

Il gelato migliore del mondo? Lo fa il bresciano Marco Martinelli

BRESCIA. Martinelli è nel team Italia che ha vinto la coppa del mondo del gelato. Ma Brescia eccelle anche grazie ai talenti del caffè. A PAGINA 16



Gusto. Il fungo del team Italia

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@giornaledibrescia.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 Sigep 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, e il pasticcere di Valdobbiadene (Treviso) Massimo 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 soddisfa-

zione - 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 portando a Rimini i sapori, le forme e i colori del bosco. Un bosco in cui c'erano il grandioso cervo di ghiaccio che sbucca da un cespuglio scolpito da un corno di ciervo, il «La foglia delle Dolomiti», un piatto firmato dallo chef Martinelli e composto da quattro

elegantissimi assaggi: gelato al formaggio, sfogliatina di patate con trota del torrente, pizzoccheri al grano saraceno, zoccheri al burro di salvia e guancetta di manzo fonde 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 caldarroste, 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.

**La vittoria.** Esultano gli italiani**Che bontà.** La torta gelato del team Italia con ciclamini e more

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 particolare, 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.

Cioccolato. Martinelli non è l'unico bresciano ad aver dimostrato il proprio talento al Sigep. Nel campionato italiano juniores di pasticceria Tommaso Nembrini, 17enne di Iseo, si è piazzato al secondo posto con una gustosissima 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 monoporzionata di tiramisù al caffè. Tema delle sfide: «Le invenzioni di Leonardo da Vinci». //

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

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.

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