

COMUNICATO STAMPA

Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso 2018
La prima guida che dà i voti ai maestri del brivido

Il futuro è un gelato buono e sano
 La classifica dei migliori maestri gelatieri
 Quattro premi speciali: miglior gelato al cioccolato, gelatiere emergente, miglior gelato gastronomico e premio sostenibilità

Rimini Fiera
Sigep - Stand Orion - Pad. C6 (ingresso ovest)
22 gennaio 2018 ore 13.30

C'è gran fermento fra i maestri del "brivido". Al pari di cuochi, pizzaioli e pasticceri, si riuniscono in associazioni, studiano ingredienti e caratteristiche organolettiche, si confrontano su ricette e tecniche, fermamente convinti della necessità di tutelare quel gelato buono e sano che tutto il mondo ci invidia. C'è ancora molto da fare, la strada è lunga, ma i veri gelatieri non sono più disposti a compromessi. In mancanza di una legislazione chiara e netta sulla dicitura artigianale, hanno deciso di dare l'esempio in prima persona dando vita ad un gelato senza se e senza ma. Un gelato che, in linea con i tempi e le esigenze salutistiche sempre più pressanti, si libera di luoghi comuni: sceglie la filiera trasparente e quindi diversifica il prodotto, dimostra che anche in tema di zuccheri e grassi si può far molto. Basta studiare e provare.

Come testimoniano i maestri che raggiungono le vette più alte della nostra classifica. I numeri sono ancora piccoli (**4 nuovi Tre Coni per un totale di 40, vedi allegato**) rispetto allo sterminato numero di gelaterie presenti nel nostro Paese, ma la tendenza è assolutamente chiara.

Anche il gelato è una delle bandiere del made in Italy e come tale deve essere sempre più un alimento buono, sano e sostenibile. In ogni sua componente.

Ora qualche dato. La regione che registra il più alto numero di tre coni è l'Emilia Romagna con 7 insegne, seguono con 6 Piemonte e Lombardia; quindi Toscana e Lazio con 5, Liguria, Veneto e Friuli Venezia Giulia e Campania con 2, Marche, Basilicata e Sardegna con 1

Il premio per il miglior gelato al cioccolato va a Il Gelatiere Stefano Dassie di Treviso
Gelatiere emergente è Nicolò Arietti di Gelati d'Antan di Torino
Il premio per il miglior gelato gastronomico va ad Andrea Bandiera della Cremeria Scirocco di Bologna
Il premio sostenibilità a Stefano Roccamo di Stefino di Bologna



Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso 2018
 pp 240 euro 8,90

In collaborazione con



Info ufficio.stampa@gamberorosso.it