

Il concorso. Primo classificato Vito Giammello della gelateria lo Chef del Gelato di Trescore Balneario

Il gelato alla frutta tra sapori e colori

Ottanta fra gelatieri, studenti degli istituti alberghieri e imprenditori del settore gelateria hanno partecipato all'evento che si è svolto il 4 aprile presso l'I.I.S. Serafino Riva di Sarnico. La giuria, coordinata da Luciana Polliotti e presieduta dal rappresentante della Coppa del mondo della gelateria, Pierpaolo Magni, contava sulla competenza di giornalisti e chef e ha valutato gli elaborati di 20 gelatieri e degli studenti di 4 istituti alberghieri sul tema «La frutta, abbinamenti di sapori e colori». Mentre procedevano gli assaggi e le valutazioni, nell'aula magna si è svolta un'assemblea dei gelatieri su temi connessi all'ingrediente e alla salubrità del gelato, seguita da un aperitivo e dalla cena, predisposta dagli studenti del Serafino Riva, che hanno raccolto i complimenti e gli applausi degli ottanta invitati. Il presidente dei Gelatieri Bergamaschi, Massimo Bosio, e il direttore Ascom, Oscar Fusini, hanno evidenziato il significato dell'evento per l'alta qualità dei campioni presentati, per la coesione fra gelatieri e aziende del settore, per la formazione e lo scambio di esperienze: questo tema è stato valorizzato anche dal sindaco di Sarnico e dal dirigente scolastico dell'I.I.S. Riva. Il primo premio per i gelatieri, con il trofeo offerto dalla Coppa del Mondo della Gelateria, è stato vinto da Vito Giammello della Gelateria «Lo chef del gelato» di Trescore Balneario con i gusti lampone al basilico, banana allo zenzero con cioccolato del Vietnam. Gli studenti dell'Ippisar di San Pellegrino, Cassis, Bielli, Roncelli, Chiofano, Macetti, hanno vinto la Coppa, donata da Ascom, con il gusto: mandorle garibaldine.



Il primo classificato, Vito Giammello



Il secondo classificato, Giuseppe Mogni



Il terzo classificato, Monica Abesini

Tutti i vincitori del concorso

Concorso gelatieri

1° CLASSIFICATO

Vito Giammello
Gelateria Lo Chef del gelato - Trescore Balneario
Lampone al basilico, banana allo zenzero con cioccolato del Vietnam

2° CLASSIFICATO

Giuseppe Mogni
Gelateria L'Oasi - Villongo
Mandorla di Puglia aromatizzata con agrumi di Sicilia, mirto di Sardegna con olio extra vergine di oliva siciliano

3° CLASSIFICATO

Daniel Rossi e Monica Abesini
Gelateria La Voglia Matta - Zanica
Fusion benessere con açaí e bacche di goji e gelato al pesto di pistacchio di Sicilia salato

Concorso studenti

1° CLASSIFICATO

Ippisar di San Pellegrino (alunni: Cassis, Bielli, Roncelli, Chiofano E Macetti) Gelato alle mandorle garibaldine

Premio alla scuola

1° CLASSIFICATO

Istituto Alberghiero Ippisar di San Pellegrino

Premi alle specialità

1° CLASSIFICATO PER GUSTO

Gelateria Lo Chef del Gelato di Vito Giammello

2° CLASSIFICATO PER ASPETTO VISIVO

Gelateria L'Oasi di Giuseppe Mogni

3° CLASSIFICATO PER ORIGINALITÀ

Gelateria La Crem di Vertova di Marcello Gusmini



IL PARADISO del gelato

Gelateria Artigianale

SERiate
VIA NAZIONALE 14/16
Tel. 035/293459

Gelato artigianale anche senza glutine

LA VOGLIA MATTÀ
Gelateria Caffetteria

Pizzeria e Fast Food all'italiana con salette interne

NEW Pizza Scrocchiarella
Pizza Nostrano

Tel. 035.672058
orario: 9.00-13.30 - 17.00-21.00
P.zza della Repubblica, 14-15 ZANICA

Gelateria L'oasi
Dal 1982

Mangia con gli amici

www.gelateriaoasi.it

Ostificio Prealpino
DAL 1938

i coni che valorizzano il gelato artigianale

24128 Bergamo - Via Orelli, 6
Tel. 035.255275 - Fax 035.401052

www.ostificioprealpino.com
info@ostificioprealpino.com

insieme per la qualità e l'eccellenza del gelato artigianale italiano

puntogel Dal 1980

PUNTOGEL srl - 24129 Bergamo (BG) Via G. Rossini, 6/A
tel. 035.260360 - fax. 035.259431 - www.puntogel.com - info@puntogel.com