

“Amaro delle Erbe”, il gelato di Genova trionfa al Worldskills 2017

di **Redazione**

18 Novembre 2017 - 10:58



Genova. Genova e il suo gelato trionfano al “Worldskills 2017”. Alla competizione promossa dalla Regione Liguria e organizzata da ALFA e Confartigianato Liguria, si sono confrontati giovani professionisti in rappresentanza di 45 mestieri.

Il genovese Mario Rivaro ha vinto nel suo settore con un’idea di gelato “multifunzionale”. Con “**l’Amaro delle Erbe**” nasce l’amaro nella forma di un “sorbetto”. **Analcolico e altamente digestivo è un gelato che, oltre a essere buono, fa bene alla salute.** “Una vittoria che dimostra quanto possano essere versatili le proposte del gelato artigianale di alta qualità”, sottolinea Rivaro.

“L’Amaro delle Erbe è un gelato che evoca la maestria artigianale di falegnami ed erboristi, le rare essenze di legni e cortecce come la china, le erbe amare con note floreali, la fragranza degli agrumi con il chinotto di Savona indiscusso protagonista”, conclude lo chef di gelateria.