“Fior di Basilico”, il nuovo gelato per aiutare le aziende della Valpolcevera

di **Fabrizio Cerignale**

09 Maggio 2019 – 16:40



Genova. Si chiama “Fior di Basilico” e ha la particolarità di essere prodotto con ingredienti che arrivano da “aldilà del ponte” nell’ambito di un progetto di solidarietà messa a punto dall’associazione “Gelatieri per il Gelato” per aiutare le aziende che sono state colpite dal crollo del Ponte Morandi.

“L’idea è stata quella di un progetto di solidarietà commerciale – spiega Martina Francesconi di Gelatina, membro dell’associazione Gelatieri per il Gelato – che abbiamo fatto coinvolgendo alcune realtà agricole che stanno aldilà del ponte utilizzando i loro ingredienti nella produzione di alcuni gusti di gelato artigianale. Il primo esempio tra quelli che proporremo, è il gusto Fiori di Basilico, che ha il basilico proveniente dall’azienda agricola Le Fontane di Serra Riccò”.

Un gusto, il “Fior di Basilico”, che è nato a Rimini, durante il salone dedicato al mondo della gelateria, e che è il primo di altri gusti che, nel corso dei mesi, saranno inventati per incentivare l’utilizzo di ingredienti provenienti dalle aziende locali della Valpolcevera. Un’iniziativa per dimostrare che: “Il gelato artigianale – conclude Martina Francesconi – è buono, anche per l’aiuto che può dare alle aziende in difficoltà”.