

IL “Connubio Cilentano”. Antonio Baratta sul podio per il miglior gelato

di Monica De Santis

Un gelato di Agropoli si aggiudica il terzo posto del concorso nazionale “Mandorla d'autore” Nasce tra la magia dei Templi di Paestum e il mare cristallino di Agropoli “Connubio Cilentano”, il nuovo gusto a base di mandorla creato dal gelataio agropolese Antonio Baratta e che, come detto, si è aggiudicato il terzo posto del concorso – contest organizzato da Goloasi.it in partnership con Città del Gelato che premia il miglior gelato artigianale alla mandorla di Toritto, realizzato esclusivamente con mandorle “Filippo Cea” di Toritto e prodotta da Città del Gelato. Il concorso era aperto a tutti i titolari di laboratori di gelateria, i familiari o i dipendenti, che producono gelato artigianale. Non vi è stato alcun vincolo di utilizzo di materie prime, ad eccezione della pasta di mandorla di Toritto, pertanto i partecipanti sono stati liberi di utilizzare gli ingredienti che abitualmente usano, non sono però stati ammessi nel processo di produzione del gelato grassi vegetali idrogenati, coloranti artificiali e prodotti OGM. Tutti i candidati hanno dovuto realizzare un gelato artigianale utilizzando la pregiata “Mandorla di Toritto” realizzata esclusivamente con mandorle “Filippo Cea” di Toritto e prodotta da Città del Gelato. Il gelatiere è stato libero di variegarela, di abbinarla ad altri gusti o di lasciarla in purezza, ed è stato libero di realizzare un gelato, un sorbetto o una granita. Nella prima fase la giuria tecnica ha valutato ogni gelato secondo alcune caratteristiche fondamentali: la Creatività; la Qualità ingredienti; gli Abbinamenti; l'Aspetto visivo; e la Difficoltà di esecuzione. In occasione della finale, a questi 4 criteri, sono poi stati aggiunti altri tre criteri ovvero il Gusto; la Creosità; e

Spatolabilità. Antonio Baratta da anni è impegnato all'Agripaestum, struttura alle porte del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni. Si è ispirato ai profumi e ai sapori del Cilento e della sua terra per produrre il nuovo gusto che ha convinto la giuria grazie all'abbinamento con limone, fichi d'india e nocciole di Giffoni. Dopo aver superato la selezione tra oltre 350 concorrenti, è arrivato tra i 14 finalisti. Fino a salire sul podio, alle spalle soltanto di Gaetano Lattarulo de La Cremeria di Mottola (To) e Lubka Nedeltcheva della Gelateria Alfieridi San Martino in Rio (Re). "Si tratta di una ricetta ideale per vegani, intolleranti al lattosio e celiaci – spiega Antonio Baratta – Alla mandorla di Toritto, elemento base, ho abbinato prodotti del territorio. La mia filosofia si fonda infatti sulla naturalità degli ingredienti ma, soprattutto, soltanto su quelli cilentani e della zona. E' un premio che riconosce la determinazione di innovare in un settore tra i più forti in Italia. Ci avviamo e speriamo di tornare presto alla normalità dopo questo momento difficile. Per chi arriva nel Cilento non posso che invitarlo a fare una pausa e gustare i nostri gelati speciali".