

Il siciliano Domenico Lucchese vince il Concorso Palatino D'Oro per il miglior gelato al caffè

Autore: Redazione

Data: 10 Aprile 2025



Domenico Lucchese della **Gelateria Lucchese dal 1937 di Palermo** ha vinto il **Concorso Palatino D'Oro – Gusto Caffè** per il **miglior gelato al caffè**. Il gelataio siciliano, forte della sua [esperienza nel settore](#), ha realizzato una creazione che ha conquistato i giudici, portando così a casa il prestigioso riconoscimento. Il Concorso è **un evento annuale**, che premia i migliori gelati realizzati dai maestri gelatai di tutta Italia. Ogni partecipante si mette in gioco con la sua creatività, la qualità degli ingredienti, la tecnica e l'originalità.

Tanti i partecipanti all'edizione 2025, provenienti da diverse regioni. Tutti si sono impegnati per realizzare il [miglior gelato](#) al caffè: un gusto tradizionale, che può essere declinato in molti modi, ma che nella sua versione più semplice non è per nulla facile. Domenico Lucchese ha proposto un gelato **con un sapore intenso e cremoso**. La Gelateria Lucchese dal 1937, come si evince dallo stesso nome, ha una lunga storia alle spalle.

L'edizione 2025 ha visto la partecipazione di numerosi maestri gelatieri provenienti da diverse regioni, tutti impegnati a creare il gelato al caffè perfetto. Il premio è stato assegnato a Domenico Lucchese della Gelateria Lucchese dal 1937, che ha conquistato i giudici con un gelato dal sapore intenso e cremoso, vincendo così l'**ambito riconoscimento**.

L'Associazione Italiana Gelatieri rappresenta e tutela i professionisti del gelato artigianale in Italia. Promuove qualità, formazione e innovazione nel settore, valorizzando la tradizione del gelato italiano, e organizza eventi, corsi e iniziative che valorizzano la cultura del gelato artigianale nel mondo.

Come fare un buon gelato al caffè?

Sono tanti i dettagli che fanno la differenza in un [buon gelato al caffè](#), tra cui:

- Selezione delle materie prime: la scelta di un caffè monorigine o di una miscela pregiata influenzerà significativamente il profilo aromatico del gelato.
- Controllo della temperatura: un raffreddamento adeguato della base crema è cruciale prima della mantecazione. Questo passaggio favorisce una consistenza più fine e omogenea del prodotto finale.
- Seguire scrupolosamente le istruzioni della gelatiera è fondamentale. Un tempo di mantecazione ottimale previene la formazione di cristalli di ghiaccio eccessivi, garantendo una texture cremosa.
- Per un gelato dalla consistenza ideale, è importante bilanciare correttamente il rapporto tra grassi, zuccheri e solidi totali. Variazioni nelle proporzioni degli ingredienti possono alterare la cremosità e la stabilità del gelato.
- Una fase di stabilizzazione in congelatore dopo la mantecazione può migliorare la struttura del gelato, rendendolo più compatto e facile da servire.
- n contenitore ermetico e una temperatura di conservazione costante nel freezer sono essenziali per preservare la qualità del gelato nel tempo. [Immagine di freepik](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/gelato-caffe-palatino-doro-domenico-lucchese/>

Generato il 17/05/2025