

GELATO FESTIVAL 2018: DA TUTTO IL MONDO A TUTTA BIRRA!



Al Piazzale Michelangelo nel circuito del Gelato Festival si è svolta una competizione davvero gustosa e originale: la gara per decretare il miglior gelato alla birra. Noi di TuscanyPeople eravamo in giuria, seguitemi nel racconto di questa giornata....a tutta birra!

Esiste il gelato alla birra? Sì, ed è davvero buonissimo!

Eccomi di nuovo qui al [piazzale Michelangelo](#), in questa calda giornata di settembre, per una competizione che conosco bene, il Gelato Festival ([ne abbiamo già parlato, ma soprattutto abbiamo già assaggiato!](#)), che ha debuttato a Firenze nel 2010 ispirandosi all'idea della prima ricetta di gelato creata dal versatile architetto [Bernardo Buontalenti](#), nel 1559.





Da allora la manifestazione si è espansa, dapprima nel resto d'Italia, poi in Europa, e, dal 2017, anche negli Stati Uniti, con un totale di 64 Festival realizzati, prima di diffondersi in tutto il pianeta attraverso il campionato mondiale dei Gelato Festival World Masters 2021.

Un inedito gelato alla birra

Stavolta sono stato eletto giurato nella competizione collaterale dedicata alla birra che grazie alla partnership col "Birrificio Angelo Poretti" ha permesso agli chef di realizzare un gusto inedito di gelato alla birra. Si sfidano 16 tra i migliori gelatieri al mondo in rappresentanza di 3 continenti.

In giuria, insieme a me, Flavio Boero, esperto di "Birra Poretti", presidente della giuria, Massimiliano Catizzone, chef e presidente dell'Associazione Cuochi Fiorentini, io, Tommaso Baldassini, proprietario ed editore di TuscanyPeople, Roberta Capanni del "Gelato Artigianale", Annamaria Tossani di "Aspettando il TG" di Italia 7, Serena Savoca, marketing manager di "Birra Poretti", Bianca Tecchiati, di "popEating", Federico Bellanca, blogger a "Il Forchettiere".





Tre tipi di valutazioni ci consentiranno di scegliere i migliori: la presentazione, il gusto, la struttura. Per struttura s'intende come regge il gelato, il caldo, il freddo, se è bene amalgamato, per questo "spaletteremo" i gelati ben bene per capire meglio. Il gusto è prettamente una valutazione soggettiva, se piace o meno, se, ad esempio, armonizza o esalta gli ingredienti oppure no. La presentazione, invece, è il modo in cui il gelatiere riesce a comunicare a voce il proprio prodotto, da non confondersi col contenitore, la copetta, che rimane uguale per tutti.

Annamaria Tossani sottolinea come la location e le persone siano d'eccezione, parla della [birra artigianale](#), diventata consuetudine, ma soprattutto come sia cambiato il modo in cui gli italiani scelgono le birre, fino a poco tempo fa conforme ai paesi del Nord Europa. Sono felice di poter essere qui, conclude, a tutta birra!



“Rio Rio” il gelato di Eugenio Morrone

La manifestazione procede bene, il secondo concorrente dei 16 in gara per il miglior gelato alla birra è Eugenio Morrone, gelatiere de “Il Cannolo Siciliano” di Roma. *“Il nome del gelato è «Rio Rio»,” - dice - “la birra è Exotic e ha dei sentori di mango. Non volevo snaturarla, per cui ne ho mantenuto le caratteristiche. Ho creato dei semi canditi di mango fatti in padella con del saccarosio. Rio significa che ho usato delle frutta esotiche di Rio, del mango e del cocco. Ho fatto del crumble di cocco per dare mantecazione.”*

Alle domande risponde che è un sorbetto: non contiene latte né derivati, anche se può trasmettere in bocca una sensazione cremosa. *“Il gelato alla birra è molto difficile per via dell’etanolo” - spiega - “ che va calcolato bene. In questo caso mi trovavo un 4,8% di alcol. Ho inserito quindi delle fibre di mais che avessero un potere dolcificante e congelante trascurabile per far sì che il gelato trovasse consistenza, struttura. Essendoci un’alta quantità di birra ho dovuto scegliere anche un addensante che lavorasse a freddo, e ho usato la gomma di xantano più adatta all’ambiente alcolico.”*



Sicuramente il gelato alla birra di Morrone è una leccornia davvero fuori dal comune. Gli assegno un bel 9 per la presentazione, 18 per il gusto, 8 per la struttura.

“La Rossa con la Nera” e “Birramisù”

Interessante la sesta proposta, “La Rossa con la Nera” del gelatiere Paolo Pomposi della gelateria pasticceria “Badiani” di Firenze.

Tocca a “Birramisù”, il gelato alla birra di Giampiero Burgio, della gelateria “Gippino” di Lastra a Signa. Ha scelto una birra 9 luppoli. *“Mi era particolarmente piaciuto il tiramisù fatto con la birra e l’ho voluto riproporre in gelato mettendo questo ingrediente al posto del caffè.”* - dice con molta semplicità - *“Volevo conferire freschezza al gelato e per questo ho usato una birra amara.”* Pare che i primi a sostituire la birra al caffè nel tiramisù siano stati addirittura dei militari americani che lo fecero fare per loro a un bar di Trieste.



Via alle votazioni, ecco le lavagnette: bravo, se l'è cavata bene.

“Birra al Cubo”

È il momento di “Birra al cubo” il gelato alla birra di Antonio Mezzalira della gelateria “Golosi di Natura” di Gazzo in provincia di Padova. Ha scelto una 6 luppoli rossa doppio malto. Siamo al decimo assaggio e ci sembra di essere tutti più felici, davvero. *“L’idea del sorbetto alla birra nasce da un aperitivo.”* - Ci spiega - *“Contiene arachidi caramellate in forno con uno sciroppo di zucchero al 50%. Ho dovuto aggiungere dell’amaro col luppolo croccante, e dulcis in fundo, per modo di dire, lo speck.”*

Ottimo, votazioni alte da parte di tutti.

“Il mio primo, il tuo ultimo, il mio tutto”

Siamo estasiati di bontà, la manifestazione va avanti spedita. La dodicesima proposta è di Eric Dorval di “Bella Gelateria” di Vancouver, Canada, con “Il mio primo, il tuo ultimo, il mio tutto”. Si sforza di parlare italiano, ma poi parla inglese. Chiarisce che la cultura della [birra artigianale](#) a Vancouver è “very strong”. I giurati lo incoraggiano, applaudono. Eric voleva che il gusto della birra si sentisse bene. Quel che gli piace più di tutto della cucina italiana è la sua semplicità, per questo ha voluto realizzare un gelato alla birra in armonia con questa semplicità, in cui trasparisse il più possibile il sapore della birra e la sua cremosità. “En-

joy yourself". "Thanks", rispondiamo quasi all'unisono.



And the winner is...

Scorrono infine, in sequenza, i gelati "Caramello salato alla birra", "La rossa mugo", "Birra in gabbia" e "Birra C-Z" di varie gelaterie italiane. Siamo in fondo, sono stati tutti bravi, tutti originali. Qualcuno ovviamente di più. Alla fine salgono sul podio della competizione per il miglior gelato alla birra rispettivamente, Eugenio Morrone, Antonio Mezzalira e il canadese Eric Dorvald.

Gelato Festival World Masters

Morrone, gelatiere de "Il Cannolo Siciliano" di Roma, vince anche "Gelato Festival All Stars", col suo "Mandarino tardivo", superando tutti. Adesso è il primo qualificato per il mondiale del 2021 e dedica la vittoria al padre, recentemente scomparso.





Morrone, pertanto, accede direttamente alla finalissima del Gelato Festival World Masters - un progetto di posizionamento strategico del gelato artigianale e di tutta la filiera, con lo scopo di coinvolgere nella sfida 5.000 chef gelatieri da ogni parte del mondo generando, così, un +15% di indotto per il settore e un *media global value* per il made in Italy stimato in circa 50 milioni di euro - ma gli altri 15 gelatieri non sono affatto esclusi. Le All Stars italiane potranno accedere di diritto ai "Carpigiani Day" di marzo 2019 e lì sfidarsi per l'accesso alla finale di selezione italiana.

Canteri accederà al Carpigiani International Day 2020 che selezionerà la rappresentanza polacca al mondiale, Eric Dorval parteciperà alla prima finale americana in programma a marzo 2019 a Miami. Insomma, tutte le All Stars hanno ancora tempo per tentare di conquistare un posto tra i 36 migliori gelatieri del pianeta che si sfideranno nella grande finale mondiale del 2021.



Tenetevi forte, il 2021 non è poi così lontano, ne vedremo delle belle.

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople