

Spoleto Al Festival dei 2 Mondi lo chef Marco Gubbiotti oggi propone nuovi gusti preparati con due grandi olii extravergine

Arrivano i gelati al carciofo e al tartufo

SPOLETO - (An. Ma. Picc.) Un evento culturale dal sapore squisitamente enogastronomico, definizione quanto mai azzeccata data la circostanza, si può definire riuscito e significativo solo se riesce a stimolare in modo coinvolgente e totale la percezione sensoriale dei consumatori. Di certo ciò accadrà oggi pomeriggio in occasione del Festival dei 2 Mondi, quando dalle 17,30 a mezzanotte lo chef Marco Gubbiotti de "La Basti-

glia" di Spello, presso la gastronomia Gennari di piazza del Mercato, delizierà il palato dei turisti e dei visitatori, facendo degustare gelati preparati con olio infusione freddo ai gusti di vaniglia, cioccolato, carciofo e tartufo, realizzati mediante l'impiego dei due grandi olii extravergini d'oliva, "Dop Umbria Assisi Spoleto" e "monovarietale moraiolo l'affiorante" dell'azienda Marfuga di

Francesco Gradassi, premiati nel 2009 dallo Slow Food con le "tre olive", riconoscimento concesso ai migliori olii extravergine d'oliva italiani. Un gelato che non mancherà di coinvolgere le percezioni visive e gustative dei consumatori, e non solo dei più golosi, realizzato con olio extravergine d'oliva di produzione rigorosamente campellina che non è un semplice grasso vegetale ma che potrebbe essere paragonato ad un'opera d'arte.

Gelato che passione

Arrivano gusti strani

