# 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**

rellenos 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.

Welcome
to

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**.