

flash **MANIFESTAZIONI DI RILIEVO**

Firenze Gelato Festival

Un mondo di gelato



Una 2ª edizione partecipata, che ha tenuto desta per cinque giorni l'attenzione di operatori, cittadini, turisti e del grande pubblico della Tv sul gelato artigianale in Piazza Pitti, e industriale in Piazza Repubblica. Segno della crescita sempre maggiore dell'interesse dei consumatori per questo prodotto e del suo consumo via via più maturo e consapevole

Testo a cura della redazione

Una Firenze caldissima ha accolto nel migliore dei modi la 2ª edizione del Firenze Gelato Festival, svoltasi tra Piazza Pitti e Piazza Repubblica dal 25 al 29 maggio su iniziativa della Camera di Commercio di Firenze, CNA Firenze e del Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di Produzione Propria. Una kermesse seguitissima dal vivo e sui media, Tv in primis, e di grande respiro che ha coinvolto la gelateria artigianale con il Villaggio Artigianale in piazza Pitti con oltre una cinquantina di gelaterie italiane rappresentate e due esponenti straniere come Vivoli per il Giappone e Le Dame dall'Iran, e il gelato industriale presente in Piazza della Repubblica con il Villaggio del Gelato Industriale in cui Sammontana, main sponsor della manifestazione, ha proposto, un suo progetto esclusivo e i suoi gelati.



Da segnalare infatti che il ricavato della vendita dei gelati di Sammontana è stato devoluto alla Fondazione dell'Ospedale Pediatrico Meyer di Firenze.

EVENTI E DEGUSTAZIONI

Il Festival si è aperto nel suggestivo Rondò di Bacco con il Convegno "Gelato: ambasciatore italiano nel mondo", introdotto dai saluti dei rappresentanti del Comune di Firenze e del Ministero dello Sviluppo Economico, e moderato da Claudio Sottili, giornalista di Italia 7.

Gli interventi che si sono succeduti hanno fatto riferimento a tre temi: "Il gelato come fresca tradizione italiana che unisce 150 anni" con Ferdinando Buonocore, presidente del G.A., e Marco Bagnoli, Capo Delegazione Euroglaces di Aidepi (Ass. Industrie del Dolce e della Pasta It.), "La Filiera agricola: tracciabilità del prodotto agricolo" in cui si sono alternati Filippo Legnaioli della CIA di Firenze, Andrea Landini,



ilgelatiere
giugno/luglio 2011 pagina 18



presidente Terranostra Toscana, Marco Mentessi, direttore Confagricoltura Toscana, Gianfranco Betti, direttore acquisti Ric & Inn., Mukki ed Enzo Pellegrino per Agrivventure, e "Il valore della filiera industriale: formazione, manifatturiero, innovazione, design", che ha visto argomentare in merito quattro esponenti dell'industria del gelato come Andrea Cocchi, a.d. di Carpigiani, Nicola Fabbri, a.d. di Fabbri 1905, Stafano Casebasse, presidente di Alcas, e Gianfranco Tonti, presidente di IFI.

Queste quattro aziende sono state protagoniste ciascuna di iniziative significative: Carpigiani con "Gelati per un giorno", una giornata di training con i docenti e i macchinari dell'azienda emiliana a disposizione dei visitatori iscritti, Fabbri con una speciale mostra d'arte in cui è stata presentata una selezione di opere tratte dalle prime tre edizioni del Premio Fabbri per l'Arte, Alcas ha fornito il materiale biodegradabile al Villaggio del Gelato Artigianale, mentre Ifi è stata presente con 15 Tonda, vetrine rotanti in cui è stato

Tre gusti per golosi a quattro zampe

www.icebau.com

Ampio successo a livello di affluenza e di interesse ha riscosso la presentazione di IceBau, il primo gelato di alta qualità adatto anche ai cani. Il Firenze Gelato Festival è stato in fatti anche teatro dei festeggiamenti per il 6° compleanno di IceBau, che per l'occasione è stato presentato in una veste inedita con un nuovo sistema di mantecazione espressa. I tre gusti offerti in questa occasione, vaniglia, fior di riso e yogurt, sono stati proposti in tre minimantecatori a campana, sistema che permette di ottenere un prodotto sempre morbido e a una temperatura leggermente superiore a quella del gelato classico (-6, -7 °C) e consente all'operatore di separare i gusti "speciali" da quelli del gelato tradizionale. Elevato il gradimento di visitatori ed estimatori, che è andato oltre le più rosee aspettative: sono state infatti oltre 450 le porzioni somministrate ai golosi a quattro zampe.



Gelato Ytalia Trid'O al Villaggio Industriale

www.sammontana.it

Grande attrattiva del Villaggio Industriale che ha visto protagonista Sammontana è stato il Gelato Ytalia Trid'O, gelato tricolore creato ad hoc dallo chef Davide Oldani per l'azienda toscana e distribuito in edizione limitata al Festival di Firenze. Presentato in anteprima in versione dessert alla cena di gala della vigilia e in vaschetta nello stand di Sammontana in Piazza Repubblica, il nuovo gusto è stato realizzato dal "Cuoco Pop" con basilico, Grana Padana dolce e pomodoro con vaniglia e note agrumate, così da evocare i colori della bandiera italiana. Il consiglio era di gustare questa specialità cogliendo con il cucchiaino i tre gusti, unendo i sapori e significando idealmente l'unità d'Italia.



esposto il gelato. Via poi alle degustazioni da effettuare con la Gelatocard, una formula azzeccata e già roduta in altre manifestazioni a tema.

Molti i gusti interessanti: tra questi Albicocco, variegato cioccolato e albicocche della gelateria Andrea di Compiobbi (Fiesole), Pera al pepe rosa di De' Coltelli di Pisa, Crema al Torcolato di Maculan, una fine crema zabaione al vino Torcolato di Maculan di Le Botteghe di Leonardo di Firenze, Gelato di riso di Vivoli per il Giappone e Gelato persiano a

base di crema, acqua di riso, zafferano con variegato di pistacchio e mascarpone di Le Dame, gelateria dell'Iran, Leonardo, crema di pinoli con pinoli tostanti e Mukkino, gusto a base di latte appena munto del Triangolo delle Bermude di Firenze. Da segnalare inoltre la presenza del Temaki Ice e Sushi Ice, frutto della collaborazione fra i maestri del ristorante Kome di Firenze e la sapienza artigiana di quattro gelaterie come Vivoli, Badiani, Caminia e Santa Trinità di Firenze, il tutto curato dalla regia di Aldo Cursano presidente Fipe Confcommercio.