Il giovane pasticcere e cioccolatiere lecchese alla Gelato World Cup in programma al Sigep di Rimini

Valsecchi: "Il segreto per un buon gelato: utilizzare le migliori materie prime e bilanciare con cura le ricette"

LECCO – Tra i componenti della **Nazionale Italia di Gelateria** c'è anche il lecchese **Filippo Valsecchi**, premiato lo scorso ottobre da **Iginio Massari** tra i migliori pasticceri al mondo.

A formare il team che prenderà parte alla **Gelato World Cup** oltre a Filippo (pasticcere e cioccolatiere) ci sono: il capitano **Rosario Nicodemo** (esperto gelatiere), **Vincenzo Donnarumma** (pasticcere), **Domenico di Clemente** (pasticcere e scultore del ghiaccio) e il team manager **Davide Malizia**, pronto a coordinare le operazioni e garantire che la squadra esprima al meglio le proprie abilità.

Destinazione **Rimini**, dove, dal 20 al 24 gennaio, si svolgerà il **Sigep (The dolce world export)**, la Fiera Internazionale della Pasticceria, Gelateria e Caffetteria, giunta alla sua 45^ edizione, in occasione della quale la Nazionale Italiana di Gelateria insieme ad altre 11 Nazioni si contenderà la Gelato World Cup che sancirà il miglior gelato al mondo.

Nazionale Italiana di Gelateria. Da sinistra, Filippo Valsecchi, Rosario Nicodemo, Davide Malizia, Domenico di Clemente e Vincenzo Donnarumma

Tre giorni intensi di gara, come spiega lo stesso Filippo, ognuno dei quali sarà dedicato a una preparazione specifica. “Il primo giorno sarà focalizzato sulla presentazione della **torta gelato** e della **vaschetta gelato** – spiega Filippo – Il secondo giorno vedrà la squadra impegnata nella presentazione del **dessert gelato al bicchiere** e di un **piatto gastronomico con gelato salato all’olio d’oliva**. Inoltre, nel corso della giornata, il capitano Rosario Nicodemo dovrà affrontare la **Mistery Box**, un test simile a quello di MasterChef, dove dovrà creare un sorbetto a base di frutta e un gelato alla crema utilizzando due ingredienti a sua scelta”.

L’apice della competizione sarà il terzo giorno, durante il quale la squadra presenterà la **Mignon gelato** e il **gran buffet finale**. “Quest’ultimo – prosegue Filippo – comprenderà una scultura in cioccolato, una piccola scultura in croccante e zucchero artistico, e una scultura in ghiaccio, insieme alle preparazioni che hanno conquistato i giudici nel corso della competizione”.

Il tema che verrà proposto dalla Nazionale Italiana per ora resta segreto con l'obiettivo di sortire il massimo stupore tra il pubblico e soprattutto tra i giurati.

La squadra, che nei giorni scorsi si è allenata a Lecco nel laboratorio di Filippo Valsecchi, è partita oggi (venerdì) mentre lunedì, in bus, sempre da Lecco, in occasione del gran finale, una cinquantina di persone tra amici e clienti raggiungeranno Rimini per fare il tifo.

A Filippo abbiamo chiesto qual è **il segreto per realizzare un buon gelato**: "E' fondamentale utilizzare le migliori materie prime e in secondo luogo bilanciare con cura le ricette per ottenere un gelato di qualità. Inoltre, sapendo preventivamente per quale utilizzo dovremo realizzare il gelato è necessario fare attenzione ai dettagli come la consistenza, il punto di freddo e la dolcezza".

Sulle **preferenze di gusti**, Filippo non ha dubbi: "Il **mango** come frutto se parliamo di un sorbetto, un buon **gelato alla crema**, mentre come metro di paragone per capire se un gelato è fatto bene ed è buono vado sul **pistacchio**".

La squadra è carica ed è pronta a dimostrare la sua maestria a livello mondiale. Per chi vorrà seguire la competizione comodamente da casa, sarà trasmessa in streaming, permettendo a tutti gli appassionati di gelato di seguire da vicino e sostenere la Nazionale Italiana di Gelateria durante la loro avventura al Sigep.