AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Food: a "Roma è Gelato" nasce il gusto al cioccolato ossidato*

Roma - 24 apr 2023 (Prima Pagina News) **Sabato 29 aprile, il selezionatore nonché maestro cioccolatiere e gelatiere Valerio Esposito incontra i gelatieri Rosario Leone D'Angelo ed Elisa Chillemi, per un cooking show all'insegna dell'innovazione.**

Un sensibile selezionatore di fave di cacao, Valerio Esposito, già maestro cioccolatiere e gelatiere della gelateria artigianale Tonka di Aprilia, e due abili sperimentatori nonché promotori di un territorio ricco e florido come quello della Sicilia, i gelatieri Rosario Leone D'Angelo ed Elisa Chillemi, della gelateria artigianale Sikè di Milazzo, danno vita a un gusto del tutto nuovo: il cioccolato a base di fave di cacao ossidate. Il Cooking show darà luogo a un'esperienza gustativa nuova che gli amanti di questo prodotto potranno vivere alla manifestazione Roma è Gelato, e si svolgerà alle ore 11.00 di sabato 29 aprile negli spazi di Pratibus District. Lo spazio espositivo, frutto di un'imponente opera di riqualificazione del vecchio deposito Vittoria dell'Atac, accoglierà dal 29 aprile al 1° maggio tutti i colori, i profumi, la creatività e le tecniche che rendono così variegato il mondo del gelato artigianale. È un evento aperto a tutti gli amanti del gelato ed è anche un'occasione di confronto tra gli addetti a un comparto che ha visto un grande sviluppo e una crescita costante in grado di muovere un giro di affari di 3,8 miliardi di euro, dando lavoro (dati comunicati durante il Sigep) a più di 100.000 persone. In questa tre giorni scandita da laboratori, degustazioni e percorsi che condurranno dalla materia prima al prodotto finale, si inserisce questo cooking show che scardina tutte quelle classiche conoscenze che ruotano intorno al più classico dei gusti di gelato: il cioccolato. "Il mio amore per il mondo del cioccolato" spiega Valerio Esposito "mi ha portato a conoscere moltissime varietà e genetiche ognuna con le sue particolarità, ma l'incontro con questi due amici e grandi professionisti mi ha dato modo di entrare in un universo di aromaticità ancora non sperimentato. Per questa occasione ho selezionato una monorigine Tanzania, dalle caratteristiche note di frutto della passion, tamarindo e frutta secca che meglio hanno reagito a questa tecnica ossidativa".Di questa tecnica Rosario Leone D'Angelo ed Elisa Chillemi nella loro gelateria Sikè sono veri e propri pionieri. "Le fave di cacao" spiegano "sono messe in camera di fermentazione a temperatura controllata e qui si lasciano per 4 o 6 settimane. Tutte le reazioni che si ottengono durante la tostatura classica vengono generate in tempi più lunghi a temperature più basse: la cosa divertente è che le fave di cacao della stessa monorigine se tostate classicamente o sottoposte a processo ossidativo daranno due risultati totalmente differenti". Ma il cooking show non si limiterà alla presentazione di questo gusto ma metterà in scena un vero e proprio piatto tecnico in cui il gelato, proposto sotto forma di stecco, sarà accompagnato da una crema di arancia bruciata realizzata attraverso l'aggiunta di enzimi, un biscotto al burro brunito e una quenelle di burro di miso: una nuova esperienza di un mondo che tutti pensano di conoscere.

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

(Prima Pagina News) Lunedì 24 Aprile 2023

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it