Pioggia di medaglie per i cremini dei fratelli Gardini

fratelli-gardini-8a7be6c3

I cremini forlivesi si confermano, per il quarto anno consecutivo, i migliori al mondo. È questo il giudizio uscito, ancora una volta, dalla giuria internazionale dell'International Chocolate Awards dopo una settimana di assaggi tenutasi a Londra. Si tratta di uno dei più importanti premi del settore cioccolatiero mondiale riservato alle lavorazioni artigianali di qualità e che ha visto la partecipazione di centinaia di aziende provenienti da ogni angolo del pianeta. Ad aggiudicarsi la medaglia d'oro è stato il cremino impreziosito dalla radice di liquiriza calabrese realizzato dai fratelli Gardini, titolari dell'omonima azienda.

Ma anche la medaglia d'argento è arrivata a Forlì sempre grazie ai cremini targati Gardini. Ad aggiudicarsela ex equo sono stati quello arricchito con le amarene e il neonato cremino con uvetta di Corinto.

award-6bQuello con la liquerizia, vincitore, per il secondo anno consecutivo della medaglia d'oro nella sezione cremini aromatizzati, è ormai un "veterano". La sua delicatezza, accompagnata dalla persistenza della liquerizia, conferisce a questa specialità di casa Gardini un insieme di sapori così ben bilanciati che, da alcuni anni, continuano a fare incetta di premi nazionali e internazionali.

Quello alle amarene quest'anno si è dovuto "accontentare" della medaglia d'argento ex equo. Si tratta di un cremino molto speciale con il 38% di pura pasta nocciole delle Langhe, quindi di grande scioglievolezza, contrastata dalla freschezza e dall'acidità dell'amarena intera. I due prodotti, da diversi anni, si contendono le due più alte posizioni del podio riservato ai cremini aromatizzati senza trovare, al momento, alcun concorrente in grado di scalfire il vertice raggiunto. Un concorrente che potrebbe arrivare proprio dal laboratorio artigianale di Vecchiazzano visto l'immediato successo del neonato cremino con uvetta di Corinto che, all'esordio, si è aggiudicato la medaglia d'argento. Questo prodotto si contraddistingue per una lunga lavorazione che prevede una macerazione della speciale uvetta passita di almeno 24 ore in un particolare liquore realizzato dall'infusione di foglie di ciliegio in

vino cabernet. Si tratta di una antica ricetta napoleonica conosciuta in Romagna dall'anno 1797. Le foglie di ciliegio vengono raccolte nell'oasi naturale della "Villa Romana" di Russi (RA) e trasformate in liquore da una piccola azienda sempre di Russi.

"Vincere una medaglia d'oro e due d'argento - commenta **Fabio Gardini** - *in una manifestazione così prestigiosa come quella londinese, è sicuramente motivo di grande orgoglio, ma quest'anno il premio più gradito è stato senza dubbio la medaglia d'argento per la nostra ultima creazione. Lo consideriamo un premio alla mai venuta meno voglia di sperimentare, di ricercare nuovi abbinamenti e nuovi gusti puntando alle eccellenze del nostro territorio".*

award-7bPer arrivare alla finale londinese i cremini creati a Forlì in via Ettore Benini 38 avevano dovuto vincere le selezioni nella Mediterranean Competition, una delle undici competizioni territoriali organizzate a livello mondiale dove si sono dati battaglia cioccolatieri provenienti da tutti i Paesi che si affacciano sul Mediterraneo.

www.gardinicioccolato.it