

Il gelato dei Castelli conquista la Capitale



Si tratta del gelato al vino bianco, Cannellino di Frascati, realizzato dal maestro gelatiere di Albano Matteo Grizi a 'Roma Food Exhibition' manifestazione organizzata grazie al supporto dell'Associazione Italiana Gelatieri. Per l'evento, appunto, i gelatieri dell'Aig si sono esibiti in demo, degustazioni e show cooking. In particolare, Grizi – coadiuvato dall'agronomo Marco Greccio – ha presentato un abbinamento insolito, ma audace e ben riuscito: il gelato al vino.

La creatività del gelatiere di Albano, che prosegue nella sua attività di ricerca e sperimentazione di nuove essenze, già da tempo ha conquistato anche la città di Roma così come si è fatto conoscere in importanti fiere come il Sigep di Rimini. Negli anni si è posizionato tra i migliori sedici gelati d'Italia al 'Gelato Festival 2021', vincitore al Sigep come miglior 'Gelatiere dell'anno 2022' e a lui si deve il gusto 'Zabaione Capitolium' come omaggio alla Città Eterna.

Da parte di Matteo Grizi un grande lavoro non solo nella scelta delle materie prime – 'Fortini La Gelateria' ad Albano è ormai un punto di riferimento per chi vuole degustare un gelato artigianale di qualità – ma anche di valorizzazione del territorio dei Castelli romani. Da Albano è cominciata una bella storia, di gusto e di successo che, insieme, esalta le eccellenze agroalimentari laziali.

[Read More](#)