

Al Festival il gelato dello chef Gubbiotti all'olio extravergine d'oliva di Marfuga

SPOLETO - Due grandi oli extravergini d'oliva dell'Azienda Agraria "Marfuga" associata alla Coldiretti Perugia, premiati nel 2009 dalla guida Slow Food con le "tre olive", riconoscimento concesso ai migliori oli extravergini d'oliva italiani, saranno protagonisti domani a Spoleto in occasione del Festival dei Due Mondi.

Presso la gastronomia Gennari, in via dei Duchi 3, infatti dalle 17,30 alla mezzanotte, Marco Gubbiotti, chef del ristorante stellato "La Bastiglia", creerà sublimi gelati con la tecnica dell'olio extravergine "infusione a freddo", realizzati con l'impiego degli oli/elisir di Marfuga, "Dop Umbria Assisi Spoleto" e "Monovarietale Moraiolo L'Affiorante". Un "capolavoro" - spiega la Coldiretti - che coinvolgerà sia le percezioni visive che gustative: il maestro Gubbiotti delizierà i palati preparando, tra gli altri, gelati ai gusti di carciofo e tartufo.

Francesco Gradassi, titolare a Campello sul Clitunno dell'Azienda Agraria Marfuga, intende sottolineare ancora una volta che l'olio extravergine d'oliva non è un semplice grasso vegetale ma una vera e propria opera d'arte. "Proprio quando si ipotizza la possibile commercializzazione in Italia di gelati ogm tanto 'lontani' dai consumatori - afferma Gradassi - l'iniziativa testimonia il valore dei nostri prodotti locali, a 'km Zero', legati al territorio".

