golosissimo tartufo al bergamotto di Reggio Calabria con un cuore di melograno, altro potente antiossidante, dandolo poi in degustazione tra la ressa gene-

rale. A seguire altro live show sold out dei maestri napitini con il tartufo di Pizzo realizzato a mano nel rispetto del rigoroso disciplinare e successivo assaggio. 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 presenti decantandone l'elevato contenuto di 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. La storia del tartufo di Pizzo è stata invece narrata dai Napitini supportati da Federico Quaranta presentatore Rai di Linea Verde e La prova del cuoco che ha vantato il fine del progetto Italice. Altro bagno di folla per il cooking show del team con l'executive chef Antonio Battaglia del ristorante La bottarga di Mila-

no. La brigata di professionisti sotto lo sguardo attento di centinaia di spettatori ha realizzato un golosissimo gelato gastronomico al Cacio cavallo di Ciminà presidio slow food, impiantato live dallo chef con toro di tonno dello Stretto saltato in padella, olive verdi di Rossano Calabro, passion fruit, e a guarnire, per avere la giusta croccantezza, cialda di cacio cavallo. Performance di altissimo livello dei calabresi che hanno infine concluso con un business seminar del re delle gelaterie americane Stefano Versace affiancato dalla dottoressa Corrado fondatrice della prima scuola sul fallimento, che ha spiegato ai numerosi gelatieri come essere non solo artigiani ma anche imprenditori e come affrontare eventuali fallimenti. Infine cilegina sulla torta la nomina di Cesare Destefano, tredicenne figlio d'arte, da parte del presidente dell'associazione gelatieri nazionale Vincenzo Pennestrì, che gli ha conferito la nomina a Cavaliere del gelato italiano juniores.



I gelatieri calabresi al salone internazionale di Rimini

