

A FICO EATALY WORLD LA GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE CON IL GELATO MUSEUM CARPIGIANI, FABB

Il 24 marzo un giorno dedicato alla cultura del #gelato festeggiato in contemporanea in tutta Europa. Quest'anno è dedicato al "Tiramisù" con corsi e gusti speciali al Parco Agroalimentare di Bologna Anzola Emilia, 20 marzo 2019 – L'Europa unita dal gelato! Succede il 24 marzo di ogni anno dal 2013 in occasione della #giornataeuropeadelgelatoartigianale e per ogni edizione si sceglie un gusto da interpretare nelle migliaia di gelaterie aderenti. Il 2019 è l'anno del "Tiramisù" e una festa molto speciale è in programma domenica 24 marzo da #ficoeatalyworld, il parco agroalimentare più grande del mondo a Bologna grazie alla collaborazione di #gelato Museum Carpigiani, **Fabbi** 1905 e Pasticceria Gelateria Santi Palazzolo. Per tutto il giorno sarà possibile ordinare proprio da Palazzolo la speciale "Coppa Imbottita al Tiramisù con crumble di cioccolato" ideata appositamente dal pasticcere siciliano e il gusto "Amarenamisù" realizzato in collaborazione con **Fabbi** 1905. Nello store **Fabbi** si potrà scoprire un'altra specialità di #gelato, una variante golosissima della ricetta originale. Nel laboratorio della Carpigiani #gelato University, lo staff del #gelato Museum Carpigiani organizza un fitto programma di laboratori dedicati agli amanti del #gelato. Si inizia alle 10.00 con il laboratorio dedicato ai bambini dai 6 ai 12 che si cimenteranno nella creazione di gelati su stecco. Alle 11.00 si andrà alla scoperta delle basi della gelateria e del gusto "Tiramisù". Alle 12.00 i maestri della Carpigiani #gelato University insegneranno come riconoscere e degustare un buon #gelato artigianale. Nel pomeriggio due appuntamenti, alle 14.00 e alle 16.30, dedicati alla creazione di un sorbetto partendo dalla propria frutta preferita e di stagione. Prenotazioni on line su www.eatalyworld.it La #giornataeuropeadelgelatoartigianale nasce nel 2008 da un'idea di Longarone Fiere e Artglace. Il 5 luglio 2012 il Parlamento Europeo istituisce ufficialmente la "Giornata Europea del #gelato Artigianale" sottolineando, tra le motivazioni, che "tra i prodotti lattiero-caseari freschi, il #gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, che valorizza i prodotti agro-alimentari di ogni singolo stato membro". Si tratta di fatto dell'unica "Giornata", che il Parlamento europeo ha finora dedicato ad un alimento. Ogni anno viene selezionato un gusto che rappresenti uno dei paesi dell'Unione e che unisce per ventiquattro ore tutte le gelaterie europee. Tutte le iniziative su: Gelato-day.it