

Gelato Di..vino, la nota di Troiani era solidaneta di Travaglini e Sbardellaaa



Gelato Di..Vino

“Da sempre ci piacciono il confronto reciproco e le occasioni di crescita, ma quando si parla di territorio, tradizione e innovazione, ci piace “mettere i puntini sulle i”...” inizia così la nota di Roberto Troiani di Gelato Di..vino.

A Frascati è la festa del gelato di..vino made in Italy. Autore è un maestro artigiano che da oltre 20 anni propone il territorio dei Castelli in un cono”L’arte dei gelatieri italiani deve diventare patrimonio dell’umanità” Ma è polemica sulla paternità dell’idea

“I Castelli in un cono” E’ trionfo del gelato fatto con il mosto e i vini. Dopo Vinitaly il gelatiere Roberto Troiani, rivendica la paternità di un’idea vincente e innovativa che valorizza Cannellino, Malvasia, Cesanese e autoctonie locali.

SCENARIO “Italian Gelato” diverso dall’Ice Cream –Passato il 52° Vinitaly si fanno i conti anche sull’innovazione di prodotto e le proposte di appeal per un mercato sempre alla ricerca di spunti inediti nel solco della tradizione. I numeri della gelateria artigianale italiana sono da capogiro: 39 mila laboratori su 60 mila aperti complessivamente in Europa. E l’Italia è il primo Paese al mondo che ha visto il predominio del prodotto artigianale su quello industriale. L’immagine internazionale del gelato artigianale italiano è in costante crescita: gli anglosassoni lo chiamano Italian Gelato appunto per distinguerlo dal loro anonimo ice cream.

Dietro quest’eccellenza italiana ci sono sicuramente le materie prime di alta qualità del nostro Paese ma soprattutto c’è la sapiente maestria degli artigiani. Una maestria che merita il riconoscimento Unesco anche per meglio rimarcare il ruolo del saper fare in un prodotto gastronomico diventato globale. Proprio un italiano inventò il gelato come lo conosciamo modernamente e lo portò per primo a Parigi, addirittura nel Settecento. E le massicce emigrazioni ottocentesche di nostri artigiani hanno diffuso e fatto apprezzare l’Italian Gelato in Europa e nel mondo.

“L’arte dei gelatieri italiani deve diventare patrimonio dell’umanità come lo è diventata l’arte dei pizzaioli una battaglia sostenuta anche dalla CNA, anche di recente, dopo le grandi fiere, come il Salone internazionale del gelato di Rimini, dopo il Vinitaly e poco prima di Cibus 2018, occorre crederci e impegnarci sino al successo” – sottolinea Roberto Troiani, Maestro gelatiere di Cocciano, frazione di Frascati, che della fedeltà alla natura, alla disciplina e alla ricerca della materia prima di qualità ne ha fatto ragione e orgoglio della sua professione. Da oltre 20 anni Troiani fa ricerca e innovazione di prodotto nel suo laboratorio: è lui ad aver proposto nel 2005 i primi gelati fatti con il mosto del vino e volti a valorizzare il suo amato territorio dei Castelli, grazie agli uvaggi locali, quali Cannellino, Malvasia

