

1° premio alla Colomba di Loison

La Colomba al Mandarino Tardivo di Ciaculli, firmata Loison, si è aggiudicata nell'ambito di Vinitaly il 1° Premio Golosario 2013 nella categoria dolci e prodotti da forno

A cura della redazione

Nel corso di Vinitaly, svoltosi a Verona dal 7 al 10 aprile, ha avuto luogo la cerimonia per l'assegnazione del Premio Golosario 2013. Dieci tecnici del gusto, coordinati da due illustri critici gastronomici quali Paolo Massobrio e Marco Gatti, si sono aggirati, rigorosamente in incognito, tra gli stand della fiera per scovare le eccellenze enogastronomiche del Made in Italy.

Due i criteri di valutazione dei giudici del gusto: qualità e attenzione all'origine e ai metodi di produzione. Sorpreso e soddisfatto Dario Loison (sotto a destra, al

centro della foto), il titolare della Loison Pasticceri, azienda attiva sul mercato dal 1938, insignita del 1° Premio nella categoria "Dolci e prodotti da forno" per la sua celebre Colomba al Mandarino Tardivo di Ciaculli, prodotto di spicco dell'impresa.

Tra gli ingredienti della Colomba che l'hanno portata in cima al podio una pasta morbida e molto profumata realizzata con fior di farina, burro, panna e latte freschi, uova fresche di galline allevate a terra e mandorle, cui vengono aggiunti pezzi di Mandarino Tardivo Candito di Ciaculli (presidio Slow Food), coltivato unicamente nella Conca d'Oro di Palermo. Questo tipo è il più pregiato tra i mandarini coltivati in Italia basato su una maturazione spontanea ma tardiva, che si prolunga fino ad aprile.

Il tocco finale è dato dalla vaniglia naturale Mananara del Madagascar, anch'essa presidio Slow Food. Il 2° posto è stato assegnato alla Pasticceria torinese Avidano grazie al Rustico con amarena e cioccolato, mentre il 3° premiato è stato Fausto Pellegrini con il suo Panficato dell'Isola del Giglio. In merito a questo premio, Paolo Massobrio, fondatore de Il Golosario, guida e premio, ha affermato: "Il Premio a Loison rappresenta senz'altro un riconoscimento alla creatività italiana che sa trarre dai prodotti del territorio nuovi sviluppi che, come nel suo caso, portano nel mondo anche lo stile, il senso della bellezza, del design e del gusto".

A ORVIETO, LA RASSEGNA "I GELATI D'ITALIA"

Si sta svolgendo ad Orvieto mentre andiamo in stampa, dal 1° al 5 maggio, la manifestazione "I Gelati d'Italia", una rassegna alla sua 1ª edizione che porta alla ribalta 20 gusti per 40 gelatieri che contribuiranno a prepararli in rappresentanza delle 20 regioni italiane. L'evento, patrocinato dalla Regione Umbria, rende omaggio alle 36.970 gelaterie presenti in tutta Italia e ai golosisti che acquistano almeno 6 chili di gelato all'anno. Il gelato, prodotto esclusivamente per l'occasione da parte dei migliori gelatieri regionali selezionati dalla Bmb events che ha organizzato la rassegna, sarà oggetto di degustazione e di voto da parte dei visitatori. Il gusto regionale che conterà il maggiore numero di preferenze si aggiudicherà la coppa di vincitore. Parallelamente alla degustazione dei 20 gusti regionali in gara, gli ospiti de "I Gelati d'Italia" avranno modo di partecipare a ulteriori degustazioni, dimostrazioni e corsi sul gelato, di visitare le mostre sulla storia del gelato e sul progetto della coppetta da gelato, nonché di assistere a numerosi eventi all'insegna del divertimento. Gli stessi gelatieri si produrranno in degustazioni, dimostrazioni e



corsi sul gelato aperti al pubblico; fra questi, i famosi gelatieri della Valle di Zoldo, che rappresenteranno l'antica tradizione ottocentesca delle macchine per la preparazione del gelato raffreddate a ghiaccio e sale. Gli stand dei 20 gusti in gara sono dislocati presso il centro storico del Comune di Orvieto lungo Piazza del Popolo, Piazza della Repubblica e Piazza Duomo. Altri punti nevralgici della manifestazione sono: Palazzo dei Sette, sede della mostra "La Storia del Gelato", dove si terranno dimostrazioni, degustazioni e corsi "Gelato a vista", Palazzo del Gusto, sede della mostra "Progetto Coppetta", dove si terranno gli Happy Hour Gelato in collaborazione con l'Enoteca Regionale, e, last but not least, Palazzo del Popolo.

