AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

# ***PPN FOOD -*** *Roma: inaugurata a Trastevere la "Zona Neutra" del gelato*

**Roma** - 11 apr 2024 (Prima Pagina News) **Il progetto ha visto coinvolti Alessandro Giuffrè e Francesco Dioletta.**

Nella gelateria “Da Giuffrè”, nel cuore di Trastevere, ieri si è tenuto un evento rivoluzionario nel campo della gelateria: l’inaugurazione di una “Zona Neutra”, dove appassionati e professionisti potranno dialogare e condividere esperienze, lontano da qualsiasi forma di competizione, promuovendo una cultura del gelato fondata sul dialogo, sull’esplorazione congiunta e sulla celebrazione della diversità di interpretazioni e tecniche. Il progetto ha visto coinvolti Alessandro Giuffrè, romano, che ha portato nella Capitale uno dei più grandi franchising di gelateria in Italia, per poi lanciare un brand tutto suo; Francesco Dioletta, ambasciatore del gusto 2024, proprietario delle Gelaterie Duomo, 3 coni Gambero Rosso. I due mastri gelatieri hanno dibattuto, con i giornalisti presenti, sull’importanza “della divulgazione di una cultura del gelato. Bisogna approfondire l’argomento, far capire i principi base su cui si fonda questa arte. Perché fare il gelato artigianale è un’arte.”, Continua Dioletta: “Fare gelateria è un processo complesso. Implica un’organizzazione scientifica, strutture, macchinari, personale, ricerca e sviluppo”. “La zona neutra”, dice Giuffrè, “nasce proprio per questo: parlare di gelato e far parlare di gelato. Bisogna incoraggiare la stampa a parlare delle differenze e dei diversi modi di fare questo prodotto. Lo scopo di questo progetto secondo me? Condividere conoscenze, innovazione, ma anche il rispetto reciproco. Un luogo “neutro”, appunto, che permetta di valorizzarsi a vicenda”. L’Atte di Dioletta In questo contesto unico, Francesco Dioletta, ha presentato il suo progetto: “L’Atte”, che, come dice il nome stesso, “è un progetto unico nel suo genere”. Spiega il mastro gelatiere: “questo latte nasce da un’ideazione molto grande, ma che si è concretizzato solo negli ultimi due anni e mezzo. Nasce da una collaborazione con un allevatore abruzzese, con una piccola stalla situata a Paganica (AQ), che ha una conoscenza infinita. Addirittura, conosce le sue vacche per nome! Non è un allevamento intensivo, ma un allevamento controllato, in cui gli animali vivono bene, Sono mucche di razza pezzata rossa, che producono latte di altissima qualità. Il bollino su ogni bottiglia è a garanzia di questo”. Durante l’evento, si è avuto modo di assaggiare L’Atte di Dioletta, dal sapore unico e inconfondibile e con una corposità unica nel suo genere. Da questo prodotto, nasce il suo Fior di L’Atte, che esalta tutte le qualità della materia prima. L’obiettivo del Mastro Gelatiere, specifica, sorridendo, non è quello di “diventare produttore di latte, ma di valorizzare la produzione locale nelle mie gelaterie, con una materia di prim’ordine”. Il gelato di Giuffré  Dal trasteverino al mascarpone al caffè, ma anche zabaione al marsala, il gelato di Giuffrè degustato durante l’evento riflette il gusto del maestro per la semplicità delle materie prime. “Il gelato sta subendo un’evoluzione”, spiega Giuffrè, “prima la percentuale di zuccheri era al 30%, ora si sta abbassando sempre di più. Questo processo, però, implica, un cambiamento anche nei palati dei consumatori, che si devono a poco a poco abituare al gusto. La gelateria, come la pasticceria, ha bisogno di conoscenza, di

tecnica. Viene considerato come un prodotto semplice, ma è importante capire che comporta tempo, sacrifici e soldi. Per questo, iniziative come “la zona neutra” sono fondamentali.

*(Prima Pagina News) Giovedì 11 Aprile 2024*

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it