

Il Premio Gelato Day 2019 a Silvia Chirico e al suo gelato al tiramisù rivisitato con latte e ricotta di bufala dell'allevamento di famiglia



Silvia Chirico

A Silvia Chirico della "Tenuta Chirico" di Ascea Marina il Primo Premio "Gelato Day 2019". La premiazione è avvenuta ieri presso il Mig (Mostra Internazionale del Gelato Artigianale) di Longarone in provincia di Belluno, una kermesse che vanta più di sessant'anni di storia.

Silvia, una delle donne "rivoluzionarie" del Cilento, si è aggiudicata il premio della settima edizione, attribuito da Artglace, la Confederazione Internazionale che riunisce le associazioni di gelatieri di sette paesi della Comunità

europea. Nello stesso tempo, è diventata di diritto componente del Gruppo Direttivo del Comitato Gelatieri Campani.



La gelateria di Tenuta Chirico, infatti, è stata considerata come la migliore tra quelle che il 24 marzo hanno promosso la Giornata Europea del Gelato Artigianale, l'unico evento istituito dall'Unione Europea dedicato esclusivamente a un unico alimento.

Il gusto "tiramisù" è stato il protagonista dell'edizione 2019 e Silvia ha conquistato il palato dei golosi con la sua interpretazione di gelato al tiramisù realizzato utilizzando il latte e la ricotta di bufala del suo allevamento invece del solito mascarpone.



Felice è stata anche l'intuizione di coinvolgere chiunque scegliesse questo gusto in un giro nell'azienda ecosostenibile di famiglia.

La conferma arriva anche dalle parole di Ferdinando Buonocore, presidente del Comitato Gelatieri Campani: "Simpatica e soprattutto originale l'idea denominata *Compra un gelato e vinci un giro in fattoria* promossa da Silvia Chirico che ha saputo coniugare lo spirito della giornata con la mission aziendale".

Soddisfazione e incredulità le sensazioni di Silvia. Il riconoscimento appena ottenuto ha un significato profondo come lei racconta: "Essendomi avvicinata e cimentata, solo da pochi anni, con il gelato, il premio mi inorgoglisce particolarmente poiché è la chiara dimostrazione che il percorso intrapreso è quello corretto. Sono ulteriormente felice di aver potuto mostrare all'Italia intera la mia terra di origine e la mia azienda".

Per chi è abituato a impegnarsi seriamente in quello che fa, non tralasciando l'etica del lavoro, questi successi assumono un significato ulteriore perché confermano che la strada intrapresa è quella giusta.



Silvia è anche entusiasta del nuovo ruolo che dovrà ricoprire: “Nel Comitato Regionale mi impegnerò a promuovere il gelato artigianale non solo nella giornata ad esso dedicata, ma anche sposando tutte le possibili iniziative finalizzate alla divulgazione di questo eccellente alimento. Mi batterò, anche, affinché questo mestiere possa essere intrapreso sempre dal maggior numero di donne”.



Infatti, il tema da interpretare per l'edizione 2020 dedicata all'Olanda è yogurt con fragoline. Una scelta benedetta proprio da Silvia: “Non potevo sperare di meglio. È un abbinamento che approvo perché io produco lo yogurt e mio padre Benedetto coltiva fragoline”.

Con queste storie si comprende che se oggi la Dieta Mediterranea si è imposta all'attenzione di tutto il mondo, il merito è delle donne concrete e sognatrici come Silvia che sono diventate nello stesso custodi delle origini e

ambasciatrici delle potenzialità del proprio territorio.