

LA CITTÀ

Il bresciano Martinelli firma il gelato che vale il titolo mondiale

Il docente di Cast Alimenti è nel team Italia che ha vinto la sfida di Rimini con «I segreti del bosco»

Leccornie

Barbara Bertocchi
b.bertocchi@gionaledibrescia.it

Marco Martinelli trattiene a fatica l'emozione: dopo un anno di intensi allenamenti e tre giorni e mezzo di sfide a suon di zucchero, ghiaccio e fantasia, il team Italia del quale lo chef bresciano fa parte ha vinto l'ambitissima sfida internazionale di gelato che si è disputata al Sigeip di Rimini: «Siamo campioni del mondo», è il suo commento... a caldo.

Primo, quindi, il Belpaese (12mila euro il premio) con Martinelli, docente di Cast Alimenti e dell'Istituto superiore Mantegna, Eugenio Morrone, titolare di due gelaterie a Roma, l'artista del ghiaccio nonché insegnante Ciro Chiummo, romano, e il pasticciere di Valdobbiadene (Treviso) Mas-

simo Carnio, al timone di due attività. Secondo, sul podio, il team del Giappone che si è sbizzarrito con preparazioni dedicate al «Fiore della musica». Terza l'Argentina con i «Pirati dei Caraibi». «Che soddisfazione - osserva lo chef bresciano - abbiamo vinto una delle competizioni più difficili del settore». Tre giorni e mezzo, dicevamo, e otto prove.

Dolce e salato. Gli italiani hanno incantato la giuria portandola a Rimini i sapori, le forme e i colori del bosco.

Alla stessa fiera il 17enne di Iseo Tommaso Nembrini si è aggiudicato l'argento nella pasticceria

piatto firmato dallo chef Martinelli e composto da quattro elegantissimi assaggi: gelato al formaggio, sfogliatina di patate con trota del torrente, pizzocchero al grano saraceno con verza e neve al burro di salvia e guancetta di manzo fon-

dente alle spezie di montagna. Era un omaggio al bosco, ovviamente, anche la torta gelato (ai gusti pistacchio, lampone e fragola e mora su base di croccantino con semifreddo al mascarpone e vaniglia) dall'effetto magico: al taglio ogni fetta da un lato svelava un ciclamino e dall'altro una mora. I temi scelti

Premi. Oltre ad aggiudicarsi la competizione, il team bianco, rosso e verde - allenato da Bepo Tonon, titolare della «Ca' Lozzio» di Oderzo (Tv) - ha vinto anche il premio della stampa sulla torta gelato, quello per l'originalità della vaschetta (con gelato al cioccolato, crumble di caldaroste, gelato allo zabaione e gelée di lampone) e quello assegnato dalla giuria artistica al miglior gran buffet finale. L'Argentina ha conquistato il massimo dei voti nella mystery box. Il premio Carlo Pozzi, assegnato dai commissari di gara per l'ordine e la pulizia, è invece andato al tema del Giappone che si è preso cura tantissimo della propria postazione di lavoro.

Sperimentazioni. Alla competizione, che si svolge ogni due anni, i quattro italiani hanno dovuto mettere al tappeto professionisti del gusto arrivati da ogni parte del globo: dalla Francia alla Malesia, da Singapore alla Colombia.

Per prepararsi hanno fatto tantissime prove. In particola-



La vittoria. Esultano gli italiani



Che bontà. La torta gelato del team Italia con ciclamini e more



I campioni. Il secondo da sinistra è lo chef Martinelli, docente a Cast Alimenti e al Mantegna

re, dall'estate in poi, per tre-quattro giorni alla settimana, hanno lasciato le rispettive attività e si sono ritrovati nella sede di Cast Alimenti, dove hanno studiato, sperimentato ricette e mangiato gelato dolce, ma anche salato.

Ciocolate. Martinelli non è l'unico bresciano ad aver dimostrato il proprio talento al Sigeip. Nel campionato italiano juniores di pasticceria Tommaso Nembrini, 17enne di Iseo, si è piazzato al secondo posto con una gustosissi-

PER SAPERNE DI PIÙ

Il podio

Il team Italia ha vinto la coppa del mondo del gelato. Secondo il Giappone, terza l'Argentina.

Vaschetta, torta e buffet

L'Italia si è aggiudicata anche il premio per la torta gelato, quello per l'originalità della vaschetta e quello per il buffet. Il Giappone si è distinto per l'ordine e la pulizia, l'Argentina ha conquistato tutti con la sua golosa mystery box.

ma torta al cioccolato. Il giovane, insieme al primo classificato, vestirà la casacca della squadra nazionale al campionato mondiale Juniores che si disputerà nel 2021. Tommaso frequenta la classe quarta del percorso Arte bianca all'Istituto politecnico di Grumello del Monte (Bg). Ha conquistato la giuria con una dolcissima scultura, una torta al cioccolato (che gli è valsa un altro premio) e una monoporzione di tiramisù al caffè. Tema delle sfide: «Le invenzioni di Leonardo da Vinci». //

Caffè: Brescia al top per assaggio e preparazione

Gusto e olfatto

Al Sigeip si sono distinti Fabio Dotti e Daniele Ricci, nuovo re dei baristi

I talenti bresciani del buon caffè si sono distinti al Sigeip di Rimini. Fabio Dotti, 23enne di casa in città responsabile della formazione Agust, si è aggiudicato il campionato italiano di «Cup Tasters 2020». Daniele Ricci, 22enne di Brescia che da un anno lavora in un laboratorio del caffè ad Amsterdam, ha vinto la sfida nazionale dei baristi. E Arianna Peli, barista Trismoka, si è piazzata terza nella stessa competizione.

Con questa vittoria Dotti si è assicurato l'accesso al «World Cup Tasters Championship», che si svolgerà a Varsavia dal 18 al 20 giugno. Ricci a maggio volerà invece a Melbourne per partecipare alla sfida mondiale dei baristi.

Dotti ha ottenuto la vittoria dopo una combattutissima finale. Durante la «Cup Tasting» ciascun concorrente ha avuto 8 minuti per individuare in ognuna delle otto triplette di caffè che gli sono state sottoposte la tazza differente. In tutte le triplette erano presenti infatti due caffè identici e uno diverso per aroma e origine. Vince chi identifica nel minor tempo possibile il numero più alto di tazze differenti utilizzando l'olfatto e il gusto. Dotti ha ottenuto la vittoria



Dotti. Campione di assaggio



Ricci. Miglior barista italiano

nella prova conclusiva identificando tutte le tazze differenti in soli 2 minuti e 58 secondi. «Sono riuscito a coronare un sogno - commenta -. È la quarta volta che partecipo alla sfida: sono arrivato quinto, poi secondo, settimo e ora primo». Quest'anno al quarto posto, nella stessa competizione, si è piazzato il bresciano Daniele Corsini, responsabile della produzione della Torre-

fazione Agust. Ricci è felicissimo di aver vinto la sfida nazionale tra i baristi: «Mi sono divertito tantissimo - racconta -, non avrei mai pensato di arrivare primo». Il 22enne ha studiato al Mantegna e ha frequentato corsi di Trismoka. Ora lavora ad Amsterdam: «Mi sono trasferito perché cercavo una nuova sfida». A maggio dovrà vedersela con i baristi di tutto il mondo. //

Il «re dei panettoni» nella città del pandoro

Iginio Massari

Il «re dei panettoni» punta a conquistare la città del pandoro? «No, non mi chiami così, non facciamo solo panettoni...», osserva ridendo Iginio Massari. «Verona ha portato il pandoro al trionfo. Noi vogliamo proporre quello, ma anche tutto il resto».

Il grande maestro non fa mistero del proprio interesse nei confronti della città degli innamorati. Sulla sua pagina Facebook mercoledì è comparso un annuncio: «Cerchiamo pasticciere residenti a Verona. Richieste: forte orientamento alla qualità, fine manualità, capacità di lavorare all'interno di un team e di apprendere in maniera veloce». Al telefono la conferma: «Vogliamo aprire a Verona - spiega il pasticciere bresciano - aspettiamo una risposta dal



Pasticciere. Il bresciano Massari

Comune relativamente ad uno spazio in pieno centro». Verona attrae Massari perché è turistica e, complice la presenza dell'Arena, ospita spettacoli di alto livello». Dopo il quartier generale di via Veneto e le attività inaugurate a Torino e Milano, Verona potrebbe essere la prossima città ad assaggiare le leccornie del grande maestro. //