



PN24 FOOD - Food, Sigep Rimini, la gelateria Tonka di Aprilia premiata dal Gambero Rosso per la valorizzazione dei prodotti locali

Rimini - 23 gen 2023 (Prima Notizia 24) L'ambito riconoscimento arriva come risultato della costante attenzione e sensibilità

della famiglia Esposito verso il territorio e l'ambiente, capisaldi del codice etico alla base della produzione della realtà artigianale di Aprilia.

Valerio Esposito, già giovanissimo campione regionale del Gelato World Tour 2016, poi vincitore del Festival del Gelato Artigianale nel 2020, competizione che vede confrontarsi gelatieri di tutto il mondo, ha ricevuto oggi, durante l'assegnazione dei premi assegnati dal Gambero Rosso in occasione della presentazione della guida delle Gelaterie d'Italia 2023, il premio per la Valorizzazione delle Produzioni Locali. "Sono davvero felice di ottenere questo riconoscimento che per me rappresenta un doppio onore. Quando ho iniziato mi sono imposto di operare secondo un codice etico basato sul rispetto del consumatore al quale riuscire a trasmettere la cultura del gelato e dunque valorizzare questo prodotto attraverso una costante selezione e ricerca di quelle materie prime in grado di raccontare un territorio così generoso come l'agro pontino in cui sono nato: una terra giovane, strappata alle paludi da famiglie provenienti da diverse parti d'Italia che in seguito vi si sono stabilite. La mia generazione è quella che rivendica la appartenenza a questo territorio. Ecco perché questo premio per me è doppiamente importante". Con queste parole il gelatiere Valerio Esposito ha accolto il premio istituito lo scorso anno dal Gambero Rosso. La guida ha premiato non solo la maestria nell'arte del gelato che questo giovane gelatiere domina da anni ma anche la sua visione imprenditoriale che lo vede impegnato attraverso l'utilizzo di un alimento così semplice e da tutti amato, in un importante progetto di sensibilizzazione culturale e ambientale. In questo senso, la stagione estiva appena trascorsa ha visto infatti la realizzazione di due progetti ideati e portati avanti con caparbietà da Valerio attraverso la collaborazione e sinergia con altre realtà imprenditoriali pontine. La liaison di quest'anno tra Tonka e l'azienda biologica Ape D'Oro di Aprilia che, attraverso l'adozione di cinque arnie da parte della famiglia Esposito e l'utilizzo del miele nella propria gelateria, ha dato vita a dieci golosissimi e insoliti gusti, ha dato modo non solo di stimolare una sensibilità ambientale verso l'insetto cardine dell'equilibrio della biodiversità del nostro ecosistema, ma anche di promuovere una azienda locale che, dal 1994 svolge un importantissimo lavoro all'insegna della sostenibilità. La passione per il gin condivisa con tre amici, il desiderio di dare vita ad un distillato che celebrasse l'agro pontino e il rapporto virtuoso con un artista locale, Raffaele Ricci, che ne ha disegnato l'etichetta ha dato origine a Bufalo Gin. Il distillato rappresenta la forza e le botaniche dell'Agro Pontino ed è stato realizzato con l'eucalipto australiano, pianta cara alla bonifica per la grande capacità di drenare e

assorbire acqua delle sue radici unitamente alla naturale funzione repellente per le zanzare, e tributa nel nome il rispetto nei confronti dell'animale simbolo di queste zone. Il progetto è anche per questo volto a creare una sinergia imprenditoriale tra diverse realtà produttive che, nel fare rete, promuovono e valorizzano il loro territorio. Il premio tributato dal Gambero Rosso alla gelateria Tonka è, dunque, un premio che riconosce un lavoro portato avanti con costanza e determinazione volto allo sviluppo di questa fertile e giovane terra che è Aprilia e i suoi dintorni.

(Prima Notizia 24) Lunedì 23 Gennaio 2023