

TUSCANYPEOPLE IN GIURIA AL “GELATO FESTIVAL”, IL VOTO PIÙ BUONO CHE C'È!



E così anche noi di TuscanyPeople siamo presenti alla nona edizione di Gelato Festival 2018, la più importante manifestazione dedicata al mondo del Gelato Artigianale all'italiana. Non solo testimoni degli eventi in qualità di rivista web interessata a ogni tipo d'eccellenza toscana, ma addirittura parte della giuria tecnica con la facoltà di valutare e assegnare voti. Una grande responsabilità e al contempo una forte emozione.

TuscanyPeople in giuria al Gelato Festival 2018, il più importante del mondo

Il Gelato Festival 2018 è un concorso su scala mondiale che premia i migliori prodotti creati per l'occa-

sione. Come partner strategici, ha Carpigiani (leader mondiale nella produzione di macchine per la gelateria) e Sigep Italian Exhibition Group (fiera leader internazionale del gelato, del dolciario artigianale, del caffè e della panificazione per il canale foodservice) oltre a IntesaSanpaolo come top sponsor italiano.



Parliamo di un'autentica manifestazione *on the road* che da aprile a settembre si sposta in giro per lo Stivale e per tutta l'Europa. A ogni singola tappa i voti degli esperti e della giuria popolare decidono il vincitore. E noi ci troviamo tra gli esperti. Un'ulteriore dimostrazione di quanto il nostro magazine sulla Toscana sia cresciuto in autorevolezza e prestigio. Non lo diciamo per vantarci, ma al contrario, perché ancora una volta siamo molto lusingati e orgogliosi di essere stati scelti come parte attiva di un evento di tale portata.

Il Gelato Festival ha debuttato a Firenze nel 2010 ispirandosi alla prima ricetta di gelato di Bernardo Buonaiuti, nel 1559. Da allora la manifestazione si è estesa via via nel resto d'Italia, poi in Europa, e dal 2017 anche negli Stati Uniti, assommando ben 64 Festival prima di espandersi in tutto il pianeta. La tappa d'esordio del Gelato Festival 2018, infatti, segna anche il primo appuntamento pubblico dei "Gelato Festival World Masters 2021", la sfida tra i migliori gelatieri artigianali del pianeta. Un percorso che prevede centinaia di prove in quattro anni, in cinque continenti, per aggiudicarsi il titolo di campione mondiale.



TuscanyPeople nella giuria tecnica del Gelato Festival 2018

Siamo al [Piazzale Michelangelo](#), seduti dentro il camion che ospita noi della giuria tecnica e che serve per gli spostamenti di questo fantastico show itinerante. La giornata è splendida, calda ma non afosa, l'ideale per gustare gelati. Davanti a me, Firenze, adagiata come un felino sornione sul suo infinito tappeto di bellezza. Tiro un sospiro di soddisfazione e mi predispongo all'assaggio di creazioni che ovviamente saranno tutte buonissime, si tratta solo di scegliere le migliori. Nessuno si offenda, siamo qui per questo. Nonostante qualsiasi tipo di giudizio o valutazione rientri nella sfera soggettiva di ognuno di noi, dovremo giudicare secondo certi parametri oggettivi.

Sono pregi del gelato:

- Morbidezza unita alla satinosità
- Cremosità
- Sensazione di fresco
- Il gelato si deve fondere in bocca gradualmente
- Pienezza e permanenza del sapore





Sono difetti del gelato:

- Durezza, eccessiva compattezza
- Tessitura ruvida, granulosa, con presenza di cristalli di ghiaccio
- Sgradevole sensazione di freddo o umidità
- Eccessiva velocità di fusione: il gelato non deve colare



- Eccessiva soffici  e assenza di corpo che scompare rapida in bocca

Sulla scheda di valutazione assegneremo voti separati a: 1. Presentazione orale da parte dell'artigiano (tramite valutazioni pubbliche sulla lavagnetta); 2. Gusto e 3. Struttura (in segreto).

I maestri gelatieri

I Maestri Gelatieri, o se preferite Chef Gelatieri, seduti davanti a noi, sembrano tutti carichi, ansiosi di presentarci le loro nuove proposte ideate *ad hoc* per l'evento. Sono curiosissimo di gustare e curiosissimo di scoprire chi potrebbe essere il vincitore. O la vincitrice.



Insieme a me, in giuria, anche Aldo Fiorelli, prestigiosissima firma dell'enogastronomia italiana, responsabile toscano per la guida "I ristoranti d'Italia" dell'Espresso, e lo Chef Massimiliano Catizzone, presidente dell'[Associazione Cuochi Fiorentini](#).

Ersilia Caboni - Menta Selvatica

I concorrenti iniziano a presentare il loro prodotti. È il turno di Ersilia Caboni della gelateria "[Isola del gusto](#)" di [Volterra](#), con "Menta Selvatica". "Faccio questo lavoro da 15 anni," - dice - "Ho iniziato nel 2004, a 23 anni, da sola, nessuna tradizione familiare. Mi sono rimbroccata le maniche e alla fine posso dire che

sia andata bene. Abbiamo deciso di portare un gelato alla menta selvatica proprio per la sua semplicità. Una base di fiordilatte artigianale e delle foglie di menta fresca. La ricerca è fondamentale ma va anche tutelata la tradizione. Un gusto che tra l'altro piace tantissimo pure ai bambini."



Devo dire la verità, davvero notevole, possiede tutti i pregi del gelato, compresi le freschezza, la morbidezza, la permanenza del sapore. Votazioni senza dubbio alte.

Valentina Sorrentino - Ginger Power

Scorrono i partecipanti del Gelato Festival 2018. È la volta di “Ginger Power” di Valentina Sorrentino della gelateria “Crème Gelateria Dolceria” di Siena. “*Il mio gelato è caratterizzato dallo zenzero,*” - ci spiega - “*aromatizzato con un vermouth, un’Antica Formula a Carpano, dalle note caramellate ma anche molto speziato.*”

Anche questo, notevole, una combinazione riuscitissima. Piccante, fresco e morbido. Promosso a pieni voti.

Gaia Mecocci - Mediterraneo

Sto assaggiando il sorbetto “Mediterraneo” di Gaia Mecocci, affascinante violinista RAI, della gelateria “DonaMalina” di Firenze, nome che si ispira al personaggio storico di Dona Malina, la nobile azteca prigioniera dei maya che preparava gli infusi per Hernan Cortés di cui divenne prima traduttrice, poi amante, infine compagna. Lei lo descrive come una vera e propria onda, nel palato, dei tre gusti: un iniziale pistacchio, una nocciola a seguire e una mandorla.

Molto buono, anche questo meritevolissimo. Ottima presentazione e struttura.



Salvino Pappalardo - Bronte in Pepe

Ecco il gelato “Bronte in Pepe” di Salvino Pappalardo, della gelateria “Soffice Mania” a Marina di Ragusa. “*Da buon siciliano ho portato il pistacchio di Bronte arricchito col sale rosa dell’Himalaya e da un pepe particolare, il pepe nero Whole, che sprigiona anche sentori floreali.*”

Questo è senza dubbio uno dei più buoni di questo Gelato Festival 2018, una delizia per il palato. Notevole

in ogni senso.

Teresa Pacheco - Ricotta cioccolato e pere

Infine Teresa Pacheco, della gelateria "[Fior di Latte](#)" di Fano, presenta un ottimo "Ricotta cioccolato e pere". Anche per lei votazioni alte sulla lavagnetta. E probabilmente anche in segreto.

Menzione d'onore per i gelatieri Fabrizio Botarelli, Pasqualina Capuzzo, oltre alla bella Miss Toscana Lavinia Mannucci, che a mio parere hanno fatto tutti un ottimo lavoro.



Siamo alla fine, sono stanco ma felice, e soprattutto colmo di bontà. Chi vincerà la medaglia d'oro del Gelato festival 2018 realizzata dall'orafo Paolo Penko? "Menta Selvatica"? "Ginger Power"? "Bronte in pepe"? Altri? Io una mezza idea ce l'ho, ma non ve la dico, per non influenzare la vostra giuria, quella più importante.

Buon gelato a tutti.



Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

Scopri come diventare “Ambasciatore di TuscanyPeople” ed essere premiato. [Vedi link](#)

