

## NUOVI FORMAT

**Unconventional Gelato** è il nuovo web talk show in **dieci puntate** che vede protagonisti dieci gelatieri italiani e le loro esperienze. "Non convenzionale" perché lo scopo del progetto è di riportare il gelato alla sua dimensione **ludica** con un tono ironico, veloce e divertente. È prodotto dall'agenzia di comunicazione GSG Service con la sponsorizzazione dell'azienda **Bravo Spa**, primaria azienda nel settore attrezzature per la gelateria; il conduttore è Vetulio **Bondi**, presidente dell'Associazione gelatieri artigiani fiorentini, e il primo protagonista è stato Antonio **Mezzalira**, Tre Coni del Gambero Rosso con la sua gelateria **Golosi di Natura**. Le puntate sono divulgate con cadenza quindicinale su Facebook, Instagram e Youtube. Anche **Sky Uno** presenta due trasmissioni dedicate al food: **The Sweetman** con Iginio **Massari**, dedicata al mondo della pasticceria, e **Kitchen Sound**, in onda dal 20 luglio con lo chef **Alessandro Borghese**. Comune denominatore di questi format è l'utilizzo delle macchine professionali di Bravo che, in occasione dei suoi cinquant'anni di attività, ha messo a disposizione dei maestri cioccolatieri e pasticciere la macchina **Trittico Executive Evo 183**, in edizione limitata **50° Anniversario**. Aggiornamenti sono disponibili su [www.bravo.it](http://www.bravo.it) e sui canali social. L'hashtag ufficiale è #bravo50anniversary.

## SCONTRO DIRETTO

Manuela **Fensore**, la **vincitrice** dei Faema Thursday Night Throwdown, competizione di latte art svoltasi a Milano nello spazio **Art & Caffeine Faema**, si è aggiudicata una Faema **E61 Legend 2** gruppi, modello iconico nella storia delle macchine professionali per caffè espresso. Le creazioni artistiche a base latte e caffè di Manuela Fensore sono state giudicate le migliori per tessitura della crema, contrasto di colori, assenza di sbavature e simmetria nella tazza. La **giuria** del concorso era composta da Matteo Beluffi, campione italiano in carica di Latte Art, Andrea Milioto, Trainer della Mumac Academy, e Silvia Ruggiero, Senior Brand Specialist Gruppo Cimbali. Tutti i trentadue **partecipanti** alla competizione hanno avuto la possibilità di trascorrere una giornata di **formazione** alla Mumac Academy, l'Accademia della macchina per caffè del Gruppo Cimbali.



## Artigianali garantiti

Si è concluso con successo al Palais di Saint Vincent (Aosta) l'evento **La Primavera è dolce**, organizzato per il secondo anno consecutivo da Stanislao **Porzio**, già ideatore di "Re Panettone". La festa dei **dolci pasquali** ha richiamato oltre venti maestri pasticciere da tutte le regioni italiane e le loro combattute competizioni hanno catalizzato l'interesse del pubblico. Per la prima volta i premi in palio sono stati conquistati da donne. La "Regina Colomba" è Grazia **Mazzali**, pasticciera di Governolo (Mantova) e il premio "La Migliore Colomba fatta in casa" (nuova gara riservata ai dilettanti evoluti) è stato vinto da Rosa **Guarracino** di Bologna. Molto seguite le Prove d'artista, gli Incontri e grande l'affluenza al Gazebo del Laboratorio dei bambini. In uno degli incontri è stato presentato il progetto di Certificazione Re Panettone, grazie al quale i consumatori di tutta Europa potranno acquistare dalle pasticcerie aderenti e sul sito market place di Re Panettone, lievitati di qualità, realizzati con ingredienti rigorosamente naturali e artigianali.

## Al servizio del professionista



**Medac** ha rinnovato il proprio sito ([www.medac.it](http://www.medac.it)) rendendo la navigazione più semplice, veloce e altamente interattiva. La schermata iniziale è interamente dedicata ai **prodotti**; per accedere all'offerta basta cliccare su uno dei cinque pulsanti del grande menu di sinistra, e si ha immediato accesso a cinque **sezioni**: Gelato, Bevande, Alimenti, E-Cup, Novità. L'aspetto grafico gioca un ruolo importante; ogni contenitore è visualizzato con immagini in alta definizione che consentono di cogliere anche il più piccolo dettaglio. Tutte le referenze sono accompagnate dalla **scheda tecnica** in formato pdf, scaricabile e stampabile. In sintonia con la sua vocazione ecologica, l'azienda ha scelto di dedicare un'intera sezione a **E-Cup**, la gamma green di coppe, bicchierini e cucchiaini da gelato, biodegradabili e compostabili. A compendio del sito è presente una guida che illustra il servizio di **personalizzazione** dei prodotti e, se si desidera velocizzare la consegna della merce, è a disposizione il servizio di e-commerce e basta cliccare il pulsante "ordina subito!".

## Gelato tutto rosa

Un gelato di colore rosa è stato dedicato alla **centesima** edizione del Giro d'Italia da alcuni gelatieri veneti facenti parte di Bike Friendly Gelato, il circuito delle gelaterie amiche della **bicicletta**. Mauro **Crivellaro**, gelatiere di Mirano, in provincia di Venezia, ha realizzato la **ricetta** a base di fragole e yogurt. Il gelato artigianale è particolarmente adatto a chi svolge attività sportiva e in questo caso al cicloturista in quanto, spiega la dottoressa Roberta **De Sanctis**, nutrizionista consulente

dell'Associazione Maestri della gelateria italiana, il gelato e il sorbetto sono molto **digeribili** e idratanti e possono risultare anche **remineralizzanti** in potassio se realizzati con frutta o verdura. Si può consultare una **mappa** delle gelaterie Bike Friendly nel **sito** [www.bikegelato.it](http://www.bikegelato.it).

