

Il gelato diventa gourmet ad Al Meni

Coriano, 17 giugno 2016 – Per la prima volta anche il gelato diventa protagonista d'eccezione ad Al Meni, la grande festa del gusto e dei sapori in programma a Rimini sabato 18 e domenica 19 giugno e all'appuntamento, non poteva mancare MO.CA, azienda d'eccellenza del settore che da oltre 60 anni propone solo prodotti di prima qualità, sani e genuini, per l'arte dolciaria artigianale.

Una delle novità di questa edizione 2016 è quindi rappresentata dai **nuovissimi gusti di gelato d'autore realizzati da quattro chef in collaborazione con i docenti di MO.CA**, impegnata nell'organizzazione dello spazio dedicato alla gelateria, e di Carpigiani Gelato University.

Due gusti italiani e due internazionali che sorprenderanno il pubblico con accostamenti insoliti e ricette studiate ad hoc. I due chef italiani sono **Aurora Mazzucchelli** del Ristorante Marconi di Sasso Marconi (BO) e **Terry Giacomello** del Ristorante L'Inkiostro di Parma. Gli internazionali sono **Emilio Macias**, ex sous chef del tristellato peruviano Astrid y Gaston e ora consulente free lance e **Mathias Bernwieser** del ristorante Ylajali di Oslo in Norvegia.

Per la grande occasione MO.CA propone anche i **laboratori "Gelato Emotions" guidati da Alice Vignoli di Carpigiani Gelato University dedicati a grandi e piccini.** I corsi in pillole di gelateria artigianale per conoscere le **origini del gelato e per sperimentare la preparazione di un sorbetto** sono in programma sabato 18 e domenica 19 giugno alle ore 19.00 e alle 21.30.

Tra le delizie di MO.CA che saranno proposte in versione gourmet dai vari Chef presenti a Al Meni, 10 gusti: Dolce Salato (caramello al sale di Cervia variegato con arachidi pralinate), **Olivotta** (ricotta fresca di mucca, olive in salamoia dolce), **Quel gran fico dello squacquerone** (squacquerone fresco romagnolo e fichi caramellati), **Bufala caprese** (mozzarella fresca di bufala, pomodori ciliegini, olio, pepe sale, basilico), **Limone con zenzero** (limoni siciliani al profumo di zenzero), **Fichi alla cannella** (fico romagnolo al profumo di cannella), **Riso bianco con bacche di Goji** (riso bianco, bacche di Goji), **Giallo speziato** (riso, zafferano, noce moscata), **Il Caffè nel deserto** (caffè, datteri caramellati), S.Tomè (cioccolato monorigine di S.Tomè con infusione di peperoncino e fave di cacao).

Altri 12 sono i Gelati d'Autore creati con il supporto tecnico di MO.CA che saranno proposti in occasione della manifestazione Al Meni.

Di seguito l'elenco unitamente al nome dello Chef di riferimento:

Ris'otto e ½ (riso, parmigiano reggiano, aceto balsamico. Claudio Di Bernardo, Chef del Grand Hotel di Rimini),

Creoso piccante maracuja e menta (maracuja peperoncino, menta. Silver Succi, Chef del Quartopiano), **Squacquerone tricolore** (squacquerone, fragole,

rosmarino. Chef Cristina Lunardini),

Ricotta al profumo di stagione (ricotta di San Patrignano, pesca, fior di lavanda. Fabio Rossi, Chef del ristorante vita di San Patrignano),

Biscotto dello Chef (rosmarino, caramello, biscotto pralinato. Stefano Ciotti, Chef del Ristorante Nostrano di Pesaro),

Pecorino del buon pastore (pecorino, fave. Cristian Pratelli, Chef Summertrade di Rimini),

Patata aromatica (patate, vaniglia, aceto balsamico stravecchio. Riccardo agostini, Chef del ristorante Il Piastrino di Pennabilli),

Fiori (pepe di Sichuan, fiore di sale, capperi, begonie. Rino Duca, Chef del ristorante Il Grando di Pepe di Ravarino),

Creoso dell'orto (pomodori secchi, squacquerone di San Patrignano, olio evo. Aurora Mazzucchelli, Chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi),

Mexico in gelato (guacamole con foglie di cactus e cavallette fritte. Emilio Macias, Chef freelance),

Gelato alle foglie di pandano (Terry Giacomello, Chef del ristorante Inkiostro di Parma) e infine,

Gelato al mojito in versione giapponese. (Takahiko Kondo, Chef Osteria Francescana di Modena).

Per coloro che desiderano degustare le delizie MO.CA non solo ad Al Meni ma anche nelle gelaterie del territorio, si segnalano i seguenti gusti e le relative gelaterie: **Thai Margarita** (tequila, cetriolo, basilico, lime) presso la gelateria sottozero di Riccione, **Km0** (formaggio di fossa di Sogliano con ciliegie di Vignola) presso la gelateria Il Castello di Rimini e **Mascalzone** (bianco di mascarpone, pasta di mandorle d'avola, mandorle pralinate, variegato di pera abate) presso Kitchen Ice di Riccione.

Lo speciale spazio dedicato al gelato artigianale dove alla tradizione sarà abbinata innovazione e passione realizzato in collaborazione con MO.CA, Carpigiani Gelato University e rinomati Chef e gelatieri del territorio, è allestito all'interno del Parco Fellini.

Sabato 18 giugno alle 15.00 presso lo stand di Mo.Ca sarà possibile incontrare alcuni degli chef autori dei gusti gourmet.

Ufficio Stampa Laura Ravasio – Nuova Comunicazione
cell. 348 9330574 – email ravasio@nuovacomunicazione.com
www.nuovacomunicazione.com