



Il Maestro Gelatiere ha presentato la sua specialità a base di sorbetto di cioccolato senza latte, accompagnato da un'orange curd e gelatine di Varnelli

di Dario Nottola

Altra buona affermazione di un'eccellenza della gastronomia di Fiumicino: il **Maestro Gelatiere Vincenzo Lenci, del Bar della Darsena**, si è classificato secondo al **Festival del Gelato di Agugliano**, evento che ha registrato una affluenza record, 25mila presenze nelle tre serate.

Non è stato decretato un vincitore assoluto, ma due ex aequo: la Coppa Varnelli 2019, assegnata dalla giuria, è andata a **Silvia Wdowiak**, da Torino, con il gusto Piana di Catania, e **Francesco Dioletta**, da L'Aquila, con un Tiramisù che le ha consentito di aggiudicarsi anche la nuova Coppa Agugliano (classifica in base ai voti proprio dei maestri gelatieri).

Ma a trionfare è stata soprattutto la città di Agugliano che per il decimo anno consecutivo si è confermata capitale del gelato con espositori arrivati da tutta Italia. Sul palco della manifestazione si sono alternati i maestri gelatieri con le loro composizioni, vere e proprie eccellenze.

UNA CONCORRENZA COSÌ? AGGUERRITA da mettere alla prova la stessa giuria, composta da Alberto Marchetti (gelatiere a cui è andato il Premio alla Carriera), Simonetta Varnelli (titolare dell'azienda Varnelli), Luca Marcantognini (campione italiano Gelato Giovani), Carlo Toso (responsabile azienda Fructital), Luigi Dragoni (segretario associazione Accademici Italiani Gelatieri Artigiani), Gianni Travaglini (operatore settore gelateria) e Roberto Leoni (gelatiere di Cesena). La Coppa Varnelli – che premia il miglior abbinamento del gelato a prodotti Varnelli – è andata ex aequo alla torinese Silvia Wdowiak (gelateria CasaClara) con la sua Coppa Lipari a base di Piana di Catania (cioccolato bianco allo yuzu), gelatina con Varnelli al mandarino, biscotto croccante al sale e mandorle dorate, e all'abruzzese Francesco Dioletta (bar gelateria Duomo a L'Aquila) con una Coppa Tiramisù¹ mascarpone, tuorlo d'uovo, tre tipi di zucchero, farina di semi di carruba, proteine del latte e un savoiardo fatto in casa bagnato al caffè.

SECONDO POSTO ASSOLUTO PER VINCENZO LENCI DA FIUMICINO CON ACARIGUA, la sua creazione a base di sorbetto di cioccolato senza latte, accompagnato da un'orange curd e gelatine di Varnelli. Terzo piazzamento per Davide Duranti da Polverigi (Hotel bar gelateria Duranti) con Vincanto, gelato su un letto di foglie di vite, un crumble di cantucci, una riduzione di vin santo e petali di mandorla. La novità di quest'anno era la Coppa Agugliano: gli stessi gelatieri hanno decretato il top dopo aver gustato e votato il gelato della concorrenza: terzo posto per Gabriele Tangorra dalla Basilicata (con Matera 2019), dietro a Renato Trabalza dal Lazio.