

Firenze Gelato Festival

Seconda edizione del top del Made in Italy a Firenze



Grandi e piccoli siete pronti ad entrare nel magico mondo del GELATO??? Partenza il **25 maggio!!!** Fino al **29 maggio** dalle ore 12.00 alle ore 24.00 in due piazze della città: Pitti e Repubblica.

Firenze diventerà la "culla del gelato".

L'idea è quella di trasformare il capoluogo toscano in un parco tematico che accompagni i visitatori in location spettacolari per scoprire i segreti del gelato, un **prodotto 100% italiano** a

base di materie prime e specialità della penisola e realizzato utilizzando tecnologia e creatività, macchinari, ricette ed esperienza esclusivamente made in Italy.

Il **Villaggio Artigianale** per le degustazioni sarà allestito in Piazza Pitti con lo splendido scenario del palazzo sede reale dei Medici e con **laboratori a vista** di gelatieri provenienti da tutta Italia pronti a creare i loro gusti davanti ai vostri occhi!

Il **Villaggio Industriale** avrà luogo in *Piazza della Repubblica* con gli stand Sammontana impegnati nei festeggiamenti dei 150 anni dell'Unità d'Italia.

Ci saranno **laboratori per bambini**, workshop per adulti, iniziative musicali ed eventi Fuori Festival.

Prove pratiche sulla formazione dei gelatieri saranno organizzate dalla Carpigiani University, la Scuola di Gelateria più prestigiosa del mondo per dare a tutti la possibilità di apprendere l'arte del gelato "creando il proprio gusto"!

Special guest sarà TONDA di IFI S.p.A., la prima - e unica - vetrina gelato rotonda e rotante della storia.

L'ingresso è totalmente gratuito.

PERCHE' IL GELATO?

- E' un alimento perfetto, piace a tutti
- **Il gelato è un pezzo di storia di Firenze: Buontalenti**, famoso architetto e scenografo con la passione per la cucina, stupiva la corte di Cosimo I de' Medici con gelati a base di zabajone e frutta che hanno dato origine alla famosa "crema fiorentina" e al "gelato Buontalenti".
- È un legame con l'Europa perché **Caterina de' Medici lo ha esportato** e fatto conoscere in tutto il continente.
- Ha grandissime proprietà organolettiche, perfetto per tutte le diete, costituisce da solo un pasto equilibrato.

Seguirà il programma dettagliato nei prossimi giorni