

La kermesse de Ge.Co.: otra forma de imaginar el helado

Una nueva forma de imaginar el helado. Este ha sido el punto clave de la quinta edición de Ge.Co., Gelato Contemporáneo, la kermesse dedicada al futuro del helado.

Textos: [Manuela Mancino](#) – Italia – Food and wine Consultant and Food Hunter. Evoo expert and Free-lance writer

PUENTES GASTRONÓMICOS – ITALIA

CasaCiomod, la [casa del Ciomod](#) –*el chocolate artesanal de Modica*– ha sido el escenario de la kermesse, donde se han reunido del 13 al 15 de septiembre famosos heladeros y renombradas personalidades del [mundo de la gastronomía](#). Gracias a ellos, el encuentro de tres días ha sido una interesante e importante oportunidad para repensar el futuro del helado, no sólo como un simple postre, sino también como una deliciosa forma de jugar con la textura, los **aromas** y el sabor de los **alimentos**.

Ponencias realmente fascinantes a lo largo de los tres días han confirmado que las fronteras del **helado** han avanzado a una velocidad vertiginosa. Corrado Assenza, el célebre pastelero del Caffè Sicilia (Noto), ha propuesto su propia idea de contemporaneidad jugando con maridajes poco convencionales, hechos de carencias y sabores impactantes; Loretta Fanella –**pastelera** crecida con chefs como **Ferran Adrià**, Carlo Cracco y Giorgio Pinchiorri- ha realizado tres recetas diferentes de **helados** partiendo de la misma base; Claudio Gaiaschi (propietario del Podere Santa Bianca) ha destilado el hinojo silvestre siciliano y Luca Bernardini -instructor de diseño de alimentos de relevancia internacional- ha preparado **pralinés**

reellenos de **ganache** congelada y no congelada con una piel de **chocolate** y relleno de pacha de cacao (el jugo del cacao fresco).







La intervención de Pierpaolo Ruta, hijo de Franco Ruta –**conocido como el padre del chocolate**– y propietario de Dolceria Bonajuto (en Modica), sobre el pasado, el presente y el futuro del **chocolate** ha captado la atención de todos por su pasión y conocimientos.









Al final de la kermesse, Taila Semerano y Erika Quattrini (propietarias de Ciccio en Piazza, Ostuni) han sido premiadas

como las mejores **heladerías** contemporáneas de 2021. Su receta, “*Essenza*”, es un ejemplo vanguardista de técnica: basado en la famosa [almendra de Toritto](#), el **helado** es una mezcla de extracción, infusión, tostado y destilación. Así, ha obtenido el premio del jurado compuesto por Corrado Assenza, Loretta Fanella, Pierpaolo Ruta, Nicolò Vellino, Luca Bernardini, Luis Concepción Sepúlveda, y de la crítica.



La kermesse de Ge.Co.: otra forma de imaginar el helado
Los tres días de festival han estado llenos de **experiencias** interesantes, como la visita al Fattojo Bonajuto, la inusual mezcla de **mixología**, café y helado propuesta por Caffè Moak con un cóctel antes de **la cena**, la cena preparada por Carmelo Chiaramonte (en colaboración con los célebres heladeros Gianfrancesco Cutelli, Ida Di Biaggio y Giovanna Musumeci) que ha sido un perfecto y profundo homenaje a la **biodiversidad** siciliana, celebrada en un delicado juego de acidez, **temperatura**, textura e increíbles **maridajes**.