

NOCCIOLA, PISTACCHIO O... ...gorgonzola?

Sono realizzati dalla gelateria milanese Rigoletto i gelati e i cioccolatini del Padiglione Italia di Expo2015. Ai visitatori il maestro Antonio Morgese propone in assaggio tante le eccellenze del territorio italiano in versione gelato

Il gelato artigianale, prodotto iconico dell'Italia, vero e proprio alimento e quindi non solo goloso prodotto per grandi e bambini, non poteva non avere un posto ad Expo 2015, la grande esposizione universale in corso a Milano sino alle fine di ottobre dedicata al tema dell'alimentazione del futuro. Tra gli oltre 1,1 milioni di metri quadri di superficie espositiva un piccolo ma molto importante spazio è dedicato a un gelato artigianale di grande qualità, che porta la firma della gelateria milanese Rigoletto. "La mia passione è da anni quella di servire nelle mie quattro gelaterie un buon gelato preparato secondo la tradizione artigianale italiana, preparato solo con ingredienti di qualità e genuini. È quindi un onore, ma anche una bella soddisfazione, essere stato scelto per gestire l'area tematica Gelato e Cioccolato del Padiglione Italia di Expo2015" racconta con emozione Antonio Morgese, gelatiere e amministratore di Rigoletto. Morgese ha conquistato questa grande possibilità, ma anche responsabilità, proponendo il progetto de "Il Gelato delle Regioni". Durante i sei mesi dell'esposizione i visitatori hanno la possibilità di scegliere un cono o una coppetta tra oltre 30 gusti appositamente creati per l'occasione, utilizzando come ingredienti base per le ricette una selezione dei migliori e più rappresentativi prodotti

agrogastronomici italiani, tra cui molte DOP e IGP. Da Nord a Sud tutto il territorio italiano è rappresentato: dai pistacchi di Bronte, Agrigento e Trapani alla nocciola delle Langhe, della Campania e del Viterbese,

passando per lo zafferano di San Gimignano ai limoni di Sorrento. Non solo materie prime classiche perché il progetto de "Il Gelato delle Regioni" prevede anche versioni originali come il gelato al gorgonzola di Abbiategrasso, al lardo di Colonnata o al pesto alla genovese. La gelateria di Rigoletto Gelato e Cioccolato si trova lungo il "Cardo", vicino all'Open Air Theatre. Un corner di 32 metri quadri la cui architettura è stata progettata da Paolo Gerosa, con un approccio a basso impatto ambientale: la struttura in legno,

rivestita di piante, è completamente smontabile e

riutilizzabile, come pure tutte le attrezzature impiegate. La medesima fi-

losofia caratterizza anche le attività commerciali, che adot-



tano pratiche virtuose per minimizzare l'impatto ambientale, ad esempio prevedendo l'utilizzo di coppette e cucchiaini compostabili. Tre le vetrine - due per i gelati e una per i cioccolatini - che ospiteranno tutti i gusti classici e, a rotazione, quelli speciali che cambieranno di mese in mese. La provenienza e la storia dei prodotti saranno anche raccontati attraverso i video proiettati sui monitor della struttura. Ma ovviamente quello che i visitatori potranno sperimentare è un vero e proprio viaggio del gusto attraverso i sapori d'Italia. ●



La partecipazione del Rigoletto a Expo2015 conta della collaborazione con i fornitori: Carpigiani, Giuso, Prodotti Stella, Pregel, Elenka, Babbi



COME SONO NATI I NUOVI GUSTI "EXPO"?

«I nuovi gusti sono stati creati da me in stretta collaborazione con Sergio Colalucci, maestro gelatiere di fama internazionale e vincitore della Coppa del Mondo della Gelateria nel 2006. I "Gelati delle Regioni" sono stati l'occasione per trasformare un'amicizia in collaborazione professionale. Insieme abbiamo effettuato un'approfondita ricognizione delle eccellenze territoriali, distillate in una ricetta che offre uno spaccato del meglio della cultura agro-gastronomica italiana».



GUSTI DI GELATO: 16+16

PREZZO DEL CONO:

3 €, 2 € PER I BAMBINI SOTTO I 12 ANNI

SPECIALITÀ:

- NOCCIOLA DEL PIEMONTE,
- CREMA SANTA FINA CON PINOLI E ZAFFERANO
DI SAN GIMINIANO
- CIOCCOLATO DI MODICA SENZA LATTE
- PISTACCHIO DI BRONTE
- GORGONZOLA E ZENZERO