GELATO SHOW

QUATTRO GIORNATE INTERAMENTE DEDICATE AL GELATO ARTIGIANALE. A ROMA, ALL'INTERNO DELLA FIERA PABOGEL, LA RIVISTA PUNTOIT HA ORGANIZZATO UN EVENTO ALTAMENTE PROMOZIONALE. DIMOSTRAZIONI, CONVEGNI, SPETTACOLI, CONCORSI E ATTIVITÀ BENEFICA. QUESTA LA RICETTA VINCENTE DELLA PRIMA EDIZIONE DI GELATO SHOW

di Franco Cesare Puglisi

Format inedito

Non ci eravamo mai cimentati prima d'ora nell'organizzare un evento di tale portata. ***Pensato*** *e realizzato in soli tre mesi, Gelato Show ha visto convergere lo* ***sforzo*** *di un* ***pool*** *di amici, professionisti, sponsor, gelatieri e tanti "volontari" che hanno contribuito alla realizzazione di un vero e proprio spettacolo nello* ***spettacolo****.*

Pronti **via**

La **tematica** di Gelato Show è stata ispirata dal concetto basato sullo **stile** di **vita sano** e quindi anche sulla corretta alimentazione. Tutti gli eventi che si sono susseguiti hanno contribuito a tale scopo. L'inaugurazione è stata affidata alla scuola di **Kendo** di Carugate, in provincia di Milano; lo spettacolo dal titolo "Plasmare la mente e il corpo" ha riscosso un notevole successo tra il pubblico. I ragazzi, guidati dal maestro Gianantonio **Vanenti**, si sono esibiti in emozionanti combattimenti **dimostrativi**, vestiti con i tradizionali abiti, del tutto aderenti agli originali dei Samurai del 1600.

Maestria del team **Italia**

Con grande e apprezzata disponibilità si sono esibiti in varie dimostrazioni i ragazzi del Team Italia Vice Campioni del Mondo di Gelateria. Stefano **Biasini**, Massimo **Carnio**, Luca **Mazzotta**, guidati da Beppo **Tonon**, hanno riempito il palinsesto di due intere giornate. La maestria di Beppo Tonon nel proporre **intagli** di frutta, l'abilità di Luca Mazzotta nel lavorare e scolpire il **ghiaccio**, la stupenda realizzazione della **pièce** in **cioccolato** da parte di Massimo Carnio e le deliziose proposte di gelato offerte al pubblico dal capitano Stefano Biasini, hanno conquistato veramente tutti. In particolare la degustazione di gelato al **peperone** abbinato a baccalà, fritto al momento, è andata letteralmente a ruba!

Forme inedite

Un giovane gelatiere di Pescara, Antonio **Grasso**, ha conquistato i tanti visitatori, non solo i bambini presenti, proponendo coni gelato in **forme** inedite e accattivanti. Nelle sue abili mani, in pochi secondi, hanno preso vita coni gelato a forma di cagnolini, **elefanti**, pesci, conigli, pulcini e maialini per la gioia della vista oltre che del palato. Un nuovo e originale modo di proporre il mantecato ai clienti che restano letteralmente a bocca aperta di fronte a tale bravura.

Intorno ai **convegni**

Anche la parte convegnistica ha trovato ampio spazio. Tre gli appuntamenti; il primo in collaborazione con **Icea** Valore Sociale sulla tematica "Una nuova cultura d'impresa"; il secondo in collaborazione con la **Onlus** "Nel Sorriso di Valeria", dedicato alla raccolta fondi per sostenere una scuola elementare in **Costa d'Avorio** e, per finire, il terzo in collaborazione con la **Fondazione Umberto Veronesi** sulla tematica "Il Gelato Artigianale fa bene e aiuta la ricerca scientifica", presente per l'occasione Elena **Dogliotti**, ricercatrice destinataria della borsa di ricerca promossa dalla rivista PuntoIT, dal Sigep e dalle associazioni di categoria.

Storica **coincidenza**

Durante le giornate di Gelato Show, è andato a cadere il **24 marzo**, ormai consolidata Giornata Europea del Gelato Artigianale, stabilita nel 2012 dal Parlamento Europeo. Grande festa quindi in fiera, con **degustazione** per tutti di buon gelato, preparato dal team Italia e dal maestro Antonio **Mezzalira** che ha proposto ai presenti il gusto ai **frutti di bosco** che rientrano nella ricerca della Fondazione Veronesi sulle qualità benefiche dei frutti rossi nella sana alimentazione. Ospiti illustri hanno presenziato per l'occasione, tra cui Ferdinando **Buonocore** presidente Artglace, Roberto **Padrin**, sindaco della città di Longarone, patria storica del gelato artigianale e della fiera Mig, e il pasticciere Ernst **Knam**, famoso professionista conosciuto ormai come il "Re del cioccolato". Il giorno successivo tutti alla **Camera dei Deputati** per offrire il gelato anche ai nostri parlamentari, sperando magari di addolcirli un poco...

GLI SPONSOR

Un particolare ringraziamento alle **dodici** aziende che hanno sponsorizzato la manifestazione: Alvena - Comprital - Fabbri 1905 - Fapec - Frigomat - Galatea - Icea - LineaLegno - Mec3 - Medac - Nocciolcono - Prodotti Stella

Concorso gelato

Non poteva mancare il tradizionale concorso del gelato, ottavo Trofeo PuntoIT. La tematica proposta "**Gelato di stracciatella** con fior di latte, cioccolato, succo d'arancia e/o decorazioni d'arancia" ha ricalcato il gusto europeo stabilito in sede Artglace per la Giornata Europea. La gara è stata vinta da Valerio **Esposito**, un giovane gelatiere di Aprilia, che ha conquistato l'unanime consenso della qualificata giuria, chiamata a esprimersi sugli elaborati iscritti alla competizione.