

Stekko, il gelato salutare certificato da Veronesi



SONO SOSTENIBILE/ I PREMIATI

Safarà Soft – che presto si presenterà con il nuovo marchio Stekko, nome della società alla quale fanno capo i due punti vendita di Città alta (aperto nel 2008) e all’Oriocenter (dal 2011) e il laboratorio – è una gelateria che produce artigianalmente gelati su stecco, ricoperti, fruttini, bicchierini. «Una scelta che ha permesso portare anche in questi prodotti, da sempre simbolo del settore industriale, materie prime fresche e di alta qualità – evidenzia la titolare **Marta Airolti** -, segnando una svolta rispetto a quanto presente sul mercato. Per i nostri gelati e sorbetti utilizziamo latte, panna e frutta fresca, dove è possibile a chilometro zero, ad esempio frutti di bosco e fragole».

Il risultato sono prodotti genuini, oltre che buoni, come è stato riconosciuto dall’Istituto Oncologico Europeo (la prestigiosa struttura di ricerca e cura fondata dal professor Umberto Veronesi), che assegnato alla gelateria la prima certificazione “Smart Food” per le qualità nutrizionali e salutari delle sue proposte.

Non solo gli ingredienti sono all’insegna della sostenibilità, lo è anche la produzione. «Quando nel 2012 abbiamo realizzato il nuovo laboratorio a Redona – prosegue la titolare -,

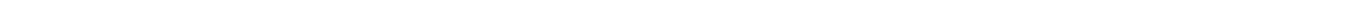
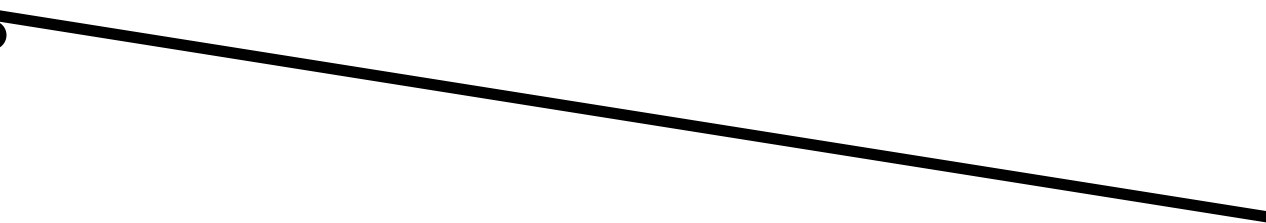
abbiamo messo in campo tutte le soluzioni utili a migliorare l'efficienza energetica e a salvaguardare le risorse. La più significativa è stata l'adozione di un chiller, un serbatoio che recupera l'acqua necessaria per il raffreddamento dei macchinari e la riutilizza. In precedenza la bolletta dell'acqua era altissima, oggi, per la funzione raffreddamento, il consumo è in pratica azzerato».

La scelta stessa della sede del nuovo laboratorio ha tenuto conto della distanza dai punti vendita, per ridurre l'impatto e i tempi delle consegne. «Abbiamo trovato una collocazione comoda sia per raggiungere Città alta sia Oricenter», sottolinea Marta Airoidi. L'attenzione all'ambiente si estende alle coppette, in carta riciclata, ai prodotti per la pulizia e «a tutti quegli accorgimenti che possono migliorare la sostenibilità. «Abbiamo intrapreso questa strada perché ci crediamo – rimarca -, ma è indubbio che abbiamo realizzato interventi che ci offrono significativi risparmi sui costi di produzione».

In 52 gelaterie si gusta il “Mielgòt”

Nato dall'incontro tra biscotto al mais Spinato e miele, è il gusto della campagna Gelateria di Fiducia di quest'anno. Dal 18 al 22 maggio per i bambini con omaggio con “la merenda non si paga”

Concorso gelato artigianale, i premi e i protagonisti



Gelato artigianale, l'Oasi di Villongo vince il concorso

Venti le insegne in lizza nella gara promossa dal Comitato Gelatieri. Sul podio Artigel (Azzano San Paolo) e Petit Fleur (Almenno San Salvatore). In gara anche gli allievi degli istituti alberghieri

Domenica la Giornata europea del gelato, ecco dove costa un euro



Per festeggiare l'arrivo della primavera (meteo permettendo ma anche no) non c'è niente di meglio di un bel gelato. Se poi il gelato ha un gusto e un costo speciale è ancor meglio. L'occasione è la Giornata Europea del Gelato artigianale che a Bergamo si celebra domenica 22 marzo, con coni e coppette proposte ad 1 euro per il gusto scelto per questa edizione dall'assemblea di Artglace – la

Confederazione che promuove l'evento e riunisce le associazioni nazionali di gelatieri dell'Ue: il Cioccolato d'Austria, ossia cioccolato variegato con marmellata di albicocca, a ricordare gli ingredienti della Sacher torte.

Le gelaterie che hanno aderito sono 38, di cui 5 in città

Cherubino, via Colleoni 40; Gelateria del Viale, v.le G. Cesare 14/g; Safarà Soft, via Gombito 34/c; Frigidarium, via S. Alessandro 28/b; Tassino Eventi, Largo Rezzara 4/6. Le altre in provincia: Gelateria Franca – Albino; Fior di Panna – Almenno San Salvatore; Petite Fleur – Almenno San Salvatore; Gelateria Rosa – Arcene; Artigel – Azzano San Paolo; La Meloneria – Calvenzano; Bar Aurora – Capizzone; La Gabbia – Capriate San Gervasio; Caffè del Cioccolato – Chiuduno; Da Giò – Chiuduno; Da Claudio – Clusone; Selz Cafe – Clusone; Gelateria Brina – Cologno al Serio; Gelateria Bar Vanilla – Cologno al Serio; Baciamicocco – Chiari; Sweet Anastasia – Curno; Gelatissimo – Darfo Boario Terme; Gelateria Oasi – Fara Gera d'Adda; Agriall – Grassobbio; Gelateria Franca – Leffe; Gelateria Bar Commercio – Osio Sotto; Gelatteria – Pedrengo; Temptations Gelateria Menoquattordici – Ranica; Il Borgo Antico – Romano di Lombardia; La Gelateria – San Pellegrino Terme; La Gatteria – Sarnico; Paradiso del Gelato – Seriate; Latte e Zucchero – Terno d'Isola; Rubis – Torre Boldone; Gelatiamo – Treviolo; L'Oasi – Villongo; Il Gioppino – Zanica; La Voglia Matta – Zanica.

Lunedì 23 i gelatieri bergamaschi e gli allievi delle scuole alberghiere sono invece chiamati a cimentarsi nel 3° Concorso di Gelateria Artigianale promosso dal Comitato Gelatieri di Bergamo all'Istituto alberghiero di San Pellegrino Terme.

Il tema del concorso è l'interpretazione del Mielgot (gelato di latte, miele e biscotto di mais spinato di Gandino) nella combinazione con i prodotti d'eccellenza del territorio: latte, miele, formaggi, vini, frutta, vegetali, cereali; ma anche reinterpretazioni di ricette di pasticceria e gastronomia del territorio bergamasco.

Le gelaterie che vi partecipano sono 20: Petit Fleure – Almenno San Salvatore; Gelateria Rosa – Arcene; Artigel –

Azzano San Paolo; Frigidarium – Bergamo; Cherubino – Bergamo Alta; Fantasie – Castelli Calepio, Cividino; Da Claudio – Clusone; Selz Cafè – Clusone; Sweet Anastasia – Curno; Gelatissimo – Darfo Boario Terme; Oasi – Fara Gera d’Adda; Agriall – Grassobbio; Bar Commercio – Osio Sotto; Gelatteria – Pedrengo; La Gelateria – San Pellegrino Terme; Gelatiamo – Treviolo; La Crem – Vertova; L’Oasi – Villongo; La Voglia Matta – Zanica; Il Gioppino – Zanica.

In lizza anche l’Ipssar di San Pellegrino Terme (con Marco Scalabrino, Edison Gropaj, Andrea Oliveri, Federico Maestroni, Fabio Fabbri, Davide Brambilla, Nicole Perico, Alessia Ancora, Jacopo Zenoni) e l’Istituto Serafino Riva di Sarnico (con Sara Dosselli, El Yousfi Lemghari Hajar, Deborah Finazzi, Martina Milesi, Giulia Pezzoli, Valentina Rapis, Elena Rivadossi, Sara Vavassori, Claudia Venezia).

Expo, il gelato invade il centro di Bergamo

Dal 15 maggio al 30 giugno l’evento che per la prima volta mette in mostra la vocazione tutta bergamasca per il prodotto, riunendo le aziende della filiera. Nei spazi che furono di Sacerdote un laboratorio a vista. Al lavoro i gelatieri del Co. Gel. Ascom

Coni a un euro e concorso, riparte la stagione del gelato

Domenica 22 si celebra la Giornata Europea del gelato artigianale. E il 23 torna la sfida sui gusti del territorio promossa dal Co. Gel. Ascom

Gelatieri, dal Co.gel corso gratuito sulla gestione del punto vendita



Il Comitato gelatieri bergamaschi dell'Ascom offre ai propri associati un corso di aggiornamento dedicato alla gestione del punto vendita. Realizzato in collaborazione con Mec 3, si terrà lunedì 16 marzo

alle 13.30 nella sede di Iceberg, concessionario Carpigiani in via Pandini 6 a Bergamo. L'incontro punta i riflettori sul rapporto con i clienti con un programma che partendo da una panoramica sui prodotti e i bisogni, affronterà la gestione del magazzino, le iniziative di fidelizzazione e le promozioni e come coltivare le relazioni fino alla simulazione della gestione del reclamo. Per gli iscritti al Comitato il corso è gratuito, per i non associati il costo di partecipazione è di 50 euro. I posti disponibili sono 30, le iscrizioni si chiuderanno al raggiungimento del numero massimo. Per

confermare la presenza occorre inviare un'e-mail all'indirizzo cogel@ascombg.it o telefonare al numero 035 213030.