

Il gelato artigianale si mette in mostra

Probabilmente, mangiare un gelato al giorno non è consigliabile per togliere il medico di turno, soprattutto il dentista, ma sicuramente il buon gelato artigianale è considerato da tutti un alimento sano e nutriente, tanto da essere inserito nella dieta Mediterranea. « Se non si esagera con le dosi, può funzionare anche come pasto, magari integrato con uno spuntino. Non fa ingrassare, anzi, può essere funzionale anche all'interno di una dieta dimagrante, magari preferendo i gusti a base di frutta anziché le creme, contenenti più calorie» . Sono alcuni dei consigli proposti dai cinque esperti maestri gelatieri che hanno partecipato sabato e domenica al "II Meeting del Gelato Artigianale – Ice to meet you !" organizzato, in Piazza Sant'Agostino, dal presidente della CLAAI, (Unione Artigiani di Salerno), Gianfranco Ferrigno, che ha spiegato com'è nata la festa del gelato artigianale a Salerno: « E' stata ideata per far conoscere al consumatore la differenza che c'è tra un gelato artigianale e uno industriale. Quello industriale è preparato con prodotti a lunga conservazione, con latte in polvere e grassi vegetali, mentre quello artigianale, è preparato con prodotti locali, a chilometri zero, freschi di giornata e genuini come quelli usati in queste due

giornate:

il latte e la panna fresca della Centrale del Latte di Salerno, il

limone della Costiera Amalfitana, la nocciola tonda di Giffoni Valle

Piana» . Tanta la gente che ha affollato gli stand: « Quasi cinquemila

persone, in modo ordinato e corretto, hanno gustato i nostri gelati» ha

precisato il presidente Ferrigno che ha confermato che il consumo di

gelato non è toccato dalla crisi: « Abbiamo un più 7% di vendite in

Italia e alcune catene di gelaterie italiane stanno invadendo i mercati

internazionali» . Ferrigno, ha anche ricordato la grande tradizione

salernitana nella produzione del gelato artigianale: « Chi non ricorda lo

spumone di Buonocore, di Piazza Portanova, che è nella storia di questa

città » . Tanti e originali i gusti dei gelati proposti dai maestri

gelatieri, che come farmacisti di un tempo, hanno scelto le dosi giuste,

miscelando con sapienza, passione e amore, oltre seicento chili di

gelato dai gusti più svariati: c'era quello alla nocciola di Giffoni;

quello ai fichi del Cilento e rum; al pistacchio di Bronte; al

cioccolato all'arancio, con nocciole caramellate al miele e profumate

alla cannella; quello al malto d'orzo e cereali e anche quello al

cioccolato senza latte, per gli intolleranti al lattosio, offerti

gratuitamente da: Angelo Napoli, dell'Angelo del Gelato; Gerardo Santoro, della "Gelateria Gerry" e da Bruno Rosolino, de "Il Gelato del Ghiottone" tutti di Salerno e da Gianluca Iacuzio, del "Bar Centrale" di Pontecagnano e da Antonio Odierna, di "Gelatosolo" di Roccapiemonte, che hanno anche illustrato le varie fasi di preparazione del gelato: la pastorizzazione, durante la quale la miscela di gelato scelta dal gelatiere viene fatta riposare per circa 8/10 ore; la mantecazione durante la quale vengono aggiunte le paste insaporenti e il gelato addensato assume la tipica consistenza cremosa e l'abbattimento della temperatura a -40 gradi del gelato per ridurre ulteriormente la carica batterica. A offrire con gentilezza e professionalità, i gelati negli stand, sono stati dieci studenti dell'Istituto Alberghiero Virtuoso di Salerno, diretto dal preside Gianfranco Casaburi, coordinati dal professor Vincenzo Marino. A presentare la manifestazione, con la solita bravura e simpatia, è stata la nota presentatrice salernitana Nunzia Schiavone, che oltre a raccogliere i commenti della tanta gente intervenuta, ha anche intervistato alcuni dei personaggi noti passati per un saluto, tra i quali l'Assessore alle Attività Produttive del Comune di Salerno, che ha patrocinato l'evento, Franco

Picarone, che ha portato i saluti del Sindaco. I bambini, incantati e affascinati hanno assistito agli spettacoli organizzati dagli animatori di Mukko Pallino, di Dario Nuzzo, che hanno anche spiegato la piramide alimentare e la sana e corretta alimentazione. Gli animatori, capitanati da Silvia Galano, hanno diffuso il sorriso tra i ragazzi che con grande gioia hanno partecipato ai giochi, divertendosi a farsi truccare dalle animatrici. Nello stand della Centrale del Latte di Salerno, Raffaele Alfinito e Vincenzo Lorito, hanno distribuito le Fidelity Card che danno diritto a partecipare a speciali iniziative.