

GIULIANOVA: CALABRESE VINCE CONCORSO PER GELATERIA ARTIGIANALE

22 Marzo 2011

GIULIANOVA – Si è concluso con successo ieri, lunedì, il primo Corso di Gelateria Artigianale “Nonna Maria” collegato all’omonimo concorso promosso dall’Istituto Alberghiero “Venanzo Crocetti” ed intitolato alla nonna di Raffaele Magrini, noto industriale del settore.

Grazie all’iniziativa è stata rinverdata una vecchia tradizione giuliese legata alla gelateria artigianale locale grazie alle famiglie Marcozzi, Cichetti e Di Teodoro.

Alla manifestazione era presente Archimede Forcellese, assessore del comune di Giulianova (Teramo), che si è detto favorevole all’istituzione di un Premio Nazionale Permanente di Gelateria Artigianale che potrebbe diventare un’ottima vetrina per un sensibile incremento del turismo.

Il docente Fabrizio Frezza, ideatore del corso, ha raccolto al volo la volontà dell’assessore Forcellese ed ha dichiarato che già’ nelle prossime settimane si metterà in moto per rendere possibile l’allestimento del Premio.

Al primo corso di gelateria artigianale hanno preso parte diversi concorrenti tra cui anche partecipanti esterni. La giuria era composta da Raffaele Magrini, Ernesto Capuani (tecnico), Nicola Malafronte (esperto del mercato italo-inglese di food and beverage), Archimede Forcellese, Giuseppe Giovedì e Massimiliano D’Aroma (industrie emiliane Fabbri), Maurizio Baldini (Isa Vetrine Frigo), Leonilde Maloni e Rosanna Di Berardino (presidente e vice dell’Istituto Alberghiero) e Fabrizio Frezza (insegnante). La gara, condotta con grande spirito di partecipazione, dopo tre ore di degustazioni e di passerelle, ha visto prevalere una concorrente calabrese, Mariateresa Londino, ristoratrice di Crotone, con la coppa “Vortice di Gusto” che ha raggiunto quasi il massimo del punteggio.

Al secondo posto si è piazzato il giovane studente Stefano Cellini di Chieti con la preparazione “Aspra Sensazione”, mentre l’altra piazza d’onore è stata occupata dall’insegnante Gabriele Toscani di Roseto degli Abruzzi con la coppa “Nonna Maria”.