



BELLUNESE

CISON DI VALMARINO



L'arte del gelato a CastelBrando: da tutto il mondo per una master class con i migliori gelatieri spagnoli



DI LUCA VECELLIO · MERCOLEDÌ, 29 NOVEMBRE 2023

VIDEO



QdP

L'arte del gelato a CastelBrando

La **Mostra Internazionale del Gelato** in territorio trevigiano: lunedì sera a **CastelBrando**, a Cison di Valmarino, si è tenuta una dimostrazione della più alta espressione artistica

(anche a livello di complessità delle tecniche utilizzate) di fare il gelato, grazie alla presenza di una delegazione spagnola di gelatieri d'eccellenza che ha partecipato alla **Coppa del Mondo di Gelato artistico e altre competizioni a Longarone.**

L'arte del gelato a CastelBrando: una master class con i migli...



L'evento era riservato ai buyer, provenienti da ogni parte del mondo, e venuti a Longarone per visitare gli stand e comprendere le novità del mercato.



A presentare i piatti, frutto di un'elaborazione che viene tenuta segreta anche a noi della stampa, c'è lo chef **Marco Miguel**, che ci racconta come per la figura del gelatiere sia diventato indispensabile collaborare con i colleghi di altri paesi. Nella degustazione proposta, dopo il benvenuto della padrona di casa, **Ivana Casagrande**, i maestri gelatieri dell'equipe spagnola hanno portato abbinamenti colorati che ricordano il loro Paese, con frutta fresca e sapori mediterranei, ma hanno anche omaggiato CastelBrando e le foreste che lo circondano, abbinando al gelato una tartare di cervo e un uovo di quaglia, segni di nobiltà e di eleganza.



Nasce, anche attraverso questo fuorisalone, più intimo rispetto alla fiera vera e propria, un'occasione di confronto tra i Paesi di tutto il mondo, dal Giappone agli Stati Uniti, su quale sia il vero futuro di un settore come quello del gelato. E se è vero che il maestro gelatiere Tonon, autore del "quadro" di fiori (nelle immagini), insiste nel dire che "qualche volta per guardare avanti bisogna guardarsi indietro" nei saloni di CastelBrando si è parlato di un futuro fatto di collaborazione tra professionisti, di strette di mano, di ricette condivise.



Su questo punto insiste anche il responsabile del MIG, **Alessandro Piccinini** che afferma: "La Fiera del gelato a Longarone **è stato il punto di partenza**, dove si è parlato per primi della gelateria gastronomica e delle sue potenzialità.



Il gelatiere del futuro dev'essere prima di tutto innovativo, deve proporre il suo prodotto sulla base di un'originalità e di una passione per il suo lavoro che, come vediamo questa sera, viene particolarmente apprezzata anche all'estero.



Sul banco dove i piatti venivano finiti, decorati, arricchiti e abbelliti era presente anche un incredibile scultura in ghiaccio di "**Heart of Artglass**", arricchita con macarons e frutta secca. Si tratta di una metafora ideale per definire come dovrebbe essere la gelateria artistica in futuro: in equilibrio, fragile, perfetta, simile alla natura.

(Foto e video: Qdpnews.it © riproduzione riservata).

#Qdpnews.it