

Dall'1 SETTEMBRE 2020
al 6 SETTEMBRE 2020



RASSEGNA **STAMPA**

1 SETTEMBRE – FOOD & WINE

OBSSESSIONS

FUORI DAL CONO

Tutti pazzi per il gelato.

Eventi, tendenze, riflessioni e protagonisti di un mondo in continua evoluzione, che va oltre l'estate e dialoga sempre più con l'alta cucina.



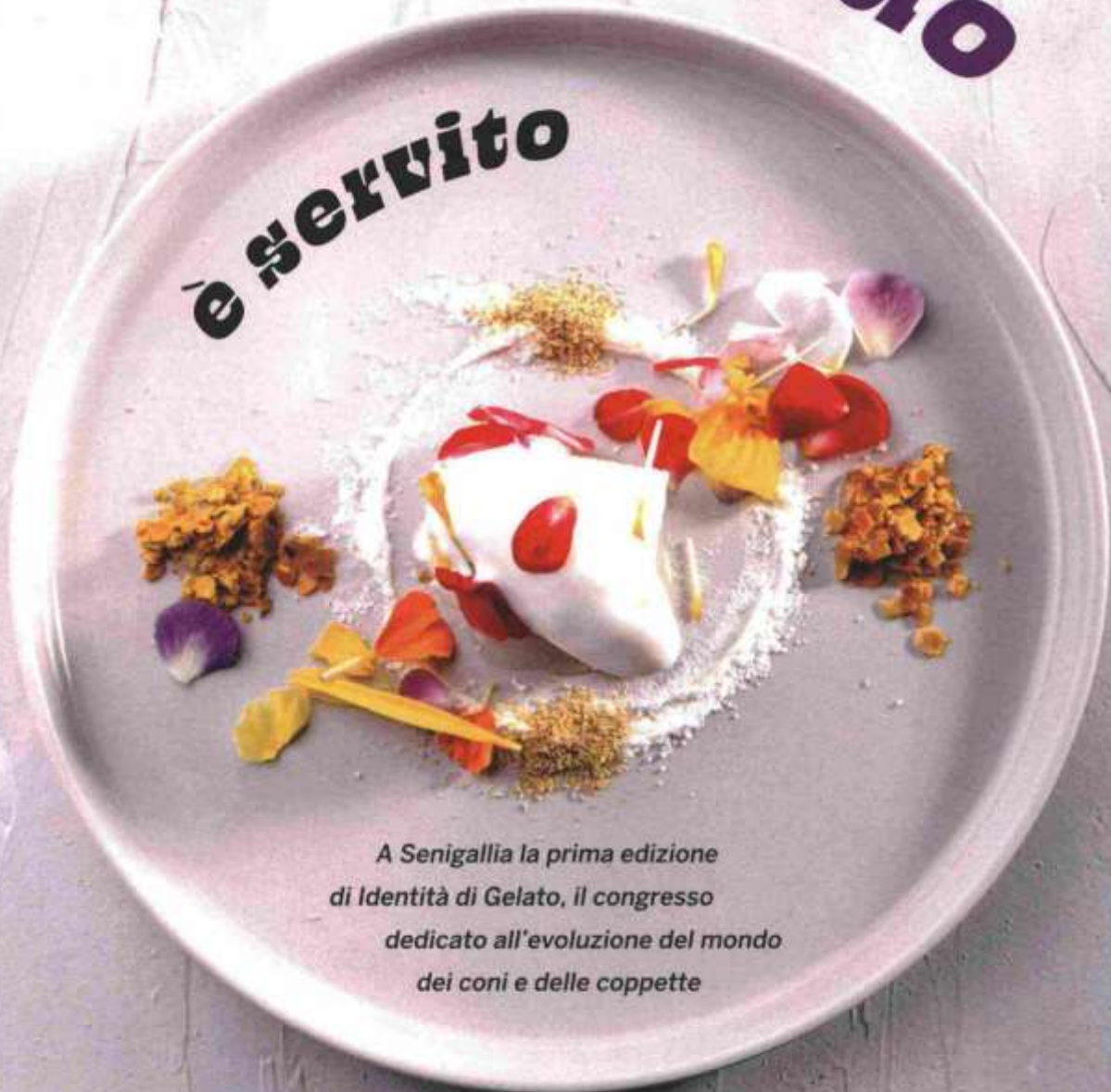
CON 6 PUNTI VENDITA A ROMA e 2 a Los Angeles, Fatamorgana rappresenta un caso di felice coabitazione tra poetica del sogno, qualità del prodotto e sostenibilità imprenditoriale. La creatura di Agnese Spagnuolo - maestra gelatiera autodidatta (fin da bambina!) - e del compagno Francesco Simon, nata nella capitale nel 2003 (in via Lago di Lesina, 9/11) e fin da subito apprezzata per l'eccellenza della materia prima e la particolarità degli abbinamenti proposti - come mandorla tostata e cardamomo verde, oppure cioccolato fondente e lapsang souchong, per citarne due - ha sempre messo al centro una particolare attenzione alle intolleranze alimentari (Spagnuolo è celiaca), realizzando un prodotto realmente a "etichetta pulita" quindi privo di alcun tipo di additivo, chimico o naturale che sia. Un approccio olistico e chiaramente vincente, che ha portato il marchio fino a Beverly Hills e che oggi si propone anche come opportunità di franchising, mettendo a disposizione un sofisticato software che assicura la piena replicabilità del prodotto artigiano e il controllo gestionale e amministrativo dei processi, con l'obiettivo di formare artigiani e creare un network collaborativo in tutto il mondo. Mentre per chi resta a casa oggi c'è anche l'app, anch'essa collegata al software centrale, che permette di mappare la disponibilità di tutti i gusti in tempo reale e di scegliere tra delivery a domicilio o ritiro in negozio.

Foto di ALBERTO BLASETTI



Il freddo

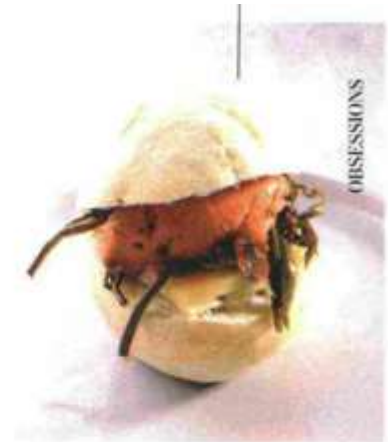
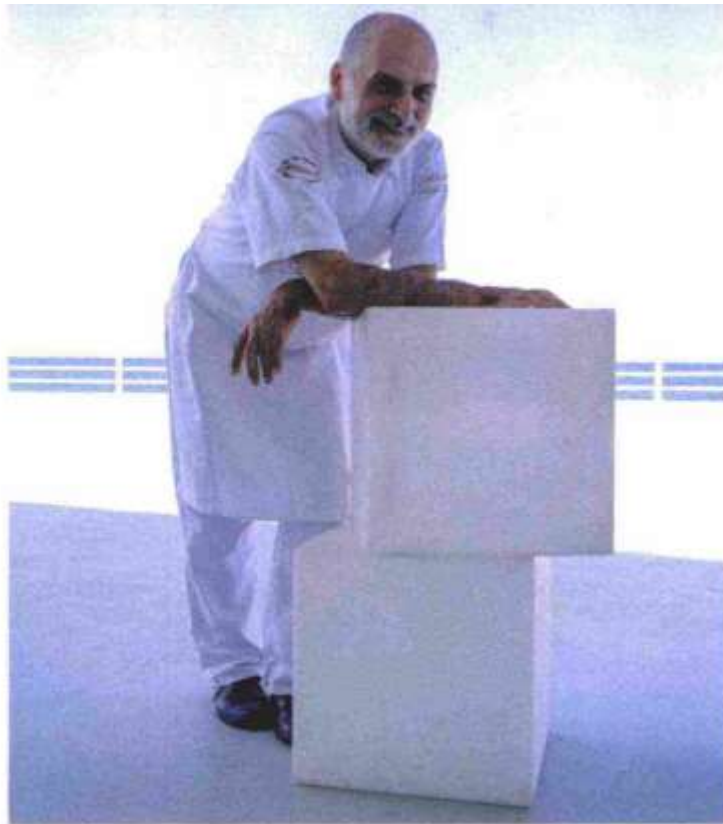
è servito



*A Senigallia la prima edizione
di Identità di Gelato, il congresso
dedicato all'evoluzione del mondo
dei coni e delle coppette*

È IL TEMPO DELLE API, a Senigallia. Almeno a guardare (e assaggiare) le creazioni dei profeti in patria Moreno Codrini e Mauro Uliassi, due dei protagonisti della prima edizione di Identità di Gelato, il nuovo congresso voluto da Identità Golose, in collaborazione con Motor Power Company, e andato in scena lo scorso 27 luglio nella celebre Rotonda a mare della cittadina marchigiana, ormai riconosciuta come la mecca gastronomica

dell'Adriatico. Una giornata per ribadire il riscatto qualitativo del mondo dei coni e delle coppette e per rinforzare il dialogo con l'alta cucina: una sorta di rivoluzione simile a quella che ha riguardato nello scorso decennio il settore della pizza. Api, dicevamo. Sì perché lo chef della Madonnina del Pescatore - che in tutto il corso della sua carriera è stato autore di sorprendenti gelati gastronomici: di mare, con ingredienti fermentati, in ver-



sione cocktail - ha inaugurato la kermesse con Ape Regina, uno dei frutti della ricerca e della sperimentazione nel Tunnel, il tecnologico laboratorio nato un anno fa, a due passi dal ristorante due stelle Michelin, e condotto dal sous chef Luca Abbadir. Si tratta di un nuovo, profumatissimo dessert gelato al miele millefiori, emulsionato con l'immersione a ultrasuoni e addensato con la cera d'api, servito con un pan di Spagna alle carote, spuma fiori di sambuco e terminato con il polline. Quest'ultimo richiama il profumo del piatto, che è interamente di cera e ha la forma di un alveare ed è il risultato di un modello in 3D da cui è stato ricavato uno stampo in silicone alimentare.

Ai gamberi, ai peperoni, ai daiquiri: sono alcuni dei gelati creati nel corso degli anni da Uliassi, un altro chef che ha totale familiarità con il tema (il papà, peraltro, aveva un bar gelateria dove fu tra i primi a prepararlo artigianalmente con una macchina mantecatrice) e che ha presentato, appunto, un gelato di bucarello (formaggio di latte di bufala del Caseificio Piandelmedico) e polline fresco e idromele forniti da Giorgio Poeta di Fabriano. Gli ingredienti vengono bilanciati con il latte e finiscono nella mantecatrice con l'addensante e gli zuccheri. Uliassi aggiunge poi gel e polvere di camomilla, miele con una polvere grattugiata di pigne fresche, una meringa all'idromele,

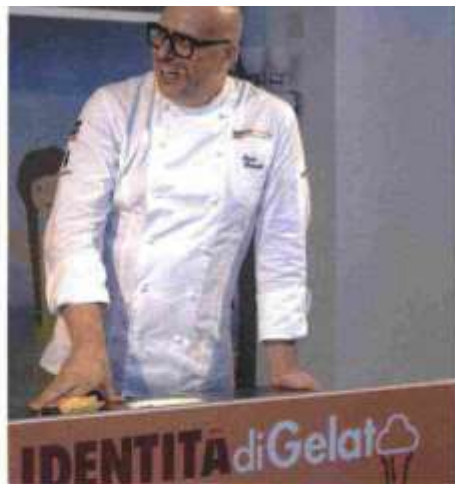
Anche il mondo del gelato sta vivendo una rivoluzione simile a quella che ha riguardato nello scorso decennio il settore della pizza.

In questa pagina dall'alto in senso orario. Corrado Assenza: il panino gelato presentato da Paolo Brunelli e il sorbetto alle amarene di Iginio Ventura. Nella pagina accanto. Il gelato di bucarello e polline di Mauro Uliassi.

a Marzocca di Senigallia ha appena inaugurato un secondo spazio, Paolo Brunelli Combo, crossover - appunto - tra gelateria, pasticceria, cioccolateria, bottega di cose buone con una super selezione di produttori, e anche luogo di eventi e formazione, con l'obiettivo di destagionalizzare il consumo. Il maestro gelatiere ha offerto al pubblico della Rotonda, tra le altre cose, un delizioso panino con paucasassi (una pianta marina tipica del Conero), alici, pepe di Sichuan, formaggio olandese e soprattutto un sorbetto realizzato con cioccolato Inspiration Valrhona al lampone e peperone grigliato. E ancora: buonissima la pizza dolce con sorbetto alla ciliegia (al posto del pomodoro) creata da Marco Pedron, il pasticciere di Carlo Cracco, così come il sorbetto alle amarene, con amaretto sbriciolato, di Iginio Ventura di Peschici e il gelato barricato del bergamasco Stefano Guizzetti: la base di gelato al latte è tenuta per una settimana a 65° gradi a contatto con legno nuovo di rovere tostato a fiamma e il calore fa da catalizzatore di estrazione aromatica. Serve an-



OBSESSIVOS



cora sottolineare quanta ricerca si stia facendo nel mondo del gelato? Il grande Corrado Assenza, che ha chiuso la kermesse, questa rivoluzione l'aveva già iniziata nel 2006, quando a Identità Golose stupì la platea con la sua granita di mandorle, ostriche e peperoncino, piatto che ha voluto riproporre anche a Senigallia come simbolo di quell'inedito dialogo tra gelateria e alta cucina. «A quel tempo - ha sottolineato il patron di IG Paolo Marchi - non si aveva piena coscienza di quanto si sarebbe rivelata forte la necessità di ripensare l'universo di cono e coppette, ma anche di gusti e consistenze. Da allora, l'indagine sul mondo del gelato non si è più fermata». La nuova proposta di Assenza, ulteriore esempio di come non esistano barriere tra il cuoco "salato" e il pasticciere («perché la natura stessa non è dolce o sapida») è il sorbetto di amarena, emulsione di peperoni grigliati, ricci, tarantello di tonno rosso e salsa di pomodori grigliati. Le amarene sono quelle dell'Etna, trattate termicamente a 110° C in forno ventilato con 50% di umidità per 6/7 minuti; ovvero come attualizzare un procedimento antico, un esempio perfetto di retroinnovazione perché «il calore è simile a quello che ricevevano nei vasi di vetro esposti al sole che preparava mia mamma», ricorda Assenza. -

FEDERICO DE CESARE VIOLA

Dall'alto e in senso orario, Paolo Brunelli, uno dei protagonisti di Identità di Gelato; la pizza dolce con sorbetto alla ciliegia e finta stracciatella di Marco Pedron; Alberto Morello e Giuseppe Schizzerotto con la loro focaccia veneta dolce; il dessert gelato Ape Regina presentato da Marino Cedroni.



IMPASTI&GELATI

Non è una novità: l'appuntamento estivo con la brioche farcita di gelato è tra i più attesi dai golosi. Quest'anno però, sollecitata da nuove idee e collaborazioni nate per il delivery durante il lockdown, l'accoppiata tra impasti (dolci e salati) e gelati conosce nuovi spunti. Pasticcieri e panificatori hanno messo a punto prodotti che, pensati per destagionalizzare panettoni&co, vedono proprio nel gelato l'accompagnamento ideale. Se non avete ancora assaggiato lo strepitoso Pandolce di Niko Romito - il nuovo dolce da forno del laboratorio di Castel di Sangro, in versione classica e al cioccolato - vi consigliamo di farlo appunto mettendoci del gelato (o della frutta fresca) accanto. Mentre ad Arzignano la Pasticceria Olivieri1882 - che sforna tutto l'anno i buonissimi bauletti dolci - propone ricche coppe e barattoli per l'asporto

in cui il gelato artigianale incontra frutta, salse ed elementi dal forno, dal pan di Spagna al biscotto Sacher. Ma accade anche il contrario: Simone De Feo, alla Cremeria Capolinea di Reggio Emilia, per quest'estate ha studiato una collezione di panettoni limited edition con impasti diversi ogni mese - ad agosto è profumato al lime con mandorla e canditi di zenzero, a settembre arriva quello al pepe con cioccolato e canditi di pera - da abbinare a gelato o granita. E la pizza? Se a Senigallia Alessandro Coppari di Mezzometro e il maestro gelatiere Paolo Brunelli hanno unito le forze proponendo un delivery "congiunto", a Este Alberto Morello - giovane pizzaiolo di Gigi Pipa - e Giuseppe Schizzerotto della Gelateria Vaniglia-Ciocolate hanno lanciato la focaccia veneta dolce monoporzionata farcita di gelato al fiordilatte. -LS





Di sinistra.
La Coppa Reale, omaggio al padre Renzo e ai 205 anni del ristorante, servita al Gelato Reale, il nuovo progetto firmato da Gian Piero Vivalda (ph. Davide Dutto); immagini dalle scorse edizioni dello Sherbeth Festival.



“IL GELATO REALE” DI GIAN PIERO VIVALDA

L'ultima creazione dello chef di Antica Corona Reale - ristorante due stelle Michelin a Cervere, nelle Langhe - riguarda il gelato: da luglio 2020 infatti il Giardino delle Rose, suggestivo pergolato all'esterno dell'Atelier Reale (laboratorio dedicato ai prodotti da forno che per l'estate propone il Panettone Reale ai frutti rossi) ospita il Gelato Reale, la proposta nata dal lavoro dello chef e dei suoi collaboratori Christian Conidi, Elisa Fornasiero e Luca Zucchini e dal confronto con il Maestro gelatiere Palmiro Bruschi. Dodici gusti di gelato (sei alla crema e sei alla frutta) e tre speciali coppe abbinare ad altrettanti distillati o vini dolci, in un «mariage di gusti territoriali». Al centro ci sono infatti materie prime piemontesi come latte e panna delle Latterie Inalpi, acqua

Sparea (dalle Alpi Cozie), cioccolato Dornori e Caffè Lavazza, oltre alla frutta di stagione locale o di altre regioni. Tra i gusti in avvicinamento ci sono il sorbetto alla Fragola di Tortona, Mara dei Boschi e Valle Pesio (ma anche quelli al limone di Noli o alla Pesca Tabacchiera dell'Etna) e il gelato alla Nocciola Piemonte IGP Tonda Gentile delle Langhe. Mentre tra le composizioni figurano la Coppa Reale (giocata su caffè, nocciola e cioccolato bianco, proposta con il Barolo Chinato Damilano) omaggio ai 60 anni da cuoco di Renzo Vivalda - il padre dello chef - e ai 205 del ristorante, e Una Coppa per "Mari", dedicata alla storica sommelier di Antica Corona Reale, in cui l'albicocca di Valleggia incontra il cioccolato Chuao, da abbinare al pas-sito pantesco Ben Ryé. - LS

LO SHERBETH FESTIVAL VA ONLINE

Lo Sherbeth Festival non si ferma. E va online. Il festival internazionale del gelato artigianale porta la sua XI edizione sul web. L'emergenza Covid-19 non ha permesso lo svolgimento dell'evento a Catania ma l'ormai salda community globale di gelatieri che vi partecipano ha detto sì a un nuovo appuntamento dalla veste un po' particolare. Ne abbiamo parlato con Giovanna Musumeci, maestra gelatiere di Randazzo, alle pendici dell'Etna, membro della commissione del premio Procopio Cutò - assegnato al vincitore della rassegna - e infaticabile motivatrice per i colleghi: «Quest'anno Sherbeth diventa una festa lunga tutta l'estate. Siamo partiti a fine luglio, la premiazione ci sarà a fine settembre. Non essendo possibile far venire da noi i gelatieri, siamo noi ad andare da loro. È nata così la Sherbeth Experience, una card del costo di cinque euro che si scarica da una app e che dà diritto

a una degustazione di tre gelati a scelta. Le gelaterie selezionate sono 50, di cui 10 all'estero: Giappone, Messico, Stati Uniti, Brasile, tra gli altri. Gli appassionati di coni e coppette troveranno gli indirizzi sui social dell'evento: «In tutti questi anni - continua Musumeci - tanti amici sono arrivati a Palermo e a Catania a loro spese per partecipare alla festa del gelato artigianale. Ora toccava a noi dimostrare riconoscenza. Così abbiamo inviato alle 50 gelaterie tutto il materiale promozionale che serve». Anche la formula del concorso cambia ma resiste. Che premio sarebbe senza il suo vincitore? «Abbiamo studiato un metodo per mantenere il gelato fino a 78 ore grazie a un particolare gel. Una logistica specializzata nella catena del freddo ritirerà le vaschette e le consegnerà alla commissione riunita a Catania per gli assaggi e le valutazioni. Una sfida dunque ancora più tecnica». - FRANCESCA CIANCIO

2 SETTEMBRE – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

MORETTA Turismo in Langa e Octavia portano torinesi e liguri alla scoperta del Saluzzese

Turisti in pianura con Octavia

Dalle bellezze del santuario della Beata Vergine del Pilone alle chiese frazionali

MORETTA Domenica 23 agosto: alla scoperta di Moretta grazie all'associazione Octavia e all'associazione Turismo in Langa. Oltre a Moretta, anche Murello, Scarnafigi e Revello hanno aperto le porte dei loro tesori d'arte.

I numerosi visitatori, provenienti da Torino, Langhe e un gruppo dalla Liguria, armati di curiosità e voglia di scoprire, sono giunti a Moretta in piccoli gruppi per visitare il maestoso santuario dedicato alla Beata Vergine del Pilone e dare un'occhiata alla ricca biblioteca che custodisce i primi testi stampati di carattere religioso e filosofico e tante storie di Santi, utilizzati durante i ritiri spirituali nei secoli passati.

Terminata la visita si sono spostati alle chiesette delle frazioni per conoscere la loro



OMAGGI AI PARTECIPANTI Per tutti prodotti locali e piccole guide

storia.

«Tutto ciò - spiega Manuela Millone, consigliere comunale alla cultura di Moretta - è stato possibile grazie alla collaborazione di tante



persone che mi hanno aiutato nella realizzazione. Un ringraziamento a tutti i custodi delle cappelle delle frazioni che si sono dimostrati molto collaborativi fin da su-

bito».

«Questo evento - sottolinea Millone - ha riscosso successo anche perché Valentina, la guida, si era documentata sugli argomenti fornendo informazioni ricche ed esaurienti grazie al passaggio di informazioni del signor Banchio, che conosce molto bene la storia del santuario e i suoi eventi accaduti negli anni, dal miracolo in poi».

«Ringrazio ancora la ditta **inalpi** per aver omaggiato gli ospiti con una borsa take away, ricca di prodotti locali freschi e gustosi, molto gradita dai visitatori. Numerosi turisti mi hanno riferito di aver scoperto e visitato un bel paese caratteristico e ben curato, chiedendo di continuare a conservarlo così diffondendo la cultura locale con i nostri tesori».

Elio Cogno



2 SETTEMBRE – ECO DEL CHISONE

Turismo

Con Octavia si scopre Moretta

Visitatori da Langhe e Liguria

■ **MORETTA** Bella e recente iniziativa dell'associazione di Comuni Octavia e di "Turismo in Langa" per promuovere le bellezze artistiche del territorio. Anche Moretta, come Murello, Scarnafigi e Revello, ha aderito aprendo le porte dei suoi luoghi più importanti.

Così, turisti provenienti da Torino, Langhe e Liguria hanno visitato il santuario e le chiesette delle frazioni.

«Tutti sono stati sorpresi nel trovare questa ricchezza artistica - spiega Manuela Millo- ne, consigliere con delega al-

la Cultura -. Ringrazio i custodi delle chiesette e Giulio Banchio, grande conoscitore della storia di Moretta, che ha condiviso il suo sapere con la guida che ha accompagnato i turisti. Grazie anche all'Inalpi per le borse omaggio».

L'obiettivo è replicare l'iniziativa e cercare di inserire Moretta in circuiti turistici. La nuova ciclabile, ora collegata sino a Torre San Giorgio, ed il punto di ricarica per le bici elettriche sono un ulteriore passo avanti.

UBERTINO BATTISTI



2 SETTEMBRE – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

Qualche evento in calendario, ma tanti appuntamenti sono stati cancellati e altri attendono conferma

Annullata la festa di Santa Maria e al momento ancora niente si sa sul programma pensato da Racconigieventi in occasione dei festeggiamenti di metà settembre.

Gli aumenti dei casi di contagio del Covid e le nuove disposizioni governative hanno portato gli organizzatori del borgo a cancellare la Cena In Bianco, l'Aperilibro e i giochi per bambini. Nulla di certo ad oggi anche per le idee di Racconigieventi che a luglio parlava della Cena con Delitto, della Cena Animata e del mercatino dell'artigianato.

Confermati invece, per ora, l'arrivo delle giostre, la mostra di pittura su ceramica e su tela delle opere della racconigese Pinuccia Bosio al museo della Seta il 19, 20 e 21 settembre e la Due Giorni in Rosa, la corsa ciclistica su strada, categoria Donne Open, organizzata da Racconigi Cycling Team, attesa per il 12 e il 13 settembre.

L'evento sportivo è in programma sabato con la gara individuale a cronometro "Per Adele" sulla nuova tangenziale ovest e domenica per il 7° Trofeo Latterie **inalpi** con partenza da piazza Carlo Alberto, percorso sulla Tangenziale, poi verso Cavallerleone, Pedaggera e ritorno a Racconigi in corso Principe di Piemonte.



2 SETTEMBRE – CORRIERE DI SAVIGLIANO E DINTORNI

CICLISMO

Confermata
la Due Giorni
in Rosa



a pag. 9

CICLISMO - Garantita la 7ª edizione della Due Giorni in Rosa

TORNA LA DUE GIORNI IN ROSA

Malgrado la convivenza complicata con il Covid-19, il **Racconigi Cycling Team** organizzerà la Due Giorni in Rosa nelle Terre della Granda, che quest'anno arriva così alla sua settima edizione. Il sodalizio del presidente Mino Carrera ha deciso di riproporre il format che già un anno fa era stato un successo.

Sabato 12 e domenica 13 settembre la cittadina sabauda si trasformerà nell'epicentro del ciclismo femminile italiano. L'unica differenza rispetto al 2019 è che quest'anno - con grande rammarico per l'organizzazione - le prove saranno riservate alla categoria Open, perché per questioni legate all'em-

genza sanitaria non saranno inserite le categorie giovanili.

La due giorni si aprirà sabato 12 settembre con una cronometro di 2,8 chilometri. Si tratta di una prova adatta alle specialiste più esplosive: percorso breve, pianeggiante e praticamente senza curve a eccezione di un'inversione a "u" per tornare al traguardo. Domenica 13 sarà dedicata alla gara su strada - 8 giri per 92 km complessivi - valevole per il 7ª Trofeo Latterie **inalpi** e utile per decretare la vincitrice della classifica a punti combinata tra le due prove.

Sarà una giornata adatta alle velociste su un percorso particolarmente tecnico e nervoso con un tratto di strada stretta.

RISULTATI PER TRUC

Sylvie Truc si è piazzata ottava alla Coppa Città di Formigine che si è corsa il 30 agosto proprio a Formigine in provincia di Modena. La gara si correva su un circuito pianeggiante di 5,7 chilometri da ripetere quindici volte per un totale di 85,5 chilometri. Nel finale l'insidia era una leggera curva a sinistra ai meno 150 metri che immetteva sul rettilineo d'arrivo interamente in pavé.

Truc ha dimostrato di sapersela cavare anche in volata nonostante si trovi meglio in salita, piazzandosi ottava tra le Juniores. Un risultato ancora più notevole se si pensa che soltanto 14 atlete della sua categoria sono riuscite a portare a termine la prova.

3 SETTEMBRE – CORRIERE DI SALUZZO

BOCCE Pollutro e Dellagaren si sono aggiudicati l'ambito trofeo 2020

Successo per il Sociale

MORETTA Si è svolta, nella settimana appena conclusa, la gara sociale che ha coinvolto i soci, gli amici ed i simpatizzanti della bocciocfila Bertino di Moretta, in una quattro giorni di gara: una partecipazione totale ed gioiale che fa onore a tutti coloro che si sono ritrovati in questa importante occasione, ma soprattutto rende merito a questa storica società che nel mese di agosto, è sempre stata un punto di riferimento per tutti gli appassionati del gioco delle bocce.

Quest'anno, per i noti motivi legati al Covid, il consiglio direttivo presieduto da Francesco Chiavassa, ha preferito limitare gli ingressi e tutelare in questo modo la sicurezza di giocatori e spettatori: rinviate quindi a data da destinarsi tutte le competizioni che arricchivano il calendario "Agosto Morettese", a cominciare dal memorial Cav. Bertino per proseguire con il prestigioso trofeo **IN.AL.PI** ed



Il presidente Chiavassa

il memorial Gramaglia, per citare solo gli avvenimenti di maggior richiamo. Come anticipato l'unica competizione disputata, ha riguardato la gara sociale che ha regalato la gioia della vittoria finale alla coppia formata da Enzo Pollutro e Claudio Dellagaren che nella finalissima hanno superato la formazione composta da Meo Valerio e Valerio Pettiti.

m. v.