

Gelato Experience



OGNI GIORNO I NOSTRI ESPERTI GELATIERI VI GUIDERANNO PER APPROFONDIRE L'ESPERIENZA DEL VERO GELATO ARTIGIANALE TRAMITE LABORATORI GUIDATI, PROVE PRATICHE, OSPITI LOCALI E DI RILEVANZA NAZIONALE.

ANALISI SENSORIALI

LABORATORI A CURA DELLA SCUOLA ITALIANA DI GELATERIA, RAPPRESENTATA DAL SUO DIRETTORE PAOLO BETTELLI, CHE CI FARÀ CAPIRE COME SI GUSTA UN GELATO E COME SI DETERMINA UN BUON GELATO.

GELATO AD OCCHI CHIUSI

DEGUSTAZIONE DI GELATO AD OCCHI BENDATI A CURA DI PAOLO BETTELLI. CHI SARÀ IN GRADO DI RICONOSCERE IL GUSTO E GLI INGREDIENTI DEL GELATO SOLAMENTE CON LE PROPRIE PAPILLE?

GELATERIA PER BAMBINI

LABORATORIO DI GELATERIA DEDICATO AI BAMBINI A CURA DELLA DOTT.SA ROBERTA DE SANCTIS (SPECIALIZZATA IN NUTRIZIONE PEDIATRICA) E CLAUDIA URBINATI (GELATERIA POLO). I BAMBINI CHE SI TRASFORMERANNO PER L'OCCASIONE IN MAESTRI GELATIERI IMPARERANNO QUALI SONO GLI INGREDIENTI ESSENZIALI PER FARE IL GELATO.

GHIACCIO&SALE

LABORATORIO DI PRODUZIONE DEL GELATO TRADIZIONALE CON GHIACCIO E SALE A CURA DEI GELATIERI ZOLDANI (INFO: [HTTP://WWW.GELATIERIZOLDANI.COM/](http://www.gelatierizoldani.com/)).

I SEGRETI DEL NOSTRO GELATO

LABORATORIO A CURA DEI NOSTRI GELATIERI CHE SPIEGHERANNO LE PROPRIE TECNICHE E SVELERANNO QUALCHE SEGRETO SULLA PRODUZIONE DEL PROPRIO GELATO ARTIGIANALE.

MASSIMO MANCINI (GELATERIA DEL CORSO)

FABRIZIO PENTUCCI (ALICE IL GELATO DELLE MERAVIGLIE)

ROBERTO ANDRUCCIOLI (GELATERIA PUCCI)

ALESSANDRO TOMASSINI (VANILLA & CO.)