

# #GelatoLive

**Sabato 20 gennaio**

*Giornata dedicata a:  
Nuove tendenze in gelateria*

Il gelato protagonista di nuove combinazioni e nuove modalità di presentazione che si reinventa senza abbandonare la tradizione e il valore delle ricette locali.

Ore 10.00

## **La semplificazione del gelato d'eccellenza**

*Ampliamo l'offerta in gelateria con prodotti semplici, di qualità, proposti in maniera innovativa come il gelato alla fibra: un gelato senza panna lavorato a freddo.*

Show making a cura di Fabiano D'Urso della Gelateria D'Urso di Pesaro

Ore 11.30

## **Il sorbetto Gastronomico**

*Sorbetto al pomodoro, basilico e olio d'oliva servito con burrata e adagiato su galletta di riso*

Show making a cura di Rosario Nicodemo della Gelateria Roma's di Roma

Ore 13.00

## **Un dessert goloso**

*Gelato al tartufo e cioccolato umbro*

Show making a cura di Alessandro Crispini della Gelateria Crispini di Spoleto

Ore 14.30

## **Profumi dell'Umbria**

*Gelato alla zabaione impreziosito dal rinomato e famoso vino rosso dell'Umbria: il Sagrantino di Montefalco*

Show making a cura di Alessandro Crispini della Gelateria Crispini di Spoleto

Ore 16.30

## **Panino Perfetto Gelato Abruzzese**

*Sorbetto alla birra artigianale con luppolo di Atri (Abruzzo) accompagnato da un panino casereccio affumicato, insalata iceberg, prosciutto abruzzese di montagna grigliato e composta di peperone dolce di Altino.*

Show making a cura di Ida Gabriela Di Biaggio della Gelateria Novecento di Pescara

## Domenica 21 gennaio

### *Giornata dedicata a: Il gelato protagonista del drink*

Che sia un gelato realizzato seguendo una ricetta cocktail o un cocktail valorizzato da un sorbetto, il gelato entra a tutti gli effetti nell'universo dei drink, dando origine a nuovi e inaspettati scenari.

Ore 10.00

#### **Frozen Gelato**

*Sorbetto di mandorla e basilico accompagnato da Gin Mare e Tonica, un drink ideale per intolleranti al lattosio e proteine del latte senza rinunciare al gusto del piacere.*

Show making a cura di Ida Gabriela Di Biaggio della Gelateria Novecento di Pescara

Ore 11.30

#### **Giostra D'Alcol**

*Drink che vede protagonista il Barbera d'Asti, il Campari e la Cedrata Tassoni.*

*Servito rigogliosamente con cioccolato e gelato al formaggio.*

Show making a cura di Ida Gabriela Di Biaggio della Gelateria Novecento di Pescara

Ore 13.00

#### **Quando il cocktail diventa gelato**

*Sorbetto a base di Cocktail Mojito*

Show making a cura di Cinzia Otri della Gelateria Della Passera di Firenze

Ore 14.30

#### **Il cocktail gelato da passeggio**

*Il Cocktail Spritz si sorseggia a passeggio grazie a dei praticissimi ghiaccioli*

Show making a cura di Cinzia Otri della Gelateria Della Passera di Firenze

Ore 16.30

#### **It's cocktail time!**

Creazione del cocktail *Fury of the Panda* accompagnato da gelato al cioccolato

Show making a cura di Cinzia Otri della Gelateria Della Passera di Firenze

## Lunedì 22 gennaio

*Giornata dedicata a:  
Il Gelato in caffetteria*

Il gelato ci accompagna per tutto l'arco della giornata e proprio come in caffetteria si evolve a seconda delle diverse fasi del giorno, dalla colazione all'aperitivo.

Ore 10.00

### **Rivisitazione della colazione Siciliana**

*Sorbetto al caffè servito in abbinamento con il croissant*

Show making a cura di Cinzia Otri della Gelateria Della Passera di Firenze

Ore 11.30

### **E' sempre l'ora del thè**

*Sorbetto di thè in tazza con biscotti*

Show making a cura di Cinzia Otri della Gelateria Della Passera di Firenze

Ore 12.30

### **Il dessert della tradizione fiorentina**

*Crema aromatizzata al Vin Santo accompagnata da Cantucci di Prato*

Show making a cura di Cinzia Otri della Gelateria Della Passera di Firenze

Ore 14.30

### **Il Tiramisù Veneto**

*Gelato al tiramisù realizzato rigorosamente secondo la ricetta tradizionale veneta e servito scomposto*

Show making a cura di Guido Zandonà della Gelateria Ciokkolatte di Padova

Ore 16.30

### **Una merenda golosa**

*Gelato a base di zabaione Vicentino, profumato dal vino bianco passito IGT Dulcis dell'azienda vinicola Cavazza e impreziosito dalla croccantezza dei biscotti Maranei dell'azienda vicentina Loison*

Show making a cura di Guido Zandonà della Gelateria Ciokkolatte di Padova

## Martedì 23 gennaio

*Giornata dedicata a:  
Il Gelato al Ristorante*

Il gelato entra nel menù del ristorante: servito su un piatto come dessert a conclusione di un pasto oppure come variante salata per trovare sempre nuove consistenze e abbinamenti innovativi.

Ore 10.00

### **Gelato Italico Gourmet**

*La versione salata dell'ormai celeberrimo gusto di gelato con ricotta di Pizzoli, fichi dottati di Villapiana caramellati al torcolato e taralli pugliesi alle alici di Cetrara con coriandoli di pomodoro*

Show making a cura di Giuseppe Laterza del Bar Minguccio Palagiano, Francesco Dioletta del Bar Duomo e Guido Zandonà della Gelateria Ciokkolatte

Ore 11.30

### **Il Gelato Gastronomico**

Show making a cura della Federazione Italiana Gelatieri, Maestro Nicola Pieruccini e il suo staff

Ore 13.00

### **Gelato come *Slow Food***

*Gelato al Caciocavallo di Ciminà, passion fruit, salmone e olive verdi Carolea di Rossano Calabro servito su cialda di parmigiano*

Show making a cura di Gaetano Vincenzi della Gelateria Barbarossa, Davide Destefano della Gelateria Cesare con la partecipazione di Antonio Battaglia, executive chef Villa Chiringuito, Cannitello

Ore 14.30

### **Gelato Gourmet della tradizione Romana**

*Pecorino Canestrato di Castel Del Monte (Presidio Slow Food) servito con Guanciale di Amatrice e una panzanella romana su crostino di pane*

Show making a cura di Francesco Dioletta del Bar Duomo con la partecipazione dello Chef Renato Trabalza del Ristorante La Sora Lella, Roma, vincitore del contest 4 ristoranti di Alessandro Borghese

Ore 16.30

### **"C'era una volta un Azzura"**

*Gelato di Polenta con caciotta e funghi caramellati al Sangiovese*  
Show making a cura di Roberto Leoni della Gelateria Leoni di Cesena

## Mercoledì 24 gennaio

*Giornata dedicata a:  
Reinventare il sorbetto*

La frutta, ingrediente tanto salutare quanto ricco, viene ulteriormente impreziosita da nuovi abbinamenti che reinventano il sorbetto.

Ore 11.30

### **Al profumo di Sambuco**

*Sorbetto all'ananas e Sambuco*

Show making a cura di Rosario Nicodemo della Gelateria Roma's di Roma

Ore 13.30

### **Sorbetto di Susina con Malva, Camomilla e Miele**

*Sorbetto di frutta prodotto con ingredienti a km zero*

Show making a cura di Roberto Leoni della Gelateria Leoni di Cesena

# ifi

Azienda di riferimento nella produzione di tecnologia e arredamento per locali pubblici, dal 1962 fa dell'innovazione e del buon design le linee guida dei suoi progetti, dando vita a rivoluzioni che stanno segnando lo sviluppo del settore bar, gelato e pasticceria. **Tonda**, la vetrina gelateria che ha cambiato le regole della conservazione, esposizione e servizio del gelato e **Bellevue con tecnologia Panorama®**, che ha meritato il Compasso d'Oro ADI, l'Oscar del design, sono tra i progetti che raccontano dell'identità di ifi e del suo laboratorio permanente di idee su temi come il miglioramento della conservazione e visibilità del prodotto esposto, dell'usabilità, del benessere degli operatori e dell'ambiente. [www.ifi.it](http://www.ifi.it)



il gelato artigianale

Cinzia Otri, gelatiere artigiano proprietaria della gelateria Della Passera di Firenze, presente nella guida delle Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso con il massimo punteggio di 3 coni.

Le sono stati riconosciuti il Premio della Giuria Popolare e il Premio della Giuria della Stampa durante il Festival del Gelato di Firenze. E' stata rappresentante del gelato artigianale di trazione italiana all'evento Cara Italia a Tokyo e Yokohama.

Motto della sua attività è "genuinamente semplice". Il laboratorio a vista garantisce la qualità degli ingredienti impiegati ed usati per realizzare i gelati.

[www.gelateriadellapassera.wordpress.com](http://www.gelateriadellapassera.wordpress.com)



Ida Di Biaggio, gelatiere artigiano proprietaria della gelateria Novecento di Pescara.

Ambasciatore del Gelato in Expo 2015, selezionata nella Guida del Gambero Rosso nel 2017, Presidente di Conpait Gelato (Confederazione Gelatieri Artigianali Italiani). Legata al territorio, le piace valorizzare ogni materia prima e attraverso il gelato farla conoscere ai suoi clienti, questo le permette di ricevere il titolo di Questore dell'Accademia Italiana Gastronomica Storica (AIGS). Promotrice di nuova frontiera del gelato

artigianale: elabora e crea gelati gastronomici, alcolici con abbinamenti inediti e inusuali.

[www.gelaterianovecento.com](http://www.gelaterianovecento.com)



Alessandro Crispini, gelatiere artigiano proprietario della gelateria Crispini di Spoleto.

A settembre 2017 viene incoronato Campione del Mondo al culmine della competizione Gelato World Tour, dopo aver superato selezioni regionali, nazionali, semifinali e finale mondiale confrontandosi con i migliori 40 gelatieri provenienti da tutto il mondo. [www.gelaticrispini.it](http://www.gelaticrispini.it)



**Ciokkolatte**  
IL GELATO CHE MERITI

Dall'idea e dalla passione di Lorenzo Zambonin e Guido Zandonà nasce nel 2011 la gelateria Ciokkolatte – il Gelato che Meriti. Attualmente proprietari di 3 punti vendita a Padova, Mestrino e Vicenza. Delegati regionali per la regione Veneto per Conpait Gelato e cofondatori di “Contaminazioni Stellate” importante club di gelatieri del panorama italiano. Docenti di corsi di gelateria

artigianale, hanno partecipato a numerosi festival e concorsi distinguendosi nel panorama nazionale e internazionale. Il motto della loro gelateria è “il gelato è esperienza di libertà”. [www.ciokkolatte.it](http://www.ciokkolatte.it)



Rosario Nicodemo, gelatiere artigiano da 14 anni presso la gelateria Roma's della capitale. Ha partecipato a numerosi concorsi e manifestazioni ottenendo ottimi risultati: vincitore della tappa di Valencia di Gelato Festival del 2016 e 4° classificato alla finalissima di Firenze; vincitore del Festival del Gelato di Pesaro con il gusto Pistacchio Grezzo di Bronte; 2° classificato al concorso “Eccellenza 2017” con il gusto torrone morbido al pistacchio.



**ITALICO**

Italico è un progetto a sfondo sociale che mira a valorizzare, tramite il gelato gli ingredienti dei vari territori delle regioni Italiane, diffondendo messaggi di unione, collaborazione e

fratellanza tra i professionisti di tutte le categorie. In una società sempre più caratterizzata da contrasti e profonde divisioni si sente l'esigenza di avere messaggi positivi, GELATO ITALICO diventa quindi vessillo e vero portavoce di questa linea di pensiero perché solo insieme è possibile perseguire obiettivi comuni e raggiungere risultati di un certo rilievo.



Le Gelaterie Leoni nascono dall'esperienza e dall'intuizione del Maestro Gelatiere Roberto Leoni, che ha saputo coniugare tradizione e innovazione, frutto anche della propria esperienza quindicennale in Italia e all'estero. L'unica Gelateria in Romagna ad aderire al progetto "Campagna amica nel Gelato" di Coldiretti che garantisce e certifica che frutta, vino, miele e farine utilizzati nei nostri laboratori siano realmente a km zero e coltivati secondo

i principi di etica e rispetto racchiusi nella filiera agricola Italiana. <http://www.gelaterieleoni.it/>



Fabiano D'Urso, proprietario della Gelateria Durso di Pesaro.

Dal suo estro nascono nuove modalità e nuove tipologie di offerta, sempre partendo da un'attenta ricerca di ingredienti e prodotti di qualità.

Il suo motto: “Il gelato a modo nostro.”

<https://www.facebook.com/dursogelati/>