

Per la prima volta una donna presidente del gruppo gelatieri Ascom

Il Gruppo Gelatieri Ascom rinnova il consiglio direttivo e sceglie un nuovo presidente. È Giorgia Mologni, 25 anni, figlia d'arte nel mondo del gelato artigianale, da sette anni a fianco del padre Giuseppe nella gelateria di famiglia L'Oasi di Villongo.

Mologni subentra a Massimo Bosio, classe 1966, titolare della Gelateria Selz Cafè di Clusone che ha guidato il gruppo per quattro mandati.

Vicepresidente è stato eletto Matteo Corna di Gelatiamo a Treviolo (prende il posto di Giuseppe Mologni di L'Oasi di Villongo).

In consiglio sono stati confermati Paolo Bignardi della gelateria Fiordipanna di Almenno San Bartolomeo, Vincenza Carissimi del Bar Commercio di Osio Sotto, Enrica Giovanna Amboni della gelateria Cherubino a Bergamo. Il direttivo gelatieri Ascom si completa con tre nuove entrate: Vito Giammello della gelateria Lo chef del gelato di Trescore Balneario, Edoardo Ceroni della gelateria Il Dolce Freddo di Albano Sant'Alessandro e Nicolò Panattoni de La Marianna di Bergamo.

Il nuovo Consiglio direttivo rimarrà in carica fino al 2021.

“Essere presidente è una grande opportunità professionale e personale perché aiuta chi ha questo incarico a migliorare sia come persona che come imprenditore. Sono molto contento di averlo fatto per tanti anni- si è congedato il presidente uscente Massimo Bosio -. La scelta di lasciare il passo a terzi è perché da alcuni anni mi occupo anche di altro e

ritengo fondamentale per un presidente di riuscire a vivere e sentire quello che sta succedendo nel suo settore. Per me questo è diventato un po' più difficile perché sono scollegato rispetto a questo settore. Inoltre, c'è bisogno che ci sia il massimo della partecipazione e dell'impegno. Per cui la mia speranza è che ci siano persone nuove, fresche con idee innovative. Tutti questi anni c'è stata un'evoluzione di professionalità: una volta era più facile acquisire una competenza restando in bottega e mai rinnovando, oggi questo è più difficile ed è molto più complesso il mercato. Il cliente è più sofisticato, più nomade, più difficile legarlo a se. Una volta bastava fare il gelato buono, oggi bisogna farlo buono ma anche presentarlo bene, avere un bel ambiente, evidentemente tutto è molto più complesso. Negli ultimi anni c'è stato anche l'inserimento del concetto delle catene che hanno creato delle situazioni di innovazione e di rottura di determinati equilibri. Auguro al nuovo presidente e al gruppo dei gelatieri di fare con passione questo mestiere leggermente diverso che è quello della rappresentanza sindacale che è un po' spogliarsi dei propri interessi per avere uno sguardo più ampio e collettivo. Auguro che ci sia la possibilità di essere onestamente al servizio dell'associazione".

"Raccolgo con emozione il testimone di Massimo Bosio e l'esperienza in associazione di mio padre – commenta la neopresidente Mologni -. Insieme al gruppo continueremo a lavorare per far conoscere il nostro lavoro di artigiani del gelato basato su tecnica, prodotti di qualità e passione. Riproporremo le campagne di solidarietà nei ricoveri della provincia per la Festa del nonno e l'iniziativa per i bambini 'La merenda non si paga'. E svilupperemo nuove iniziative dedicate alla Stracciatella che rappresenta un brand di eccellenza per le nostre gelaterie. La comunicazione è un aspetto importante: un buon artigiano deve saper raccontare il proprio lavoro".

GELATO ARTIGIANALE, IL PIÙ AMATO DAGLI ITALIANI: I NUOVI DATI

FIPE

- Oltre il 94% degli intervistati lungo lo Stivale dichiara di consumare abitualmente gelato artigianale, secondo la nuova indagine di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi a Sigep 2019.
- Nella diatriba tra cono e coppetta vince il primo, con ben 7 consumatori su 10. Più del 65% dei consumatori acquista il gelato anche in formato vaschetta.
- I gusti di crema trionfano su quelli alla frutta (44,1% delle preferenze contro il 14,1%). In pole position cioccolato, nocciola e pistacchio.
- Italiani, popolo di abitudinari: quasi 7 consumatori su 10 tendono a scegliere sempre gli stessi gusti di gelato.
- Il 34,2% del campione presta particolare attenzione agli ingredienti tenendo conto di allergie e intolleranze.





Il Sigep dei Maestri: Gelati dai fiori al miele

Si è svolto l'evento dei Maestri della Gelateria Italiana al Sigep di Rimini di quest'anno. Tre i punti-chiave di questa iniziativa portata avanti per quattro giorni, da sabato 19 a martedì 22 gennaio: gli show cooking dei Maestri, la suggestiva cerimonia del té in stile vittoriano e l'intervento sul miele dell'esperta Lucia Piana.

L'elemento nuovo negli incontri del gruppo dei gelatieri guidati dalla Presidente Candida Pelizzoli è stato il

coinvolgimento di esperti esterni all'Associazione che hanno portato nuove conoscenze e competenze ai Maestri e a quanti vi hanno preso parte.

Presentazione delle ricette, caratterizzate dalla presenza di differenti tipi di miele, showcooking dei Maestri che hanno proposto preparazioni inedite, rinnovate e perfezionate rispetto a quelle presentate nel corso del Simposio di Perugia "Dai fiori al miele: natura e salute nel gelato", spesso più strutturate e complesse e anche per questo di grande interesse.

Da sottolineare che le differenti ricette hanno in comune non solo il miele selezionato in differenti tipologie, ma il fatto di contenere come unico zucchero proprio questo alimento, una sfida notevole per la difficoltà di bilanciare al meglio i vari ingredienti a queste condizioni. Da segnalare inoltre, la cura della decorazione delle singole vaschette in cui vengono riproposti gli ingredienti-clou dei vari sapori. Invitanti i gusti presentati e fatti degustare, molti dei quali faranno parte dell'assortimento dei loro negozi.

Nel corso del programma sono stati inseriti due coinvolgenti interventi esterni. Una suggestiva cerimonia del té in stile vittoriano, che ha avuto per protagonisti due esperti di té, Igor Battistin, Personal Tea Butler, e Luciano Ricci, Business Tea Coach e Tea Sommelier certificato, de La Pianta del Té di Perugia. Si è trattato di una vera propria "Tea Experience" in cui gli esperti hanno spiegato gesti e significati di questo rito in questo stile particolare, illustrando le caratteristiche dei té serviti accompagnati dagli scones. Un intervento molto apprezzato dai Maestri che non rimarrà un unicum: sarà infatti inserito in primavera in forma di corso nel programma di proposte formative della Scuola Italiana di Gelateria di Perugia.

Il secondo intervento è stato quello della Dottoressa Lucia Piana, esperta di miele a livello internazionale, che ha

approfondito i contenuti espressi in quell'occasione sulle caratteristiche del buon miele e sul suo ottimale utilizzo e guidato una stimolante seduta di analisi sensoriale con diversi tipi di miele. Un'ulteriore occasione di arricchimento di informazioni e competenze altamente fruibile per i Maestri nella loro attività di sperimentazione in laboratorio e di divulgazione in negozio. Con la conclusione degli show cooking si è chiuso l'ampio programma di incontri al Sigep dei vari componenti dell'Associazione. Molti e importanti impegni attendono ora i Maestri, tra cui le docenze alla Scuola della Gelateria di Perugia e l'incarico di giudici internazionali al China Gelato Championship di Shanghai nell'ambito della fiera Hotelex (1-4 aprile).

Seguite tutte le attività dei Maestri sul sito www.maestridellagelateriaitaliana.it e sulla pagina Facebook Maestri della Gelateria Italiana.



Scuola Italiana
di Gelateria
Italian School of Gelato

MAESTRO DELLA
GELATERIA ITALIANA
Maestro di Gelato - Gelato Maestro



Fusini: «Ecco perché la Stracciatella di Bergamo è 4.0»

Il direttore dell'Ascom: «Il valore del brand collettivo è dato dalla rete di tutta la filiera bergamasca del gelato»

La Stracciatella diventa un marchio, patrimonio di tutti

i gelatieri bergamaschi

I gelatieri Ascom protagonisti del progetto di valorizzazione del gusto, creato alla Marianna e ora condiviso dalla famiglia Panattoni. Un disciplinare definisce la ricetta e materiale promozionale identifica i punti vendita. Bosio: «Famosa nel mondo, ora è bello poter dire che è nata a Bergamo»

Salato e gourmet: il gelato continua a stupire

Sorbetti e mantecati sono uno stimolante banco di prova per la creatività di gelatieri e chef bergamaschi. Sottozero finiscono ortaggi, spezie, erbe e persino il pesce

In 34 gelaterie “La merenda non si paga”

Dopo la tappa tra i piccoli pazienti del policlinico di Ponte San Pietro, dall'8 all'11 maggio gli omaggi dei Gelatieri Bergamaschi ai ragazzi delle elementari

Gelatieri bergamaschi, merenda gratis per 20mila scolari e omaggi in pediatria

La nuova stagione del gruppo Ascom si apre pensando ai più piccoli. Al Policlinico di Ponte San Pietro, la distribuzione di coni ai bimbi ricoverati. Dall'8 all'11 maggio invece si potranno spendere i buoni nelle 30 attività che partecipano a "La merenda non si paga"

Gelaterie, Petite Fleur di Almenno San Salvatore vince la sfida della stracciatella

La creazione di Enrica Natali prima classificata al concorso dei Gelatieri Ascom. Secondo posto per la gelateria Rosa di Arcene, terzo per Fior di Panna di Almenno San Bartolomeo. Tra gli istituti alberghieri successo di Nembro

Festa dei nonni, in casa di riposo sarà dolce grazie agli

omaggi di 23 gelaterie

Domenica i Gelatieri Ascom offrono i propri prodotti agli istituti e alle associazioni del territorio. Ecco chi partecipa

In 40 gelaterie bergamasche “La merenda non si paga”

Dal 18 al 21 aprile l'iniziativa dei Gelatieri dell'Ascom rivolta ai ragazzi delle scuole elementari. Distribuiti più di 20mila coupon per un cono omaggio