

Gelato Festival 2015 fa tappa a Parma

scritto da Enzo Radunanza | 03/05/2015



Parma, 7-10 Maggio 2015

Il Gelato Festival 2015 fa tappa a Parma dal 7 al 10 Maggio. Nel Piazzale della Pilotta, i gelatieri daranno prova della loro abilità e si sfideranno in una dolce gara. Per l'occasione sarà creato un nuovo gusto dedicato a Giuseppe Verdi.



Il "Gelato Festival" da sei anni introduce l'estate con un tour nelle principali città italiane, deliziando il pubblico con tante varietà di gelato dagli ingredienti genuini e dimostra quanto sia migliorata la tecnologia in questo settore.

La sesta edizione è partita il 30 aprile e, dopo l'inaugurazione a Firenze, **dal 7 maggio 2015** l'intera carovana del buon gelato sbarcherà a **Parma**, dove rimarrà fino a domenica 10 maggio, nell'ampia e suggestiva cornice del Piazzale della Pilotta. In seguito, la manifestazione toccherà anche tante altre città italiane tra cui Napoli, Bari, Milano, Torino, Palermo e diverse capitali europee come Amsterdam.

A Parma, dove il **Gelato Festival** è ospitato per la prima volta, sarà creato il “**Buontalenti**” ossia un laboratorio mobile da gelateria con ampie vetrate. Al suo interno 8 maestri gelatieri della città saranno impegnati in una gara in cui dovranno creare dei gusti originali mentre il pubblico li potrà ammirare dall'esterno. Sarà proprio la gente, unitamente ad una giuria tecnica, a votare per decretare il vincitore della tappa di Parma che sarà premiato l'ultimo giorno della manifestazione. I gelatieri che hanno vinto le varie tappe si sfideranno nella finale europea di Gelato Festival a Firenze dall'1 al 4 ottobre 2015.

Nell'ambito del progetto “**Imparare Facendo**” promosso dal Gelato Festival per coinvolgere gli istituti alberghieri nell'apprendimento dell'arte e della tecnica di preparazione del gelato, a Parma, saranno gli studenti dell'[Istituto Alberghiero “G. Magnaghi” di Salsomaggiore Terme](#) a fornire un contributo alla competizione aiutando i maestri gelatieri. Un'ottima occasione per vivere un'esperienza formativa di altissimo livello a contatto con veri professionisti.

La parte affascinante di questa manifestazione consiste nel fatto che essa si rinnova in base alla città che la ospita in quanto i gusti dei gelati in gara rispecchiano le tradizioni gastronomiche locali, esaltando le peculiarità dei prodotti della filiera corta e facendo riscoprire gli ingredienti tipici. Le parole d'ordine del Tour 2015, infatti, saranno unicità, qualità, freschezza, genuinità, tracciabilità e km 0”.

Tra i gusti proposti a Gelato Festival Parma: il **gelato al gusto di Parmigiano** a cura di Alessandro Attilio della “*Gelateria La Piazzetta di Varazze*”, l'**Anisetta d'Emilia** a cura di Lubka Nedeltcheva della “*Gelateria Alfieri di San Martino in Rio (RE)*” e poi abbinamenti arditi con **La strana coppia: birra e gelato**, accostamento inedito a cura di Simone de Feo della “*Gelateria Capolinea di Reggio Emilia*”.

Sempre in onore di Parma, i direttori e maestri gelatieri Mezzalira e Zanatta, creeranno un altro gusto fuori gara che sarà dedicato a Giuseppe Verdi ma, al momento, non sono stati svelati gli ingredienti.

L'edizione del 2015 è anche quella dell'anno in cui si svolgerà l'[Expo](#) e quindi gli stranieri accorsi per questo evento mondiale dedicato all'alimentazione potranno visitare l'Italia, scoprirne le tradizioni enogastronomiche e anche gustarne le prelibatezze dell'arte gelatiera. Proprio in onore dell'Esposizione Internazionale, Gelato Festival 2015 dedicherà un gusto ad hoc firmato dai direttori tecnici dell'evento Antonio Mezzalira e Giorgio Zanatta. Si tratterà di un gusto a base di acqua e frutta per gli intolleranti al latte che riprenderà i colori del marchio di Expo.

GELATO FESTIVAL 2015

Dove: Parma, Piazzale della Pilotta

Quando: dal 7 al 10 Maggio 2015

Orari: dalle 12.00 alle 22.00

Ingresso: libero, Gelato Card online a soli 5 €

E-mail: ufficiostampa@gelatofestival.it

Sito web: www.gelatofestival.it

[mappress mapid="16"]