

Kermesse

Il gelato che sorprende Premiato quello al pecorino (e Vissani lo fa alle olive)

Gelato al pecorino? Sì, ed è pure buono, tanto che quello al «fiore sardo» dop di Fabrizio Senu ha vinto il secondo turno del Firenze Gelato Festival. Il gelatiere di Marrubiu (Oristano) è stato premiato ieri a Firenze da una giuria tecnica di qualità, formata da esperti e giornalisti specializzati nel settore della gastronomia. «In questo particolarissimo gelato — ha spiegato il vincitore — il gusto del pecorino viene addolcito dal miele e rinfrescato dalle pere, tre sapori equilibrati che creano un insieme cremoso». Menzioni speciali sono andate anche alla «Crema del Vivoli», presentata da Silvana Vivoli della storica gelateria fiorentina, e al gusto «Ginepro» che ha visto coinvolti nella lavorazione gli studenti dell'Istituto Alberghiero Saffi, presenti al Festival non solo somministrando i gelati, ma anche lavorando all'interno del laboratorio il «Buontalenti» insieme ai maestri gelatieri arrivati da tutta Italia. Oggi ultimo giorno del festival, con sorpresa: alle 18.30 all'Orion Village, sotto il loggiato delle Leopoldine in Santa Maria Novella, Gianfranco Vissani preparerà un «gelato al pomodoro con pancotto e olive taggiasche» e un «gelato fior di latte con avocado shakerato alle olive nere». Oltre che in Santa Maria Novella, gli altri «villaggi» del festival sono in piazza della Repubblica e in piazza Strozzi, aperti dalle 12 a mezzanotte. Per saperne di più: www.gelatofestival.it.



Il vincitore Fabrizio Senu (al centro)

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

