Gelato World Tour Italian Challenge: la tappa siciliana va a Antonello Adamo

adamo-antonello-gelato-modica-5f8b0125

È Antonello Adamo, 33 anni, titolare del Caffè Adamo di Modica (Ragusa), il vincitore della tredicesima tappa italiana (la prima in Sicilia) del Gelato World Tour Italian Challenge, il campionato italiano dei gelatieri sul circuito dei concessionari Carpigiani, che si è svolta nel Lab 7.0 di Gerratana srl.

Adamo ha ottenuto il primo piazzamento con il gusto Lampo di pistacchio, un gelato di pistacchio della Valle del Platani e sale di Trapani, variegato con un coulis di lampone e una nota croccante di crumble e cremoso al pistacchio. Assegnata, inoltre, una menzione speciale per il gusto Noce di Stefano Baglieri, della gelateria L'artigianale di Pozzallo.

Alla giuria, presieduta dallo chef Giovanni Macauda, del ristorante La Lampara di Pozzallo, e composta da Giovanni Criscione, giornalista free lance, Giovanni Gambuzza, di G.G. Entertainment, e Claudia Santoro, giornalista della rivista Punto IT, è toccato il compito di valutare tredici gelati artigianali realizzati da professionisti provenienti dalle province di Ragusa, Siracusa e Messina.

Una sfida impegnativa, sia perché l'improvviso forfait di due concorrenti ha costretto i giurati a proclamare un solo vincitore anziché due e sia per la bravura dei partecipanti. La gara ha visto un trionfo del gusto, dagli intramontabili nocciola e pistacchio, fino alle creazioni più originali come miele di carrubo e noci, carota e basilico, pistacchio salato, tabacco e rum.

«Lampo di pistacchio - ha dichiarato Adamo - è nato dall'esigenza olfattiva di completare i sapori al palato del pistacchio della Valle del Platani con una punta di sale di Trapani, per accentuarne il gusto. L'acidità del lampone lo completa. Infine, per dare una nota croccante e friabile, ho aggiunto un crumble a base di pistacchio e cioccolato, amalgamato al cremoso di pistacchio».

Per il giovane gelatiere modicano, divenuto padre da pochi giorni, la vittoria ha un sapore speciale: «La dedico a Franco Ruta, padre del cioccolato di Modica, scomparso di recente. Per me è stato un maestro: gli devo tantissimo». Adamo accederà alla finale italiana del 23 e 24 marzo 2017, che metterà in palio otto posti nella 'Nazionale' degli otto migliori gelatieri italiani in vista della finale mondiale del Gelato World Tour, in programma a Rimini a settembre 2017.

«Un successo al di là delle più rosee previsioni - commenta Giovanni Agosta, responsabile della Formazione e degli Eventi di Gerratana - e una partecipazione qualificatissima di maestri gelatieri che hanno dato il meglio di sé in termini di fantasia nella scelta degli ingredienti e creatività. Una manifestazione che ci aiuta a diffondere e valorizzare la cultura del gelato artigianale. Ottima l'affluenza di pubblico, che si è appassionata alla sfida e naturalmente anche ai gelati. L'evento, tra l'altro, inaugura un'intensa stagione di iniziative dedicate alle professioni del food & beverage, che saranno ospitate nel Lab 7.0 di Gerratana».