

**A**l via da ieri Gelato Festival® Napoli. Appuntamento sul Lungomare Caracciolo (altezza largo Diaz) fino a domenica 22 giugno. La tappa partenopea è l'ottava del tour che toccherà ancora dieci città in Italia e cinque in Europa e si concluderà ad Amsterdam il 10 agosto. Tante le sorprese per i visitatori di quest'eurofestival: dal laboratorio Buontalenti dove i gelatieri producono a vista il gelato al percorso degustazione, dal ricco calendario di Gelato Show Cooking nell'FB Village, al gelato al vero gusto di Nutella fino ai Gelato Cocktail. Per la tappa di Napoli, in occasione della seconda partita dei Mondiali dell'Italia che sfida oggi la Costa Rica, il direttore tecnico e artistico di Gelato Festival, Antonio Mezzalana, ha realizzato il gusto Mundial, a base di frutto della passione, mango e salsa al kiwi per rendere omaggio ai colori della bandiera del Brasile, paese che ospita i campionati di calcio 2014. Dieci i maestri gelatieri impegnati in una gara all'ultimo gusto, a colpi di creatività nell'ambito della manifestazione napoletana. A votare le creazioni dei gelatieri, oltre al pubblico che potrà esprimere il proprio giudizio utilizzando le Gelato Card, una giuria di qualità, composta da giornalisti gastronomici ed esperti. La sfida di Napoli decreterà due vincitori: il miglior maestro gelatiere secondo il voto popolare e il miglior maestro gelatiere secondo la giuria tecnica. L'evento è stato reso possibile grazie alla collaborazione con il Comune di Napoli che ha permesso di portare a Napoli per la prima volta un evento unico nel suo genere che contribuisce a mantenere viva la tradizione



**OGGI** VIENE PRESENTATO IL "MUNDIAL" PER FESTEggiARE L'ITALIA AI CAMPIONATI IN BRASILE

## Tantissimi gusti originali al Gelato Festival® Napoli sul Lungomare Caracciolo

di un prodotto squisitamente italiano. L'invenzione del gelato è attribuita al poliedrico artista fiorentino Bernardo Buontalenti (1536 - 1608) che nel Rinascimento alla Corte de' Medici servì la prima crema fredda a base di latte, miele e tuorlo d'uovo. Gelati e sorbetti a Napoli vantano una lunghissima e gloriosa tradizione, tanto che nel 1659 Antonio Latini scriveva che "pare che a Napoli ognuno nasca col genio e co. l'istinto di fabbricar sorbetti" - la giornalista e scrittrice Matilde Serao ha dedicato diverse pagine ai gustosi gelati che allietavano la vita mondana della Napoli di fine Ottocento. I Borboni apprezzavano a tal punto il piacere dei sorbetti da concedere titoli nobiliari a molti maestri artigiani del settore.

Diventato una celebrità assoluta nel mondo il Buontalenti, il laboratorio mobile di gelato artigianale più grande mai costruito e intitolato all'artista rinascimentale che viene ritenuto

l'ideatore del dolce freddo (1559), non sarà più solo. Ad affiancarlo da quest'anno, anche Caterina e Ruggeri; la prima ospiterà l'FB Village, l'aula didattica dove si svolgono i corsi Gelatiere per un Giorno e Gelato Show Cooking, e il Nutella Village, l'altro il percorso degustazione di Gelato Festival® e i Gelato Cocktail. L'ingresso al festival (venerdì h 15-1, sabato h 13-1, domenica h 13-23) è gratuito. Chiave d'accesso è la Gelato card che dà diritto a cinque assaggi e a un Gelato Cocktail, il gelato in versione da bere realizzato in collaborazione con Fabbri. La card può essere condivisa tra più persone, è valida per tutte le giornate del festival, permette di seguire corsi Gelatiere per un Giorno e Gelato Show Cooking nell'FB Village (il programma su <http://www.gelatofestival.it/napoli/programma/>) e di votare il gusto preferito imbucando la scheda nelle urne presenti alle casce, per ottenere un assaggio

extra. La card costa 10 euro, 8 euro per gli under 18. Con la ricarica di 7 euro si ha diritto a cinque assaggi. Il costo di ogni singolo Gelato Cocktail è di 6 euro. I possessori della Gelato Card® potranno avere la consulenza di esperti nutrizionisti. F.I.R.M.O. Fondazione Raffaella Becagli sarà, infatti, al fianco di Gelato Festival® anche nella tappa di Napoli. La Fondazione che si batte per combattere le malattie ossee sarà presente con un medico e un nutrizionista durante i giorni della manifestazione allo scopo di fornire informazioni di carattere medico per una corretta e sana alimentazione, testimoniando anche che il gelato, per l'elevata presenza di latte, è una fonte di calcio e di vitamine, un alimento perfetto per assicurare il giusto apporto nutrizionale sia a giovani che anziani e contribuire alla buona salute delle ossa. Per tutte le informazioni visitare il sito web [www.gelatofestival.it](http://www.gelatofestival.it).

## Il gelato al pistacchio di Bronte della Gelateria Madre Natura presentato ieri all'FB Village



Nella foto a sinistra, il Maestro Gelatiere Giuseppe Cascella che, con la Gelateria Artigianale Madre Natura di Sarno, persegue la strada della naturalità a 360°. Lui ha detto "no" a coloranti e conservanti, OGM, grassi idrogenati, aromi e additivi industriali

**I**l calendario di incontri, laboratori e show cooking dell'aula didattica FB Village, dedicata a Caterina De' Medici, nell'ambito del Festival del Gelato di Napoli dà spazio alla cultura di realtà artigianali coinvolgendo non solo la vivissima arte del gelato della Campania con la sua antica tradizione ma anche i migliori interpreti del territorio. Protagonista dell'appuntamento di ieri il maestro gelatiere Giuseppe Cascella della Gelateria Artigianale Madre Natura di Sarno che, dalle ore 21 alle ore 22, ha realizzato, dal vivo, una delle sue migliori preparazioni: il gelato naturale al pistacchio di Bronte con panna fresca e latte di alta qualità. Non un gelato al pistacchio qualunque: è la materia prima a fare la differenza. Il pistacchio di Bronte è un prodotto siciliano coltivato alle pendici dell'Etna. Il suo sapore è unico poiché viene ingentilito dalle polveri del vulcano. Del resto tutti i gelati proposti da Madre Natura sono caratterizzati da materie prime di altissima qualità (provenienti da aziende biologiche di eccellenza, selezionate con grande attenzione), trasformate nel laboratorio a vista con macchinari e attrezzature d'avanguardia. Il risultato è un gelato totalmente puro, privo di coloranti, conservanti, aromi, emulsionanti e addensanti non naturali. Anche l'esposizione dei gelati si distingue da quelle delle classiche gelaterie artigianali industriali. Mentre queste ultime strizzano l'occhio al cliente con cesti aperti, Madre Natura ha un banco con pozzetti chiusi da coperchio: requisito imprescindibile per l'ottima conservazione del gelato.

Madre Natura ha scelto a 360° la strada della naturalità, sia come filosofia aziendale sia come idea da condividere. "Riteniamo sia il modo più giusto e sano di offrire un prodotto che rappresenta una delle eccellenze del nostro territorio", dichiara il sig. Cascella e conclude, "Partiamo dall'abc, ossia dalla naturalità della materia prima, la trasformiamo in modo artigianale e abbiniamo i gusti più classici ai gusti più innovativi, in un connubio perfetto tra tradizione e creatività".

