

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289



Marco Astore
di anni 21
di Orria (Sa)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it

IL GELATO AL FICO BIANCO DEL CILENTO DEL MAESTRO RAFFAELE DI VERME

Esemplare **FILIERA SUPER CORTA** a pochi minuti da Agropoli, la Gelateria Di Matteo è diventata un punto di riferimento per gli amanti del gelato artigianale

Nel cuore del Cilento, tra le colline di Torchiara, un piccolo borgo nella provincia di Salerno, si rinnova ogni giorno un'antica tradizione che celebra l'incontro tra il gusto autentico del gelato artigianale e i prodotti tipici di una terra ricca di storia e cultura. Immerso nel Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, Patrimonio UNESCO, questo angolo del Sud Italia è un luogo dove natura incontaminata e patrimonio gastronomico si fondono in armonia.

Qui il gelato non è solo un dolce, ma una vera e propria esperienza che racconta il territorio attraverso sapori genuini e ricercati. Ingredienti come il latte fresco, i fichi bianchi, le noci, le mandorle, le nocciole, la ricotta, il limone e il mandarino, coltivati e selezionati con cura dagli agricoltori cilentani, vengono trasformati in gelati dal gusto autentico e inconfondibile. Ogni assaggio è un viaggio sensoriale che esalta la semplicità e la genuinità delle materie prime, preservando tradizioni tramandate di generazione in generazione.



Con il patrocinio del
Comune di Orria (Sa)



La Comunità Locale
Wigwam del Cilento

L'arte del gelato

nel Cilento

con il maestro gelatiere
Raffaele Di Verme

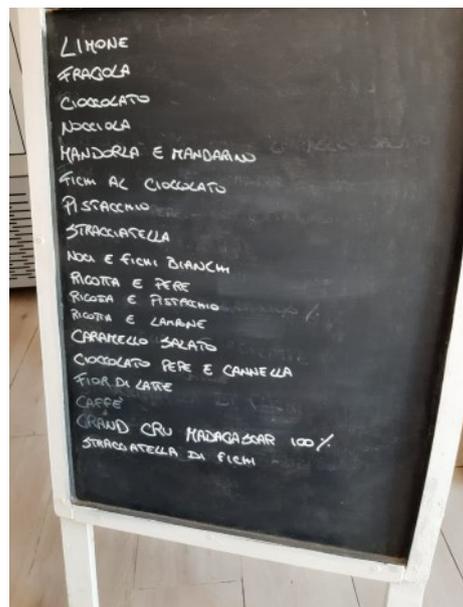




Uno dei gusti più rappresentativi è il gelato al fico bianco del Cilento, un frutto tipico della zona coltivato nel borgo di Orria. Questi fichi, raccolti con dedizione dagli agricoltori locali, vengono sapientemente abbinati a cioccolato e noci per creare un gelato prelibato, rinomato per la freschezza e la qualità dei suoi sapori.

Questo gusto incarna perfettamente l'equilibrio tra tradizione e innovazione, qualità che rendono il gelato cilentano unico. Un altro protagonista è il gelato al mandarino e mandorle, dove il profumo agrumato si sposa armoniosamente con la dolcezza e la delicatezza delle mandorle, offrendo un'esperienza gustativa equilibrata e raffinata. La scelta di conservare il gelato nelle carapine, contenitori d'acciaio che preservano al meglio la struttura e le qualità organolettiche, riflette l'attenzione alla qualità che caratterizza l'arte gelatiera del Cilento.

Situata a pochi minuti da Agropoli, la Gelateria Di Matteo è diventata un



punto di riferimento per gli amanti del gelato artigianale, attirando residenti e turisti alla ricerca di un dolce rinfrescante e autentico, immersi nella bellezza naturale e culturale di uno dei luoghi più suggestivi d'Italia.





Fondata negli anni '30 dal nonno materno di **Raffaele Del Verme**, la gelateria ha mantenuto viva la passione e l'artigianalità che la contraddistinguono. Fin dagli esordi, quando il gelato veniva preparato con un curioso strumento per raffreddare la materia prima, la Gelateria Di Matteo si è sempre distinta per la sua dedizione alla qualità e all'innovazione.

Raffaele, maestro gelatiere solitario e appassionato, ha ere-

ditato l'attività dal padre nei primi anni 2000. Nonostante le numerose offerte di lavoro ricevute da grandi città, ha scelto di rimanere fedele al-

la tradizione familiare, continuando a portare avanti l'arte del gelato in questo piccolo borgo sulle colline del Cilento, dove il rischio di spopolamento è una sfida quotidiana. Grazie alla sua dedizione, la Gelateria Di Matteo è oggi conosciuta e apprezzata in tutta Italia.

Vi invitiamo a immergervi nella straordinaria bellezza del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, per riscoprire il piacere del gelato artigianale realizzato con i prodotti tipici del territorio. Un'esperienza che unisce gusto e tradizione, da vivere in un ambiente accogliente e familiare, dove il patrimonio naturale e culturale si fonde con l'eccellenza gastronomica ■

© Riproduzione riservata

