

## Giornata europea del Gelato Artiginale, ecco il “German Black Forest”, il nuovo gusto da sperimentare

di **Redazione**

23 Marzo 2018 - 15:44



**Genova.** Suggestioni tedesche per la quinta edizione della Giornata europea del Gelato artigianale e che, quest'anno, ha scelto il German Black Forest quale nuovo gusto sul quale gli artigiani si potranno confrontare.

L'iniziativa, che si festeggia il 24 marzo di ogni anno, è stata presentata da Confartigianato Liguria questa mattina a Genova, in due gelaterie artigiane del centro storico cittadino, Cremeria delle Erbe e

Gelateria Capriccio. Entrambe hanno presentato una versione golosa e personalizzata del German Black Forest, il protagonista di quest'anno dopo il Framboise Melba del 2017: si tratta di un cioccolato variegato amarena, proposto dai gelatieri artigiani tedeschi. Il German Black Forest si potrà assaggiare in tutte le gelaterie liguri che prenderanno parte all'iniziativa. “Domani, nelle gelaterie liguri che aderiscono - ha spiegato Luca Costi, segretario regionale di Confartigianato - si potrà trovare questo nuovo gusto”.

Gelaterie che usano materie prime di eccellenza, know how e lavorazione attenta, ma anche creatività e personalizzazione, ha spiegato, che è alla base di questa nuova ricetta. “La nostra è un po' diversa da quella originale - spiega Alberto Monfrini, uno degli

artigiani che hanno aderito all'iniziativa - abbiamo messo un cioccolato dark con una variegatura di ciliegie sotto spirito e amarene in governo, con una granella di cioccolato. Gli artigiani del gelato tendono sempre a personalizzare i propri gusti per andare incontro ai nostri clienti - prosegue - utilizzando prodotti sani".

Anche la gelateria rientra nei ventidue settori che possono fregiarsi nel prestigioso marchio "Artigiani In Liguria", promosso dalla Regione Liguria: «L'artigianato di qualità - spiega Edoardo Rixi, assessore regionale allo Sviluppo economico e all'Artigianato - è uno dei punti di forza della promozione del nostro territorio. Coniugare i sapori tipici del territorio all'innovazione dei gusti e delle tecniche è sicuramente una formula vincente di grande richiamo per il grande pubblico e quindi per una promozione efficace dell'artigianato di qualità».

«La ricetta in questo caso è: arte, cultura, professionalità e tecnica. Sono questi gli ingredienti dell'artigiano del gelato - dice Paola Bordilli, assessore al Commercio e Artigianato del Comune di Genova - La nostra città ricorda oggi questa importante professione proprio nel suo cuore pulsante, il centro storico, con due importanti gelaterie che animano i quartieri e ne ricordano la forte vocazione artigianale, arricchita ancor di più dal marchio di qualità promosso da Regione Liguria».

Hanno aderito all'iniziativa anche le seguenti gelaterie liguri: 100% naturale (Sestri Levante), Dolce Vita (La Spezia), Gelateria Riccardo (La Spezia), Il Cuore dei Golosi (La Spezia), La Conca d'Oro (La Spezia), Papavera (Lerici), Armugnin (Savona), Bar Jole 1930 (Sassello), Cremeria Mavì (Pietra Ligure), Gelatiamo (Cairo Montenotte), I giardini di marzo (Varazze), La Deliziosa (Albissola Marina).