

Vaniglia, cioccolato e pernabucchi: il gusto del gelato day 2021 in Liguria è il Mantecado

di **Redazione**

23 Marzo 2021 - 14:06



Genova. Crema antica alla vaniglia, salsa di arance, scaglie di cioccolato fondente. Questi gli ingredienti protagonisti del Mantecado, il gusto di origine spagnola scelto per la nona edizione della Giornata europea del Gelato artigianale, in programma mercoledì 24 marzo 2021.

Anche quest'anno Confartigianato è partner dell'iniziativa di Longarone Fiere e Artglace, nata per promuovere e diffondere la cultura e il consumo del gelato artigianale.

La Liguria non mancherà l'appuntamento: le gelaterie artigiane aderenti (che esporranno l'apposita locandina) si cimenteranno sia nella realizzazione della ricetta originale del gusto tipico spagnolo, sia nella sua interpretazione. Molte utilizzeranno i pernambucchi, varietà di arancia del ponente ligure, impiegandoli a loro piacere per accompagnare la crema alla vaniglia, grazie anche alla collaborazione con Agrumare, l'evento che vede protagonisti gli agrumi di Liguria.

Tra le realtà liguri partecipanti c'è anche il "Salotto di dolcezza", gelateria artigiana genovese di via Trento, dove proprio questa mattina è stata presentata l'edizione 2021 del Gelato Day.

«Dopo la momentanea sospensione del 2020 causa lockdown, quest'anno anche in Liguria torniamo a celebrare questa giornata, in sicurezza, lanciando anche un messaggio di sostegno e coraggio all'intera categoria dei piccoli produttori artigiani - spiega Felice Negri, presidente Confartigianato Genova - Il Gelato Day torna così a essere

un'importante occasione per valorizzare il lavoro dei nostri maestri gelatieri e per diffondere la cultura dell'acquisto consapevole e il consumo di un alimento sano e nutriente come il gelato: un prodotto che piace a tutti, che si può gustare in qualsiasi periodo dell'anno e che soprattutto raggiunge l'apice della bontà e della qualità proprio quando viene lavorato da mani artigiane. A rendere "made in Liguria" il gusto scelto per quest'anno, non solo la tradizione dei nostri produttori, ma anche l'utilizzo di un agrume tipico della nostra regione, il pernambucco, di cui i maestri gelatieri hanno fatto scorta in questi ultimi giorni».

L'edizione di quest'anno si svolgerà per la prima volta in versione fisica e digitale: alla realizzazione del gusto nelle varie gelaterie aderenti, si affianca anche un video contest a cui possono partecipare anche le gelaterie liguri con 90 secondi di immagini sulla preparazione del Mantecado.

Tra quelli inviati, anche il video realizzato dal filmmaker & photographer ligure Alex Ratto, presentato oggi in anteprima: protagoniste assolute sono le materie prime locali, dai pernambucchi delle aziende agricole Elementerre e Fernandez di Finalborgo fino al latte e le uova della Mooretti di Allegrezze (Santo Stefano d'Aveto): dopo le prime immagini girate proprio in queste tre realtà locali, la scena si sposta nel laboratorio genovese di Salotto di dolcezza, dove i prodotti vengono sapientemente lavorati da Alessio Aramini ed Elisabetta Filippello fino a raggiungere il risultato finale, il Mantecado nella versione ligure.

Qualche dato sul settore (Unioncamere-Infocamere, 2021). In Liguria sono 682 le imprese di pasticceria e gelateria di cui 573 artigiane, su un totale di oltre 3 mila realtà dell'artigianato alimentare in regione. Le microimprese sono così distribuite nelle province: 266 tra pasticcerie e gelaterie a Genova, 190 a Savona, 125 alla Spezia, 101 a Imperia.

(foto Alex Ratto)