

Il Gelato Day sarà il 24 marzo. Le tendenze al Sigep di Rimini: il business Ue da 9 mld

Un cono per unire l'Europa

Tra le novità il gusto al burro d'arachidi e al grana padano

DI CARLO VALENTINI

Rivitalizzare l'Europa, che a maggio sarà messa alla prova dalle urne? Proviamoci col gelato, alimento che unisce gli europei, consumato al Nord come al Sud, all'Est come all'Ovest. A coniugare il gelato con l'Europa più unita e solidale che (forse) verrà è (con un pizzico di fantasia e di ottimismo, che non guasta), Sigep, la principale fiera europea dedicata al gelato (con appendice rivolta alla pasticceria), dal 19 al 23 gennaio a Rimini. Attesi 32 mila buyer da tutta Europa e non solo.

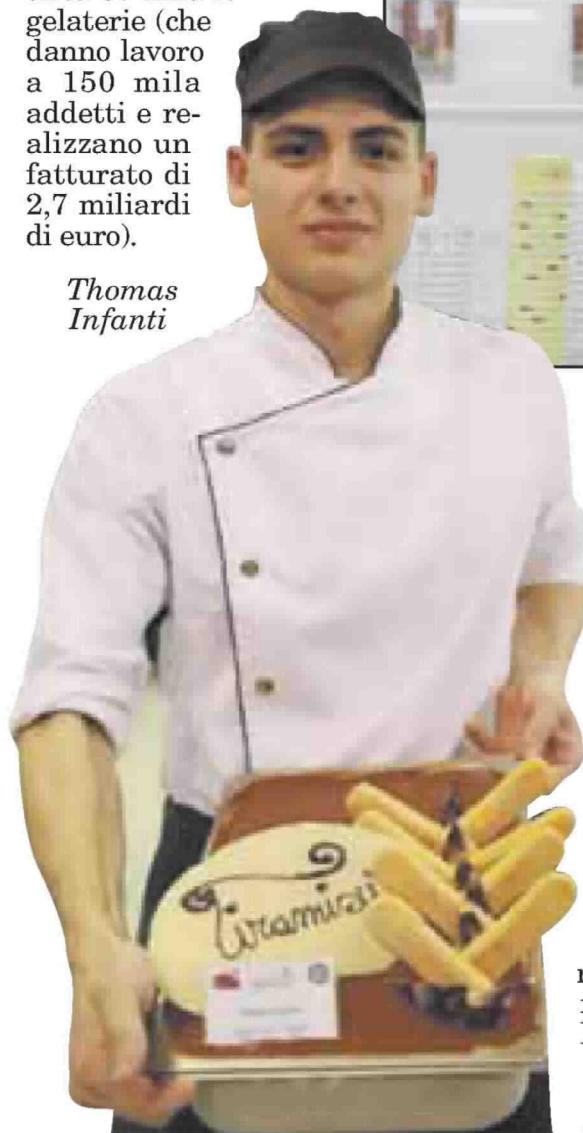
I promotori dell'europeizzazione del gelato ricordano che il parlamento europeo ha finora autorizzato solo una giornata dedicata a un alimento ed è il Gelato Day, che si tiene il 24 marzo. Tutte le gelaterie del Continente che vi aderiranno (ed esporranno il relativo adesivo) si impegneranno a proporre, quest'anno, il gusto Tiramisù, e mai nome è stato così appropriato considerando l'attuale fase dell'Ue. La ricetta la svela **Thomas Infanti**, padovano, giovane gelatiere che ha vinto l'Italian Cup: «Gli ingredienti», dice, «sono mascarpone, savoiardi, caffè, cacao, uova e zucchero».

In Europa, le vendite di gelato hanno raggiunto i 9 miliardi di euro, cifra che

rappresenta il 60% del mercato mondiale.

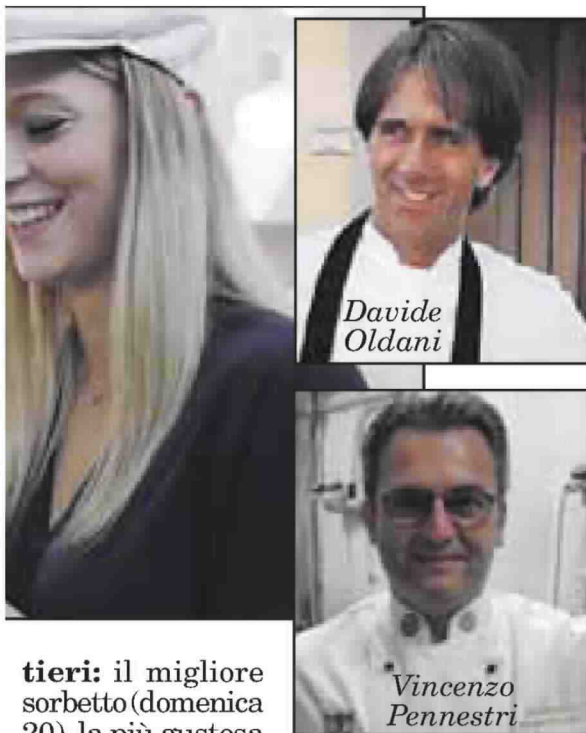
La crescita è costante, al ritmo del 4% annuo, gli addetti sono 300 mila. L'Italia è il Paese con la maggiore diffusione: sono circa 39 mila le gelaterie (che danno lavoro a 150 mila addetti e realizzano un fatturato di 2,7 miliardi di euro).

Thomas Infanti



Da un'indagine di Coldiretti risulta molto forte l'impatto sul settore agroalimentare: per produrre gelati si acquistano 220 mila tonnellate di latte l'anno, 64 mila tonnellate di zuccheri, 21 mila tonnellate di frutta fresca e 29 mila tonnellate di altre materie prime, spesso riguardanti piccole eccellenze agricole come il pistacchio di Bronte, la nocciola piemontese, la mandorla siciliana o i limoni di Sorrento.

Sigep è denso di concorsi tra gela-



tieri: il migliore sorbetto (domenica 20), la più gustosa torta gelato (21), i nuovi gusti (22). Inoltre lunedì 21 *Gambero Rosso* presenterà la *Guida alle gelaterie d'Italia 2019* (le migliori sono indicate non con le stelle ma con tre coni).

Tra le novità, il gelato a base di burro d'arachidi, ideato da **Vincenzo Pennestri**, della Cremeria Sottozero di Reggio Calabria, quello da servire in tavola realizzato dallo chef **Davide Oldani** (ristorante il D'O, a Cornaredo, Milano) con cipolla caramellata assieme al gelato di grana padano «frutto», dice, «della ricerca di armonia nei contrasti», il gusto trendy al fico d'india, novità della Fabbri (produce basi per gelato), Marlene, ov-

vero caramello salato amalgamato con arachidi, che porta la firma di **Gianluca Mosconi** e **Roberto Pesaresi** (gelateria Sweet Line di Savignano, in Romagna) ed è sponsorizzato dalla Carpigiani (produce macchine per gelato).

L'Italia detta legge. Del resto l'invenzione del gelato moderno, quello in cui per primo furono utilizzati il latte, la panna e le uova, è di un fiorentino,

l'architetto Bernardo Buontalenti, che creò il primo dessert ghiacciato, offerto da Cosimo de' Medici nel 1559 a Carlo V, re di Spagna, per la festa d'inaugurazione di Forte Belvedere.

Per quanto riguarda la pasticceria sono in programma a Rimini il Campionato mondiale dei pasticceri juniores (under 23) e le selezioni per il Pastry Queen 2020, con la rappresentante italiana, **Iaria Cirillo**, cuneese, che proporrà Föhn, un morbido cake ai marrons glacés, gelée di albicocche e ganache montata all'arachide ispirato al vento caldo e avvolgente della sua Val di Susa.

—© Riproduzione riservata—

