Paolo Pomposi e e il London Dry Gin N.3 al Gelato Festival 2016

pomposi-buontalenti-no3-0b093b85

Paolo Pomposi, mastro gelatiere dell'antica gelateria Badiani di Firenze e Campione europeo in carica, tenterà di confermare il suo primato al Gelato Festival 2016, che lo vede impegnato in 9 tappe internazionali (Firenze, 21-25 aprile; Parma, 28 aprile-1 maggio; Roma, 5-15 maggio; Napoli, 19-22 maggio; Torino, 26-29 maggio; Milano, 2-12 giugno; Londra, 24 giugno-3 luglio; Berlino, 7-10 luglio; Valencia, 14-24 luglio) fino alla finalissima di Firenze, patria europea del gelato, dall'1 al 4 settembre 2016.

Anche quest'anno vero e proprio cavallo di battaglia di Pomposi sarà il pluripremiato cocktail Buontalenti a base di London Dry Gin n. 3, prodotto distribuito in esclusiva per l'Italia da Pallini SpA: Pomposi ha miscelato in varie competition e show cooking il N. 3 alla mitica crema gelato fiorentina, creando così un portentoso ibrido di freschezza e sapidità, con la dolcezza della crema addirittura esaltata dalle spezie amaricanti del distillato britannico.

Angled HRNo. 3 è il gin perfetto per un Dry Martini come il Dio della miscelazione comanda: il nome si riferisce all'indirizzo del n. 3 di St. James's Street, casa di Berry Bros. & Rudd per ben tre secoli. Sin dal 1760 Berry Bros. & Rudd sono fornitori ufficiali della Real Casa britannica, nonché responsabili dei vini della cantina della Regina e proprietari di uno storico bar nella celebre londinese Royal Albert Hall.

Con un cuore forte ed elegante di ginepro, No. 3 celebra senza tema di dubbio l'integrità e il carattere del tradizionale London Dry Gin: è dunque tripudio ed esaltazione del gusto con i suoi tre frutti (ginepro che conferisce il sapore caratteristico; bucce di arancia dolce che danno freschezza; e la caratteristica nota agrumata dell'insostituibile pompelmo) e le sue tre spezie (radice di angelica che dà il tono secco; il cardamomo e il coriandolo dal tono speziato).

Numerosi i premi internazionali conquistati da No. 3 London Dry Gin: Top 10 Best Selling Gin Brand; Top 10 Most Trending Brand; Medaglie di oro e trophy all'International Spirits Challenge. No. 3 ha

raggiunto un volume di 16.000 casse da 9 litri e viene venduto in 25 Paesi nel mondo: tutta Europa, USA e in forte sviluppo nell'America Latina. Questo London Dry Gin è la base ideale per un Negroni o un Gin Tonic di qualità.

Simpatica nota di colore: la chiave che si trova sul fronte della verde bottiglia è copia della chiave antica che apriva la parte vecchia della bottega londinese di Berry Bros. & Rudd. Ma questa insolita presenza può essere anche interpretata come metafora di chiave del successo, fondato quest'ultimo su un rapporto di fidelizzazione e fiducia con il consumatore.

Giunto alla sua VII edizione, il Gelato Festival è la più importante manifestazione di gastronomia gelatiera italiana. È un festival itinerante, che gira l'Italia e l'Europa, viaggia per 5 mesi e si ferma in 9 città. La sua principale caratteristica sono tre food truck, creati per il festival: un laboratorio, uno spazio eventi, un luogo di degustazione. Il Gelato Festival è un concorso europeo che premia i migliori gelatieri italiani e stranieri, che portano in gara gusti unici appositamente creati per il Festival 2016. I voti di una giuria di esperti e quelli di una giuria popolare decreteranno il vincitore delle singole tappe e il vincitore europeo della finale. Inoltre tanti eventi si susseguono ora dopo ora, per tutta la durata del Festival. Chef stellati, maestri gelatieri, le più importanti e prestigiose imprese del settore, tutti raccontano il fantastico mondo del gelato all'italiana.

www.gelatofestival.it