

EXPO SUCCESSO PER LA FESTA DEL GELATO, GIUSEPPE SALA: “EXPO MILANO 2015, LA GRANDE CASA DEGLI ITALIANI”

Un tripudio di sapori, gusti e profumi ha caratterizzato la “Festa del Gelato”, protagonista di Ferragosto a Expo Milano 2015. I visitatori hanno potuto assaporare gelati dai gusti inusuali ed esotici, apprezzando vere e proprie prelibatezze al dattero, allo zafferano o al mango. Ma anche ai mirtilli, al mais, al fico o alla birra.

Il momento clou della giornata è stato il colorato carosello dei carretti gelato che ha attratto i visitatori all’inizio del Cardo sud. Qui, alla presenza del Commissario Unico delegato del Governo per Expo Milano 2015, Giuseppe Sala, è stata svelata la scritta “Expo 2015”, composta da centinaia di cocomeri e meloni, dando così il via a una freschissima “maxi-cocomerata”, con ben tre tonnellate di frutta distribuite da Coldiretti, oltre ad un gustoso gelato al latte di capra.

“Gelato, angurie e meloni: non c’è dubbio, abbiamo dato vita ad una festa all’insegna della più classica tradizione ferragostana – ha detto Sala -. Ormai Expo Milano 2015 è sempre di più la casa di tutti gli italiani grazie ad un successo crescente, a dimostrazione dell’ottimo lavoro svolto dal nostro Paese per organizzare un evento di tale portata”.

In mattinata spazio anche alla solidarietà, quando all’interno del carcere di Bollate, proprio a due passi dal sito espositivo, si è tenuta la cerimonia di consegna di oltre mille gelati offerti da Algida ai detenuti.

Tante le proposte golose che hanno potuto apprezzare i visitatori durante la giornata; a cominciare dai cornetti “Share the love” di Algida ad un prezzo vantaggioso oppure il gusto speciale studiato appositamente da Grom per la festa, a base di yogurt, lamponi e mandorle. Il Chiosco Oldani ha preparato un gelato al basilico, salsa di pomodoro crudo e mandorle tostate, mentre “Rigoletto” ha deliziato con un gelato alla birra, in collaborazione con il birrificio Poretti. Grande festa anche nei cluster, con assaggi ai visitatori offerti da Pernigotti; al Cluster Cereali e Tuberi ecco il gelato alla vaniglia di Rigoletto abbinato al panettone, mentre al Biomed la Sicilia ha preparato granite al limone, anguria e frutta fresca. Notevole anche la partecipazione dei Paesi: dall’Austria, con delizie agli aromi del bosco e mirtilli rossi, all’Angola, con gusti esotici; dal gelato speciale al fico del Bahrain a quello allo zafferano dell’Iran. E poi le prelibatezze al mais e avocado del Messico, le creazioni ad hoc del mastro gelataio d’Israele, le degustazioni russe e la “Dame blanche” del Belgio, gelato con cioccolato nero e speciali praline.