



Comunicato stampa del 10/10/2017

## **MILANO GOLOSA PREMIA LA SCIMMIETTA: LA GELATERIA CAMPANA È LA MIGLIORE D'ITALIA**

**Lunedì 16 ottobre premio alle migliori 10 gelaterie italiane per gli utenti gastronauta.it. E per la sesta edizione spazio al gelato con la nuova area *Gelato Pop App* di IFI e la presentazione del gelato Italiceo**

È la **Gelateria La Scimmietta** di Afragola (Napoli) la migliore gelateria italiana secondo gli utenti del **Gastronauta.it**. Questo il risultato del concorso lanciato dal portale di Davide Paolini in collaborazione con l'azienda **Giuso Spa** che ha premiato la gelateria campana con le 5.505 preferenze dei lettori del Gastronauta. A seguire il secondo posto con **Il gelataio** di Vicenza e il terzo posto alla **Gelateria Serafini** di Lavis (Trento). Le prime dieci gelaterie saranno premiate **lunedì 16 ottobre alle 14** nell'Area Show Cooking San Benedetto a Palazzo del Ghiaccio, durante la sesta edizione di **Milano Golosa**. Le altre posizioni sono nell'ordine: Il Cantagalli di Lamezia Terme, Di Rienzo di Isernia, Bar Mincuccio di Palagiano, Gelateria Gianni di Padova, Bar Gelateria Antico Borgo di Carcare, Gelateria Antiche Tentazioni di Selvazzano Dentro, Bar Pasticceria Gelateria Boccaccio di Villa San Giovanni. Un premio speciale sarà consegnato alla Gelateria Polo Nord di Casalbordino per la costanza e l'impegno che ha dimostrato, classificandosi undicesima e arrivando, per il secondo anno consecutivo, a un soffio dalla finale.

In occasione della premiazione "**Migliore Gelateria d'Italia 2017**" sarà inoltre realizzato in diretta **Italiceo**, un **nuovo gusto di gelato** prodotto dai maestri gelatieri vincitori delle ultime tre edizioni di questo contest (Davide De Stefano della *gelateria Cesare* di Reggio Calabria, Guido Zandonà delle gelaterie *Ciokkolatte* di Padova e dintorni e Francesco Dioletta della *gelateria Duomo* de L'Aquila) con la collaborazione di Pasquale Monteleone de La Bottega del gelato di Pizzo Calabro e Gaetano Vincenzi della Gelateria Barbarossa di Villapiana Lido e



con gli ingredienti d'eccellenza delle loro regioni. Un gelato dove i Fichi di Cosenza Dop affogati nel Torcolato di Breganze Doc, fungono da topping di un gelato a base di Ricotta di Pecora abruzzese.

Un appuntamento, quello della premiazione, che si inserisce in un ampio programma che Milano Golosa – in programma **dal 14 al 16 ottobre** - ha scelto di dedicare al mondo del gelato. A cominciare dalla nuova area **Gelato Pop App**, uno spazio in collaborazione con **ifi**, azienda di riferimento mondiale degli arredi, delle vetrine e banco frigo per locali, che raccoglie in un unico spazio i tre momenti fondamentali del **gelato artigianale**: produzione, conservazione e servizio al pubblico. Qui si parlerà di gelato nella ristorazione, in trattoria, all'aperitivo al bar, e ovviamente in gelateria, alternando show cooking sul gelato con chef e gelatieri. Tra gli attori principali di quest'area il maestro gelatiere **Antonio Morgese**, della storica gelateria milanese Rigoletto. Dal dessert all'aperitivo, presenterà in diretta i nuovi orari e scenari di quest'eccellenza gastronomica italiana. Sempre nell'area Gelato Live ifi, si terrà giornalmente l'appuntamento con **Il gelato in trattoria**, in collaborazione con le Premiate Trattorie Italiane. Gli Chef Franco Malinverno di Caffè La Crepa - Isola Dovarese (CR), il Maestro Gelatiere Davide D'Arpino Fusar Poli per la Trattoria Visconti - Ambivere (BG) e lo Chef Alberto Bettini della Trattoria Amerigo 1934 – Savigno (BO), trasformeranno in gelato gastronomico i piatti più significativi e identitari della loro tradizione.

L'evento sarà aperto al pubblico **sabato 14 ottobre** (dalle 12 alle 20:30), **domenica 15 ottobre** (dalle 10 alle 20:30) e **lunedì 16 ottobre** (dalle 9 alle 17). Il biglietto d'ingresso, come nelle passate edizioni sarà di **10 euro a persona**, 5 euro per i bambini dai 6 ai 12, bambini minori di 6 anni gratuito. Il programma è disponibile sul sito della manifestazione ([www.milanogolosa.it](http://www.milanogolosa.it)).

## **CALENDARIO EVENTI – AREA GELATO LIVE IFI**

### **Live All Day Everyday**

Il gelato del Maestro Antonio Morgese della storica gelateria milanese Rigoletto sarà protagonista dell'area Gelato Live ifi con Show Cooking e degustazioni non stop: dalla castagna al pistacchio Bronte Dop, dai sorbetti autunnali al fondente



Grand Cru, sarà sempre un gelato artigianale tributo alle materie prime d'eccellenza, alle stagioni e alle tipicità del territorio.

### **Sabato 14 Ottobre 13:15 – Il gelato in trattoria**

Gelato alla Polenta dei Visconti di mais nostrano, varietà rossa dell'orto dei Visconti Ifi e le Premiate Trattorie Italiane presentano il Gelato Show Cooking a cura della Trattoria Visconti di Ambivere (BG) e del Maestro Gelatiere Davide D'Arpino Fusar Poli.

### **19:00 – Aperigelato! Il gelato delle 19:00 al bar? Sì, ma con lo Spritz**

Gelato di piselli con grana croccante servito su crostini di pane Un Gelato Show Cooking a cura del Maestro Gelatiere Antonio Morgese, della storica gelateria milanese Rigoletto, che racconta abbinamenti, luoghi e orari inconsueti ma perfetti per la degustazione di gelato.

### **Domenica 15 Ottobre 15:00 - Autunno**

Il gelato local e di stagione Gelato al mascarpone variegato con salsa di cachi Lo Show Cooking del Maestro Gelatiere Antonio Morgese della Gelateria Rigoletto racconta un gelato artigianale che abbina a un gusto tradizionale la tipicità delle stagioni e i frutti del territorio.

### **19:00 – Il gelato in trattoria**

Gelato alla Zucca con amaretti e mostarda di mele Ifi e le Premiate Trattorie Italiane presentano il Gelato Show Cooking a cura dello Chef Franco Malinverno di Caffè Della Crepa, Isola Dovarese (CR). Un gusto liberamente tratto e ispirato alla zucca, ingrediente principale dei tortelli tipici della trattoria.

### **Lunedì 16 Ottobre**

#### **12:00 – Il gelato in trattoria**

Gelato al Pan Spzièl Billi 1883 Ifi e le Premiate Trattorie Italiane presentano il Gelato Show Cooking a cura dello Chef Alberto Bettini della Trattoria Da Amerigo 1934, Savigno (BO), che riporta in gelato l'antica ricetta del Pan Spzièl, dolce tipico della tradizione culinaria bolognese: una base d'uovo ricco e gusto speziato come dall'antica preparazione Billi del 1883.



### **14:30 – Gelato Italico Show Cooking**

Gusto Italico: ricotta di pecora abruzzese variegato con fichi di Cosenza Dop affogati nel Torcolato di Breganze Doc Un nuovo gusto realizzato live a 6 mani dai Maestri Gelatieri Davide De Stefano - Gelateria Cesare, Reggio Calabria (RC), Guido Zandonà - Gelaterie Ciokkolatte, Padova e dintorni (PA) e Francesco Dioletta - Gelateria Duomo, L'Aquila (AQ), vincitori alle ultime tre edizioni del sondaggio del Gastronomo per la “Migliore Gelateria d'Italia”.

### **Ifi**

*Azienda di riferimento nella produzione di tecnologia e arredamento per locali pubblici, dal 1962 fa dell'innovazione e del buon design le linee guida dei suoi progetti, dando vita a rivoluzioni che stanno segnando lo sviluppo del settore bar, gelato e pasticceria. Tonda, la vetrina gelateria che ha cambiato le regole della conservazione, esposizione e servizio del gelato e Bellevue con tecnologia Panorama®, che ha meritato il Compasso d'Oro ADI, l'Oscar del design, sono tra i progetti che raccontano dell'identità di ifi e del suo laboratorio permanente di idee su temi come il miglioramento della conservazione e visibilità del prodotto esposto, dell'usabilità, del benessere degli operatori e dell'ambiente. [www.ifi.it](http://www.ifi.it)*

### **MILANO GOLOSA IN BREVE**

**14-15-16 OTTOBRE 2017**

Palazzo del Ghiaccio | Via G. B. Piranesi 14, Milano

0286462555/1919

[info@milanogolosa.it](mailto:info@milanogolosa.it)

[www.milanogolosa.it](http://www.milanogolosa.it)

Facebook: @MilanoGolosa

Twitter: @ilgastronauta

Instagram: @gastronauta\_official

### **ORARI AL PUBBLICO**

Sabato: 12:00 – 20:30



Domenica: 10:00 – 20:30

Lunedì: 09:00 – 17:00

**Ufficio stampa MILANO GOLOSA:**

Michele Bertuzzo

347 9698760

[michele@studiocru.it](mailto:michele@studiocru.it)

Claudia Zigliotto

324 6199999

[claudia@studiocru.com](mailto:claudia@studiocru.com)



## MAIN PARTNER



## PARTNER



MOLESKINE Café

RULIANO  
PER EX SUCTUM



NORDISKA  
A SCANDINAVIAN JOURNEY





## PARTNER TECNICI

