

Dal 1980

# puntogel



insieme per la qualità  
e l'eccellenza  
del gelato  
artigianale italiano

FORNITURE COMPLETE  
4200 ARTICOLI  
CONSEGNE A DOMICILIO  
GIORNATE DIMOSTRATIVE  
CONSULENZA E RICETTE  
FORMAZIONE

**puntogel** Dal 1980

24129 Bergamo (BG) - Via G. Rossini, 6/A - tel. 035.260360 fax 035.259431  
**info@puntogel.com - www.puntogel.com**

## Artigiani live: il gelato in diretta

[www.vedanolambro.it](http://www.vedanolambro.it)

Si è svolta domenica 6 ottobre nella piazza del Comune di Vedano al Lambro (MI) la manifestazione Artigiani live, una rassegna che ha visto protagoniste molte delle categorie artigiane in "Angolo Laboratorio Gelateria" che ha attratto l'interesse e l'attenzione di un folto pubblico. Ad organizzare l'iniziativa i Centri di Formazione Professionale con i loro docenti per l'orientamento al lavoro.



## NUOVA PRALINATA ALLA MANDORLA

Icam Linea Professionale amplia la propria gamma di creme con un prodotto che offre a pasticceri e gelatieri un nuovo gusto legato alla tradizione italiana: la mandorla. Italiana come l'azienda, riconosciuta come un prodotto tipico siciliano (inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani P.A.T.), è protagonista in laboratorio grazie alla nuova ricetta di massa pralinata artigianale. Alta qualità e al tempo stesso facile utilizzo: il gusto pulito della mandorla delicatamente tostata e caramellata, una struttura fine con una piacevole croccantezza, leggermente percettibile al palato, lo rendono un prodotto molto versatile. La qualità dei suoi ingredienti, inoltre, combinata al gusto delicato ed equilibrato oltre a permettere svariati

utilizzi lo rende particolarmente interessante per tutti i professionisti del settore. Fondamentale nella produzione di ripieni di pralineria anche a lunga conservazione, specialità al cioccolato, snack e creme spalmabili; in pasticceria è l'ideale per personalizzare creme, ripieni e basi croccanti e può entrare anche in composizione di gelati e semifreddi. Disponibile nel secchio da 5 kg.

[www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)



## La coppetta per Melbourne

[www.medac.it](http://www.medac.it)

Fervono i preparativi alla Medac per la terza tappa del Gelato World Tour, l'evento organizzato da Sigep-Rimini Fiera e da Carpigiani Gelato University con l'obiettivo di diffondere la cultura del gelato artigianale tra il grande pubblico di tutto il mondo.

Concluse le prime due sfide di Roma e Valencia (Spagna) davanti a oltre 280.000 visitatori, il terzo appuntamento è in programma a Melbourne in Australia dal 25 al 27 ottobre 2013.

In veste di supporter della manifestazione, Medac ha ideato anche per questa nuova tappa un'immagine esclusiva ispirata alla città ospitante che sarà stampata sulle coppe in cartoncino riciclabile offerte dall'azienda salernitana per la degustazione del gelato. Dopo la Scalinata del Pincio di Roma e l'aveniristico porto di Valencia, ad essere ritratta come simbolo di Melbourne è la Flinders Railway Station, la stazione ferroviaria più antica dell'Australia.

Coppa dopo coppa, Medac delinea così una sorta di dolce viaggio che si snoda tra le città di ogni tappa del Tour. Le coppe Medac distribuite a Roma per la degustazione del gelato sono state in totale 95.000, mentre a Valencia hanno toccato quota 100.000. Dopo Melbourne, l'evento si sposterà a Dubai per l'area del Medio Oriente e proseguirà per San Paolo (Brasile), Shanghai (Cina), Austin (Nord America) e Berlino (Germania) per concludersi nel settembre del 2014 con il gran finale di Rimini, nel quale i primi tre classificati di ogni tappa del Tour si contenderanno il trofeo del "World's Best Gelato".

