



CENTRO COMMERCI  
DELL'INNOVAZIONE



Con il patrocinio



# ICE TO MEET YOU



IV MEETING DEL GELATO ARTIGIANALE 5-8 SETTEMBRE 2014 SALERNO

## COMUNICATO STAMPA

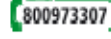
n.49/2014

### “ICE TO MEET YOU”

**Galleria del Gusto: degustazioni di gelato con vini, liquori e sigari**

Gli organizzatori (**Claai**, **Camera di Commercio** ed **Intertade**) di **Ice To Meet You**, il IV Meeting del Gelato Artigianale, questa volta hanno voluto innovare, sperimentare, stupire e, probabilmente, anche un po' osare. Perché? Consigliati e guidati dall'esperienza e dalla competenza di Maestri Gelatieri, di produttori di vini e liquori, di un sommelier-gourmet e di un cultore dei sigari, tutte eccellenze e professionalità del Salernitano, hanno deciso di prendere - non solo per la gola - quanti si cimenteranno nella degustazione del gelato e dei prodotti abbinati nella "tre-giorni del gusto", che comincia **venerdì 5 settembre** (dalle ore 18.30 alle ore 23) nelle sale, imbandite per l'occasione di ogni golosità, di **Salerno Incontra** in via Roma n. 29, prosegue **sabato 7 settembre** (dalle ore 19 fino a tarda sera) e si conclude **domenica 8 settembre** (sempre nella stessa fascia oraria) tra gli stand dislocati in **Piazza Cavour**, sul Lungomare cittadino.

**Gelato artigianale e vini della Costiera Amalfitana.** Il primo connubio è quello tra il gelato al cioccolato e *A' Scippata* delle cantine **Apicella**, marchio storico della viticoltura della Divina.





CENTRO CONGRESSI  
DELL'AREA SALERNA



Con il patrocinio



# ICE TO MEET YOU



IV MEETING DEL GELATO ARTIGIANALE 5-8 SETTEMBRE 2014 SALERNO

“Si tratta di un vino rosso, corposo, che si produce a Tramonti e nasce da un vigneto autoctono - spiega **Fiorina Apicella**, che insieme al fratello Giuseppe affianca il padre Giuseppe nella gestione dell'azienda di famiglia - Le sue peculiarità? E' strutturato, di eccellente qualità e longevo”. L'abbinamento col gelato è presto detto: “Essendo un vino ottenuto con uva tintore - sottolinea la sua scelta **Alberto Giannattasio**, sommelier-gourmet titolare del locale “**Trivio Granata**” a Pontecagnano e componente dell'**Acino d'Uva**, associazione nazionale di formazione enogastronomica - si sposa bene col cioccolato sia per una questione di territorialità che per la capacità di avvolgere il palato”. Spiegazione che giustifica anche l'accoppiata tra il gelato alla vaniglia e *Passion* “l'unico passito prodotto in Costiera Amalfitana - rivendica ancora **Fiorina Apicella** - prodotto con l'uva bianca di Ginestra, Fenile e Pepella”.

**Gelato artigianale e liquori del territorio.** Avete mai gustato un gelato alle fragoline di bosco e poi bevuto un bicchierino di *Fragolino*? Fatelo! Il consiglio arriva ancora da **Alberto Giannattasio**: “Un abbinamento per “similitudine”. E poi le fragoline prodotte a Postiglione sono tra le più rinomate”. E sono proprio quelle che coltiva e utilizza per la produzione del suo *Fragolino* **Enrico Foti**, titolare dell'azienda **Mellis**, che è collocata alle pendici dei monti Alburni. “Le caratteristiche geo-morfologiche del territorio rendono le nostre fragoline di bosco soffici e piene di azoto. Pertanto, il sapore del nostro *Fragolino*, prodotto con tecniche ancora artigianali, è naturale, sobrio e delizioso”.





CENTRO CONGRESSI  
DELL'AMALFITANA



Con il patrocinio



# ICE TO MEET YOU



IV MEETING DEL GELATO ARTIGIANALE 5-8 SETTEMBRE 2014 SALERNO

Gli altri liquori (*Limoncello*, *Finocchietto* e *Concerto*) sono forniti, invece, dalla **Badia**, altra azienda con radici in Costiera Amalfitana e, nello, specifico, sempre a Tramonti. “Il *Limoncello* è sfumato amalfitano e l’ho abbinato per “similitudine” al gelato al limone - conclude **Alberto Giannattasio** - mentre per il *Finocchietto*, che copre un po’ tutto, preferisco la contrapposizione con il gelato al melone che è qualcosa di più fresco e brioso. E per il *Concerto*? Per renderne più morbido il gusto scelgo il combinato con il gelato alla liquirizia. Ma anche il gusto di gelato variegato al caffè potrebbe risultare un abbinamento gradito al palato”. Il *Concerto* è, comunque, il liquore d’erbe e spezie che più contraddistingue la produzione della **Badia**. “Già, perché nasce più di duecento anni fa - rivela **Giovanni Pesacane**, titolare dell’azienda - in un convento di suore della frazione Pucara di Tramonti. Ha come peculiarità spezie, noce moscata, cannella di Amalfi. E’ un liquore leggero, che ha un bel profumo. Va provato, anche dopo aver degustato un buon gelato artigianale”.

**Gelato artigianale e sigari.** I gusti di gelato li ha suggeriti ai Maestri Gelatieri **Maurizio Lembo**, apprezzato conoscitore di sigari e titolare della Tabaccheria “**Stil di fumo**”, nella centralissima via Roma a Salerno. Ecco le sue preferenze: gelato al cioccolato, cognac, rum variegato e vanigliato. Con quali sigari abbinarli? “Toscani e caraibici - risponde senza esitare - perché hanno dei sentori che si combinano bene con i gusti di gelato che ho suggerito”.



800973307



800973307



CENTRO COMMERCI  
DELL'INDUSTRIA



Con il patrocinio



# ICE TO MEET YOU



IV MEETING DEL GELATO ARTIGIANALE 5-8 SALERNO SETTEMBRE 2014

## IL PROGRAMMA COMPLETO DEGLI APPUNTAMENTI

Venerdì 5 settembre, ore 18.30-23.00

(Salerno Incontra - Via Roma, 29):

- **Presentazione del libro:** *"Campania Gourmet: dalla produzione alla cucina in 230 ricette di tradizione"*, di **Maristella Di Martino**
- **Galleria del Gusto:** degustazioni del gelato artigianale con sigari di qualità; del gelato artigianale con vini del territorio; del gelato artigianale abbinato con liquori del territorio

Sabato 6 e Domenica 7 settembre, ore 19.00

(Piazza Cavour - Lungomare):

- **Degustazioni gratuite di gelato artigianale** con animazione e spettacolo
- **Musica** di *"Ensemble Percussionamo - Liceo Alfano I°"*
- Presenta: **Nunzia Schiavone**
- **Selfie** per votare il gusto di gelato più buono con *AppGelato*

Lunedì 8 settembre, ore 10.00

(Salerno Incontra - Via Roma, 29)

- **Formazione e Marketing del Gusto:** Seminario informativo

Salerno, 4 settembre 2014.

Per informazioni: Ufficio Stampa Camera di Commercio di Salerno - Tel. 089.2786834 – 331.6769209 - [stampa@sa.camcom.it](mailto:stampa@sa.camcom.it)

