

20 – 25 LUGLIO | IL GELATO NEL PIATTO

Il gelato *made in Italy* di Fabbri protagonista delle “dolci” notti romane



Roma, 19 luglio 2010 - “ *L’Amarena Fabbri è per me come la Madeleine per Proust: anche solo la vista dei caratteristici vasi in ceramica bianchi e blu mi provoca un’intensa e dolcissima sensazione di ritorno all’infanzia! Negli anni ‘70 la mia famiglia a Palermo riforniva pasticcerie e gelaterie delle migliori materie prime tra cui l’Amarena e molti dei semilavorati Fabbri. I grandi vasi dell’Amarena si legano al ricordo di mio padre e dei miei fratelli al lavoro. Ed è in mezzo a queste delizie che si è formato il mio senso per le materie prime di qualità che usavamo anche nelle cinque gelaterie di proprietà dove a volte, ragazzino, mi capitava di mangiare Amarene Fabbri a cucchiaiate fino a rimanere quasi senza fiato*”. A firmare questa vera e propria dichiarazione d’amore per l’Amarena Fabbri è **Filippo La Mantia**, oste e cuoco, come ama definirsi, oggi tra i più amati della Capitale dove da poco più di un anno conduce con grande successo il ristorante dell’Hotel Majestic in via Veneto.

La Mantia è uno dei più blasonati tra i ventotto cuochi italiani che da domani martedì 20 luglio animeranno la manifestazione **Il gelato nel piatto**. Una sei giorni – **dal 20 al 25 luglio** - ideata dal portale *InformaCibo* per gustare il meglio della gastronomia italiana sotto forma di inedite ricette adatte alla bella stagione. A partire dal **gelato** firmato **Fabbri 1905**, “quella dell’Amarena”, che ha messo a disposizione degli *chef* coinvolti i suoi ingredienti per il gelato, per rinnovare nel segno della freschezza e del gusto estivo per eccellenza i sapori DOP del **Prosciutto di Parma** e del **Parmigiano Reggiano**.



*Gelo di Parmigiano-Reggiano con la cioccolata di Modica e il sorbetto di menta e pomodorino di Pachino: questa la ricetta di La Mantia per l'iniziativa che vede su Roma coinvolti anche i cuochi **Alessandro Circiello** con *Gelato al Parmigiano-Reggiano, aceto balsamico e Prosciutto di Parma croccante*, **Luciano Sarzi Sartori** del Regina Baglioni Hotel con *Gelato nel piatto Brunello Lounge&Restaurant*, e **Daniele Priori** del RistOsteria di Ladispoli con *Gelato al Parmigiano-Reggiano con aspic di fragole, cialda di prosciutto di Parma e salsa di te nero affumicato*.*

"Vedere il gelato, che da sempre è al centro dei nostri cuori e delle nostre attenzioni di produttori del made in Italy, diventare protagonista di ventotto meravigliose ricette è un'emozione che ci stimola a continuare la nostra battaglia in giro per il Mondo per affermare la grandezza della cucina italiana anche al di fuori dei percorsi 'più classici'. In particolare, nelle carte dei dessert dei ristoranti internazionali, dove i nostri meravigliosi dolci regionali e le preparazioni a base di italianissimo gelato compaiono di rado, o vengono imitati con risultati che non rendono giustizia alla nostra tradizione culinaria". Questo il commento di **Nicola Fabbri**, Amministratore di Fabbri 1905, tra i più ferventi sostenitori dell'iniziativa, amico personale di molti degli chef coinvolti che ama visitare e incontrare regolarmente nei suoi frequentissimi viaggi all'estero, che gli stanno facendo conquistare sul campo l'appellativo di Ambasciatore del Dolce gusto italiano.

Ufficio stampa: Lead Communication | T. 02 860616 | F. 02 864357

Anita Lissona anita.lissona@leadcom.it
Alessandro Bizzotto alessandro.bizzotto@leadcom.it