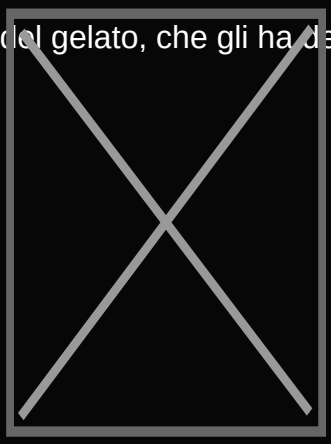
# Il mondo del gelato rende omaggio a uno degli eroi del Covid-19

img-3620-e0b5d5ff

È uno dei medici– celebrati in questi mesi come “eroi” - che in un frangente drammatico per il Paese ha combattuto in prima linea la lotta al Covid-19, adoperandosi nella ricerca di cure sperimentali per pazienti gravemente colpiti dalla malattia. E oggi a rendere omaggio all’impegno del professor Paolo Ascierto, dell’Istituto tumori Pascale di Napoli, non è il mondo della medicina, ma quello – edonistico – del gelato, che gli ha dedicato un gusto: il gusto “Ascierto”.



Il dolce omaggio è un’idea della gelateria Note di Caffè di Solopaca

(Benevento), paese natale del professore, che ha voluto celebrare il concittadino, ma anche lanciare un segnale di speranza e positività in un momento di fragile ripartenza, in cui la creatività, unita alla qualità dell’offerta, diventa la chiave di volta per guardare al domani.

Il gelato, studiato anche nell’estetica, fa incontrare l’Amarena Fabbri con lo zucchero filato e le scaglie di cioccolato. *“La quarantena* – ha spiegato la signora Maria, madre del titolare Bartolo Riccardi e addetta alla gelateria – *è stata molto dura, ma anche la ripartenza si è presentata in salita. Da qui l’idea di proporre un nuovo gusto, che ci ha convinto perché buonissimo, e nello stesso tempo ci consentisse di lanciare un messaggio sociale”*. Gli ingredienti non sono stati scelti a caso: *“siamo partiti dall’Amarena Fabbri, un’eccellenza del dolciario italiano, cui abbiamo unito lo zucchero filato, pensato per i bambini e che nel colore, l’azzurro, evoca Napoli. Le scaglie di cioccolato, infine,*

*antidepressivo naturale ed elemento che dona croccantezza”*. Il nome, ha sottolineato, *“non voleva avere una valenza commerciale. Abbiamo voluto ringraziare una persona che con il suo impegno e le sue capacità sta rendendo un grande servizio al Paese”*. La creatività, fino ad ora, è stata premiata dal pubblico e lo stesso medico, sentito telefonicamente, sembra aver apprezzato. *“Ora lo aspettiamo per farglielo assaggiare”*. Per quanto riguarda il domani, *“cerchiamo di guardare con ottimismo. Continueremo a sperimentare nuovi sapori e forse anche nuove modalità di consumo”.*