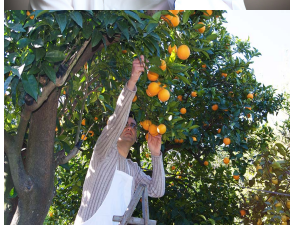
Scritto da Ufficio Stampa MTN Company
Martedì 29 Luglio 2014 09:13 -



Salerno: Cava dei Tirreni, Giuseppe Cascella, il maestro del “gelato appena raccolto”

Un viaggio nel mondo della naturalità e delle cose genuine, alla scoperta dei prodotti d’eccellenza, senza compromessi: nella sua gelateria di Sarno (Sa) il mastro gelataio Giuseppe Cascella persegue l’obiettivo di proporre un gelato totalmente naturale, privo di coloranti, conservanti, aromi, emulsionanti ed addensanti non naturali. Un gelato puro e sano, prodotto nel laboratorio “a vista” con materie prime di qualità e realizzato solo con frutta fresca di stagione selezionata, acquistata da aziende biologiche e da cooperative agricole a km zero Senza coloranti né conservanti. Un secco rifiuto a grassi idrogenati, aromi ed additivi industriali. Ma solo prodotti di eccellenza e materie prime di alta qualità, provenienti da aziende biologiche di primissimo livello selezionate con accurata attenzione. Un gelato lontano da crismi tradizionali, che punta tutto sulla naturalità dei prodotti, che non hanno la convinzione di soddisfare ogni gusto in ogni stagione, ma l’obiettivo di proporre quello indicato dal periodo corrente. Tutto questo è l’arte del mastro gelataio Giuseppe Cascella, che nel “laboratorio” di Sarno (Sa), sito in via G. Matteotti 47, fa del claim “il gelato appena raccolto” non soltanto uno stile nel produrre gelati artigianali, ma una filosofia di lavoro che porta il gelato naturale dalla terra direttamente al palato dei clienti.
Formatosi fin dal 1987 nella gelateria di famiglia a Milano, lui, sarnese d’origine, ha inteso tornare nella sua terra anche per sconfiggere il cliché che vorrebbe la popolazione poco attenta ai sapori autentici e naturali. Una sfida che Giuseppe “conduce” quotidianamente, con il fermo proposito di far apprezzare il gelato artigianale nella sua vera essenza, senza il supporto di prodotti semilavorati. Un intento, il suo, figlio di anni di specializzazione in giro per l’Italia a frequentare stage specifici ed alla ricerca di materie prime che gli consentissero di realizzare un gelato “senza paragoni”.
«Sconfiggere la diffidenza delle persone non è facile - afferma Giuseppe Cascella - Spesso si è abituati ai colori, all’impatto visivo che si cerca entrando in gelateria». La sua arte gelataia, invece, è differente. Niente vaschette a vista, ma solo carapine e banco a pozzetto. Caratteristiche che consentono una maggiore omogeneità nella distribuzione delle temperature, che aiutano il gelato a rimanere cremoso ed evitano il gelo ed il formarsi di cristalli. Ma anche e soprattutto che permettono di evitare l’alterazione delle qualità con il passare del tempo in virtù di un’assenza di luce e di una minore ossidazione per effetto di un minor contatto con l’aria.
Il gelato proposto dal maestro Cascella è dunque da mangiare con la bocca, non con gli occhi. L’unica maniera, questa, per scoprire che non è tanto importante vederlo, quanto sentirne il

gusto. Per questo Giuseppe persegue la strada della naturalità, di una lavorazione, o meglio ancora “coltivazione”, di gelato artigianale raccolto dalla terra, lavorato nel laboratorio “a vista” con attrezzature professionali ed offerto al palato dei clienti. I gelati realizzati sono tutti di altissima qualità, privi di conservanti, coloranti, emulsionanti, aromi ed addensati non naturali. Vengono prodotti con passione e solo con frutta fresca di stagione selezionata, acquistata da eccellenti aziende biologiche e lavorata direttamente per mezzo di attrezzature all’avanguardia. Ne sono prova la nocciola Igp Piemonte, il pistacchio Sicilia, Grecia, Kerman, la mandorla d’Avola, i pinoli di Pisa, la noce di Sorrento, il torrone di Pietradefusi, il caffè di qualità arabica, il cacao monorigine Madagascar e Venezuela. Ed ancora, la vaniglia biologica Madagascar, le ricotte dei Monti Lattari e cilentane, la liquirizia calabra, i marroni di Montella, la cannella di Ceylon, i limoni di Amalfi, il cedro di Diamante ed il latte e panna interi freschi alta qualità.
A questi si affiancano, poi, anche i gusti specifici per celiaci, vegani o per persone con intolleranze alimentari. Da non dimenticare, inoltre, la possibilità data allo stesso cliente di suggerire l’abbinamento di sapori ideali mediante l’iniziativa “scelto da voi”, nella quale a fronte della proposta di un ingrediente il cliente viene chiamato ad abbinarne un altro in un matrimonio perfetto. La migliore idea viene premiata con la creazione di quel gusto gelato.
Per info e contatti:
Giuseppe Cascella, via G. Matteotti, 47 - 84087 Sarno (Sa). Tel. 329 5373625
ufficio stampa mtn company
dott. raffaele pisapia - dott. michele lanzetta
rpisapia@mtncompany.it
www.mtncompany.it
corso mazzini 22
84013 cava de'tirreni_sa_italy
tel. / fax 0893122124
tel. / fax 0893122125
info@mtncompany.it
Comunicato stampa
Cava de’ Tirreni (Sa), 29/07/2014