



COMUNICATO STAMPA

DAL 25 APRILE AL 3 MAGGIO A ORVIETO TERZA EDIZIONE DE "I GELATI D'ITALIA"

La manifestazione triplica la propria durata per accogliere sempre più appassionati

Confermata la formula di successo della realizzazione di 20 gusti regionali tipici

Per la prima volta il gelato entrerà nelle scuole dell'infanzia e primarie del territorio

Assaggi per tutti grazie ai gusti speciali preparati con l'utilizzo di latte di soia

La magia del gelato sarà davvero per tutti nella terza edizione de "I Gelati d'Italia", la festa dedicata al più ghiotto dei dolci artigianali che **Bmb Events** organizzerà a Orvieto da sabato 25 aprile a domenica 3 maggio con il patrocinio di Regione dell'Umbria, Comune di Orvieto, Provincia di Terni, Camera di Commercio di Terni, Gal Trasimeno Orvietano, il supporto della Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto e la collaborazione della Scuola Italiana di Gelateria e dei Maestri della Gelateria Italiana di Perugia.

Più giorni per le degustazioni, il gelato anche per chi è intollerante e una coppetta speciale per i bambini delle scuole di Orvieto saranno gli ingredienti inediti di un programma costruito per dare davvero a ogni appassionato l'opportunità di assaporare autentiche emozioni di gusto.

La formula

Le degustazioni di gelato saranno le assolute protagoniste del programma della manifestazione, con i palazzi, le piazze e gli straordinari scorci di Orvieto che faranno da sfondo a un viaggio ideale nei sapori della Penisola. Gelatieri professionisti realizzeranno 20 gusti tipici delle 20 regioni italiane, con cui la kermesse promuoverà la tradizione del gelato artigianale, che è uno dei vanti del nostro Paese nel mondo.

Acquistando un ticket, i visitatori potranno assaggiare le loro creazioni ogni giorno dalle ore 10,30 alle ore 22 negli stand allestiti in Piazza Duomo, Piazza della Repubblica e Piazza del Popolo e potranno votare i gusti preferiti, proclamando con il giudizio insindacabile del proprio palato il gelato più buono d'Italia.

Le novità dell'anno

Mai come quest'anno gustare le prelibatezze che raccontano la tradizione artigianale del nostro Paese, nello scenario di uno dei più bei borghi al mondo, sarà alla portata di appassionati di ogni età, provenienza e anche predisposizione alimentare.

Proprio per andare incontro a una domanda che inevitabilmente nell'arco di un solo fine settimana non poteva essere soddisfatta, anche per le avversità meteorologiche che finora non hanno risparmiato l'evento, ma che era ingente, come hanno dimostrato le presenze crescenti registrate nelle prime due edizioni fino alle oltre 60 mila dell'anno scorso, è stato deciso di **umentare la durata della manifestazione, che triplicherà la propria permanenza a Orvieto fino a raggiungere i nove giorni e includere le festività più attese della primavera.**

www.igelatiditalia.it
info@igelatiditalia.it

bmb
EVENTS

bmb events s.r.l.
Via Colomba Antonietti, 38
06083 Bastia Umbra - Perugia - Italy
tel. +39 075 8012325

P.I. 03306590542



Uno sforzo organizzativo davvero importante per una scelta in controtendenza con gli eventi del settore, che ha voluto rispondere all'entusiasmo contagioso con cui gli appassionati hanno accolto fin dall'inizio la proposta de "I Gelati d'Italia".

Più giorni daranno più opportunità a chi ama il gelato di salire sulla Rupe, ma apriranno anche nuove possibilità di condividere una passione che accompagna tutti fin da piccoli.

Proprio ai bambini verrà dedicata, infatti, un'attenzione davvero speciale, con il coinvolgimento per la prima volta degli alunni delle scuole locali, ai quali il gelato verrà portato direttamente in classe.

Grazie a Patrizia Pasqualetti, artigiana del gelato erede di una famiglia orvietana che da 35 anni lega il proprio nome alla migliore tradizione italiana, per quattro mattinate, dal 27 al 30 aprile, le scuole dell'infanzia e le scuole primarie di Orvieto e della frazione di Ciconia saranno teatro delle affascinanti dimostrazioni dei Maestri Gelatieri di Zoldo, che porteranno i piccoli alla scoperta dei segreti dell'artigianalità di questo prodotto.

La lavorazione effettuata con i macchinari di una volta farà vivere la magia della creazione del gelato, esaltando i sapori, i colori e i gusti che da sempre ne fanno il dolce preferito da ogni bambino.

Per non privare nessuno del piacere di un assaggio **quest'anno verranno realizzati gusti speciali a base di latte di soia**, mai preparati nelle precedenti edizioni, che potranno essere consumati anche dalle persone con intolleranza al lattosio.

Gli eventi collaterali

Accanto alle novità dell'anno, saranno confermati tutti gli appuntamenti di maggiore successo della storia de "I Gelati d'Italia":

- **i mini corsi di preparazione del gelato** a Palazzo dei Sette curati dalla Scuola Italiana di Gelateria e dai Maestri della Gelateria Italiana, prestigiose realtà umbre che raccolgono alcuni dei più importanti e accreditati professionisti del comparto gelatiero-artigianale del nostro Paese e collaborano con l'Università dei Sapori alla formazione e specializzazione dei professionisti del settore.

Le originali creazioni degli artigiani professionisti selezionati quest'anno saranno al centro di coinvolgenti lezioni che daranno la possibilità ad adulti e bambini di contribuire alla realizzazione di gelati funzionali e salutistici esclusivamente con l'utilizzo di prodotti tipici di Orvieto.

Ad arricchire le dimostrazioni sarà la partecipazione del celebre chef di Città di Castello **Marco Bistarelli**, già Stella Michelin con il suo ristorante "Il Postale", che porterà un tocco assolutamente unico di creatività con la fantasiosa interpretazione del dolce e del gelato.

Nei due fine settimana della manifestazione i corsi saranno a disposizione degli appassionati dal venerdì alla domenica per quattro volte al giorno (alle ore 11.30, 15.00, 16.30 e 18.00) e trasformeranno la suggestiva location di Palazzo dei Sette in una straordinaria palestra dove imparare tutti i segreti della preparazione del gelato.

- **Gli happy hour:** le serate de "I Gelati d'Italia" saranno ancora una volta all'insegna dell'accattivante accostamento tra gelato e cocktail, che regalerà innumerevoli possibilità di abbinamento di sapori nella piacevole atmosfera del Caffè Montanucci, uno dei locali più rinomati della città, nel quale ogni sera a partire dalle ore 19 la conversazione aggiungerà piacere alle degustazioni di vere delizie per il palato.
- **Il gelato da strada dei maestri della Valle di Zoldo:** lungo alcuni dei percorsi più caratteristici di Orvieto, corso Cavour e via del Duomo, il gelato prenderà forma proprio come una magia, dalla materia prima



fino al gusto più irresistibile, dentro macchine dal sapore antico, attrezzature azionate manualmente e raffreddate con una miscela di ghiaccio e sale che raccontano di una sapienza tradizionale e di un artigianato del gelato del quale l'Italia è ambasciatrice nel mondo.

- **Le sculture in ghiaccio:** davvero a grande richiesta tornerà nelle principali piazze di Orvieto la scultura del ghiaccio, con il campione del mondo di specialità Francesco Falasconi che animerà i pomeriggi dei due week-end festivi con le sue meravigliose creazioni realizzate dal vivo. Emozionante ed evocativa, l'arte di Falasconi incontrerà la maestria del campione del mondo di pasticceria Fabrizio Donatone per una originale opera d'arte, che prenderà forma nella giornata di apertura del 25 aprile, dalle ore 15, all'ombra del Duomo di Orvieto.

La promozione di Orvieto

Anche quest'anno "I Gelati d'Italia" sarà una grande e unica vetrina di Orvieto, un amplificatore del suo patrimonio culturale e artistico, delle sue ricchezze enogastronomiche, delle sue attività, dei suoi talenti, che potranno essere ammirati e scoperti dalle migliaia di visitatori attesi nei nove giorni di svolgimento dell'evento.

La manifestazione attingerà in maniera importante alle risorse della città, con i luoghi e i palazzi principali del centro storico che saranno assoluti protagonisti degli appuntamenti in programma.

Nell'ambito della sinergia che verrà stabilita con le attività commerciali e ricettive di Orvieto, la kermesse confermerà la collaborazione con gli studenti dell'indirizzo alberghiero dell'Istituto di Istruzione Superiore Artistico Classico e Professionale di Orvieto, che alla manifestazione somministreranno il gelato ed effettueranno così un'esperienza professionale unica, perfettamente coerente con il proprio percorso formativo.

I prodotti tipici di cooperative, cantine, fattorie e forni del territorio avranno grande visibilità e promozione nelle dimostrazioni a Palazzo dei Sette di gelato funzionale salutistico.

Gli organizzatori de "I Gelati d'Italia" continueranno così lungo un percorso di promozione di Orvieto e delle sue eccellenze che è uno degli elementi inscindibili della formula della manifestazione e che è stato tra i motivi del grande successo ottenuto dalle prime due edizioni.

Orvieto, 22.04.2015

**Ufficio Stampa
I Gelati d'Italia**

www.igelatiditalia.it
info@igelatiditalia.it

bmb
EVENTS

bmb events s.r.l.
Via Colomba Antonietti, 38
06083 Bastia Umbra - Perugia - Italy
tel. +39 075 8012325

P.I. 03306590542