

GELATO FESTIVAL CHALLENGE: DA BOLOGNA AL BRASILE IL MIGLIOR GELATO AL MONDO

BOLOGNA\ aise\ - La Carpigiani, ditta bolognese riconosciuta in tutto il mondo, e la sua filiale del Brasile hanno promosso il Gelato Festival Challenge 2019, supportati dal Circolo Emilia Romagna di San Paolo: ecco il loro racconto dell'evento!"Chi ha già assaggiato il gelato italiano capisce perché questa specialità, degustata specialmente in estate come dessert, sia così famosa. Il Gelato italiano è considerato il migliore del mondo. Bologna è considerata il paradiso del gelato artigianale, sia dai bolognesi che dai turisti. Forse questo è dovuto alla presenza della società Carpigiani, che dal 1945 produce macchinari per la sua produzione e per la varietà dei gusti, i quali molte volte esalano l'aroma del Mediterraneo: limone di Amalfi, mandorle, pistacchi, pinoli, ricotta, amarena, croccante, noci e molti altri. Tutto ciò può essere prodotto senza lattosio, glutine, zuccheri o in versione vegana (con latte di cocco) e addirittura wasabi. Il Gelato di Bologna è ricco come la sua gastronomia. Elogiato da David Lebovitz, è menzionato dalla lista del London Times come una delle 30 cose da provare prima di morire. A San Paolo del Brasile, durante i primi del mese di giugno, si è tenuta, nel centro per le esposizioni Expo Center Norte, la Fiera Fisapal Food Service 2019. Questa fiera è il principale evento per chi vuole affinare la sua attività commerciale nel ramo dell'alimentazione (ristoranti, bar, caffetterie), visto che riunisce tutte le tendenze del settore, presentando soluzioni innovative per prodotti, servizi, macchinari, imballaggi, ingredienti, generi alimentari e bibite. La Carpigiani do Brasil ha promosso il Gelato Festival Challenge 2019, dove Luciano Ferrari, principale Maestro Gelatiere italiano e direttore tecnico della Carpigiani gelato University, venuto appositamente in Brasile, ha scelto i tre migliori gelati prodotti qui: Lacrima greca con Pistacchio di Gustavo Franceschini della società Mio sogno di gelato; Gelato di Carrara di Diogo Paiuta della Icy Gelato; e Carimbô di Armando Laiun della Gelateria Cairu. Questi vincitori sfideranno altri sei - tre già selezionati l'anno scorso e tre che lo saranno il prossimo anno - per partecipare ad una selezione finale che sceglierà solo due gelati che, rappresentando il Brasile, se la vedranno con altri 34 concorrenti nella finale mondiale in Italia. Alla Fisapal c'era pure la Fabbri, società familiare centenaria, internazionalmente conosciuta per le sue amarene in conserva, le cui bottiglie iconiche sono presenti in molti locali di San Paolo. Con un grande spazio a disposizione ha presentato una grande varietà di prodotti. Fondata a Bologna nel 1905, la società di famiglia cominciò distillando liquori e oggi è presente in 120 Paesi con prodotti per gelaterie, pasticcerie, ristoranti e hotel. La Fabbri commercializza pure sciroppi analcolici che danno sapore a colorati drink, sode e caffè. Ma il punto forte della sua attività in Brasile è il gelato, anche se tutti i prodotti utilizzati sono importati dall'Italia o dall'Argentina. Con la sua attività iniziata nel 1997, la filiale brasiliana ha subito una ristrutturazione l'anno scorso e attualmente, tra tutte le filiali sparse per il mondo, occupa la decima posizione come volume d'affari. Il direttore commerciale dell'operazione è il proprio erede Pietro Fabbri, che vive in Brasile e parla portoghese fluentemente. Anche la MEC/3, di Rimini, ha occupato un ampio stand. Il gruppo sta investendo pesantemente in Brasile. Infatti, hanno appena inaugurato a Cotia (San Paolo) una scuola dedicata a caffè, pasticceria, decorazione professionale, caffè speciali e cocktail. Passione, innovazione e professionalità Made in Italy. Il Circolo Emilia Romagna di San Paolo del Brasile è un'associazione nata con l'obiettivo di mantenere i legami degli emigrati con le loro origini e diffondere informazioni sul patrimonio storico, culturale e turistico di questa regione, oltre a appoggiare e promuovere i suoi prodotti. In occasione della FISPA, si è occupata dell'organizzazione del Gelato Festival Challenge 2019". (aise)