



Italia Campione del Mondo della Gelateria

25 Marzo 2024



Gelato Italiano Podio 2024

“un road tour per promuovere l'arte del vero gelato italiano”

Italia da Gustare



Bari è la città italiana con il miglior clima

25 Marzo 2024

0

Qual è la città italiana con il clima migliore? La classifica, elaborata dal Sole 24 Ore su dati di 3b Meteo, fotografa il benessere...



Giornate Fai di Primavera: conclusa la 32ª Edizione

25 Marzo 2024

0

Il FAI-Fondo per l'Ambiente Italiano annuncia i dati conclusivi della 32ª Edizione delle GIORNATE FAI DI PRIMAVERA - sabato 23 e domenica 24 marzo 2024. Sono 550.000...



Pasqua: I consigli della Maison Comte de Montaigne

23 Marzo 2024

0

Il Rosé stravince con gli antipasti, il Blanc de Blancs esalta primi piatti e risotti. La Cuvée Spéciale il miglior abbinamento con agnello, fois...



Firenze. Aperte iscrizioni ad Artigianato e Palazzo 2024



Team Italia

Lo ha raccontato Davide Malizia, team manager Italia, che ha aggiunto: "Vogliamo elevare la gelateria allo stesso livello d'attenzione della pasticceria, presso istituzioni e grande pubblico"

Una giornata che ha visto **celebrata la gelateria italiana** nella sua totalità e complessità: è successo oggi a Palazzo di Varignana dove, in una grande festa fatta di momenti istituzionali e conviviali, il **Team Italia campione del mondo della gelateria** è stato celebrato da enti e associazioni di categoria, ma ha anche dato importanti input che hanno come obiettivo **l'attribuzione al comparto del giusto lustro che merita.**

L'Italia ha infatti **vinto**, a gennaio scorso, la **X edizione della Gelato World Cup**, tenutasi all'interno della fiera SIGEP di Rimini: composta dal team manager **Davide Malizia e da Domenico di Clemente, Vincenzo Donnarumma, Rosario Nicodemo e Filippo Valsecchi**, la squadra tricolore si è aggiudicata anche il premio speciale della stampa per entrée gelato gastronomico. E nell'evento odierno si è ufficialmente celebrata questa vittoria: saluto iniziale della Consigliera Regione Emilia Romagna **Francesca Marchetti.**

22 Marzo 2024

0

TANTE LE AGEVOLAZIONI PER IL TRENTENNALE Firenze, Giardino Corsini 13/15 settembre 2024 Per informazioni e iscrizioni: www.artigianatoepalazzo.it Sono aperte, fino al 17 maggio, le iscrizioni per partecipare alla XXX edizione...



Le sud du Salento fascine les journalistes à Paris

22 Marzo 2024

0

Une gamme d'émotions a Paris. <https://youtu.be/oqzoDc9VpuE> Le lever du soleil sur la mer Adriatique, le coucher de soleil sur la mer Ionienne, les falaises surplombant la...



Marzo 2024

| L | M | M | G | V | S | D |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

« Feb



Importante l'annuncio di **Davide Malizia**: "l'Italia è campione del mondo della gelateria e per due anni porteremo questo titolo. Qualcosa che ci stimola ad andare oltre e farci portavoce di un comparto che produce circa 2 miliardi di euro l'anno e muove più di 70mila posti di lavoro. Insomma, un grande business che è anche lavoro artigianale capace di coniugare tecnica e creatività, evoluzione tecnologica a sapienza antica: un vero vessillo della nostra Nazione, simbolo nel mondo".

Il team manager ha a margine comunicato la realizzazione di un **road tour** che percorrerà **l'Italia e non solo nel 2024 e 2025**: protagonista, la squadra vincitrice che porterà il **saper fare tutto italiano del gelato attraverso corsi, masterclass, eventi aperti agli operatori e al pubblico**. "Quello della gelateria è un comparto ancora troppo silenzioso: non ha lo stesso livello di fama e sensibilizzazione della pasticceria, ad esempio. E quello che vogliamo fare è proprio un cambio di passo culturale in tal senso, coinvolgendo il grande pubblico ma anche le istituzioni".

A premiare la squadra italiana, gli sponsor, "grazie ai quali la nostra vittoria è stata possibile", aggiunge Malizia: **Agrimontana, Azienda Agricola Baldinelli Ferri, Belcolade, Camel, Carpigiani, Cesarin, Club Kavè, Coltellerie Berti, Di Sano, Fabbri 1905, Fugar, IRCA, JoyGelato, MGM Alimentari, Molino Dallagiovanna, Molino Colombo, Ponthier, Selmi**.

Non sono mancati riconoscimenti a tutta l'équipe allenatori e assistenti, vero e proprio fulcro della squadra.

Grande momento corale quello che ha visto protagoniste le associazioni di categoria: **Iginio Massari**, presidente APEI (Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana); **Matteo Cutolo**, presidente FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria); **Paolo Sacchetti**, vicepresidente AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani); **Claudio Gatti**, presidente Accademia dei Maestri del Lievito Madre e Panettone italiano; **Sonia Re**, direttore generale Associazione Professionale Cuochi Italiani.