

ALLA RICERCA DEI TREND

Si terrà dal **10 al 13 settembre** la seconda tappa di Gelato **Retail Tour**, organizzato da **Carpigiani Gelato University**. La formula sarà la medesima proposta a giugno, ossia una full immersion di **quattro** giorni per potenziali imprenditori e gelatieri alla ricerca di **ispirazione** e per conoscere realtà di successo a Bologna, Firenze, Padova e Milano. Dopo l'incontro iniziale nella sede di **Carpigiani** e una visita guidata al Gelato Museum, il tour proseguirà a Fico Eataly World di **Bologna**. Si sposterà il giorno dopo a **Firenze** per conoscere le storiche gelaterie **Vivoli**, della **Passera** e **Carraia**. Il terzo giorno si focalizzerà su due rinomate pasticcerie di **Padova**, **Pasticceria Marisa** di **Lucca** **Cantarin** e **Atelier Pasticceria Biasetto** di **Luigi Biasetto**. Infine, l'ultimo giorno a **Milano** esplorerà i nuovi modelli di business di **Naturalmente** a **Milano**, **Dry** e **Contraste**.



MILANO DIVENTA Rosa

È il progetto charity promosso dal **Chocolate Academy** Center Milano a favore di **LILT** Milano, Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori che quest'anno celebra i settant'anni di attività. Rosa come le donne, a cui il progetto è dedicato, e come **Ruby Chocolate**, cioccolato naturalmente rosa prodotto da massa di cacao color rubino, lanciata per l'occasione dall'Accademia e dal suo direttore **Davide Comaschi**. Con il patrocinio del Comune di Milano il capoluogo lombardo sarà coinvolto in un fitto calendario di eventi sino a **dicembre** 2018 e gli Ambasciatori de "Il Cioccolato Buono" realizzeranno una ricetta utilizzando tra gli ingredienti questo particolare cioccolato. Il primo appuntamento, il Ruby Chocolate Party, si è svolto lo scorso giugno presso **Chocolate Academy**, e si sono assaggiate in anteprima preparazioni dolci e salate a base di cioccolato rosa. Hashtag della campagna **#ROSAMILANO**.

A FIANCO DEI GIOVANI

Il **Festival** del Gelato Artigianale di **Pesaro** ha confermato il ruolo di trampolino di lancio per giovani gelatieri. Tra i partecipanti all'edizione dello scorso maggio, vanta da **Federico Valsecchi** di **Lecco**, ben dieci stanno per aprire una gelateria. Gli organizzatori per dare un ulteriore aiuto, oltre a garantire il supporto degli **sponsor** tecnici del Festival, hanno deciso di offrire anche un **corso** da frequentare dopo la stagione estiva trascorsa in gelateria per acquisire : più **consapevolezza**. Gli organizzatori hanno in programma, inoltre, di coinvolgere **istituti** alberghieri nella selezione degli studenti più interessati a diventare gelatieri per organizzare una specifica iniziativa di formazione presso l'Istituto **Santa Marta** di **Pesaro**, da sempre partner del Festival. Si prevede la collaborazione con altre realtà, come è avvenuto quest'anno, con **Artico Scuola** di **Milano** e **Scuola Italiana di Gelateria** di **Perugia**.

Estate in MUSICA

Medac è stata fra i grandi protagonisti di "Ice to Meet You", il festival del gelato a **Salerno** e a **Caserta**; numerosi maestri **gelatieri** sono intervenuti con il loro stand per presentare al pubblico i gusti più ricercati ed **esclusivi** per la nuova stagione. Momenti di entusiasmo hanno accompagnato la sfida che ha coinvolto i gelatieri nella creazione di una **ricetta** con la fragolina di bosco di **Petina**, un ingrediente esclusivo del territorio salernitano; in palio l'ambitissimo Premio Qualità. Hanno dato un tocco raffinato all'evento le **coppette** offerte dall'azienda, utilizzate per servire il gelato, declinate in due vivaci soggetti; un'arancia impegnata a suonare il tamburello e un limone intento a esibirsi con il flauto davanti a uno sfondo vacanziero con il mare e le vele.



TRADIZIONI lombarde

La seconda tappa del tour **Meet Massari 2018**, voluto dall'azienda **Molino Dallagiovanna**, si è svolto presso l'**Excelsior Hotel Gallia** di **Milano**. I maestri **Iginio Massari** e **Gino Fabbri**, impegnati a quattro mani in uno straordinario **showcooking**, hanno voluto omaggiare il capoluogo lombardo ricercando insieme ricette tipiche della tradizione e presentando la loro personale e originalissima interpretazione. Il maestro **Massari** ha scelto le **Pesche di Milano**, reinterpretate in chiave moderna con una sola sfera ripiena di crema pasticcera, e il **Panfrutto**, una brioche al mascarpone e scorza d'arancia. Il Maestro **Fabbri** ha invece presentato il suo famoso e milanesissimo **Pan Meini** a base di burro, uova, farina bianca e farina di mais. Protagoniste del tour le farine **Molino Dallagiovanna**, con la collaborazione di **Eurovo** e il supporto tecnico di **Electrolux** e **Padana Impianti**. L'appuntamento conclusivo si svolgerà a **Roma**, il prossimo **24 settembre**.

