



COMUNICATO STAMPA

OMAGGIO A EXPO 2015 NELLA TERZA EDIZIONE DE "I GELATI D'ITALIA" ***Il 30 aprile i gusti del mondo protagonisti dell'evento "Le vie del gelato sono infinite"*** ***Domani l'apertura ufficiale, con una giornata di degustazioni, dimostrazioni e corsi***

L'alimentazione, i suoi prodotti, la memoria universale del gusto che si amalgama, si plasma nella fabbricazione del gelato, sono i motivi ispiratori de **"I Gelati d'Italia"**, che da domani, sabato 25 aprile, fino a domenica 3 maggio vivrà a Orvieto la sua terza edizione, ma sono anche aspetti fondanti dell'**Expo 2015 di Milano**, il più grande evento mai organizzato sull'alimentazione e la nutrizione.

Proprio la condivisione di valori ideali sul corretto utilizzo delle materie prime alimentari a disposizione dell'umanità e sulla promozione di stili di vita sani anche a tavola, unita alla concomitanza con l'apertura dell'esposizione universale, fissata per giovedì 1 maggio, ha dato corpo a un'idea che gli organizzatori de "I Gelati d'Italia" nutrivano da tempo e che, proprio negli ultimi giorni, ha preso la concretezza di un'iniziativa che collegherà idealmente la kermesse di Orvieto alla manifestazione più importante dell'anno in Italia.

"Le vie del gelato sono infinite" è il tema del nuovo appuntamento che è entrato a far parte del programma dell'evento e che giovedì 30 aprile, alla vigilia dell'apertura di Expo 2015, porterà a Orvieto una ventata di sapori e gusti dal mondo.

Grazie a **Gianni Marchesini**, amministratore delegato del marchio "Orvieto Felice", e alla preziosa collaborazione dell'artigiana gelataia **Patrizia Pasqualetti**, che curerà su Alice tv un ciclo speciale di 12 puntate dedicato proprio a Expo 2015 con la trasmissione "Casa Alice", dalle ore 16,30 verrà aperto a Palazzo dei Sette un laboratorio "universale" della fabbricazione del gelato, nel quale prenderanno forma inedite creazioni realizzate con i prodotti che hanno percorso la storia dell'alimentazione in ogni continente o grande entità geografica del pianeta.

Per l'**Asia** è stato selezionato il riso Basmati; per l'**Africa** il caffè etiope e la noce di cocco; per il **Medio Oriente** la cannella; per l'**America Latina** il cacao e Maracuja, il frutto della passione; per l'**India** il Ciai, la bevanda a base di thè, latte, zenzero, cardamomo; per l'**Occidente**, la panna opulenta e le fragoline.

Irresistibili ingredienti, protagonisti anch'essi della storia dell'umanità, che saranno plasmati da Patrizia Pasqualetti per dare vita a morbidi e unici gelati con cui verrà reso omaggio al prodotto universale e all'Expo 2015, che ne sarà l'interprete, e potranno essere degustati da tutti gli appassionati.

La mano tesa idealmente all'importante evento di Milano, dove peraltro il padiglione Italia ospiterà una selezione di gelati scelti per ogni regione italiana in analogia alla formula che da tre anni caratterizza "I Gelati d'Italia", rappresenta un motivo di interesse in più per una manifestazione che promette anche quest'anno di soddisfare ogni appetito per il gelato artigianale.

La manifestazione, organizzata da **Bmb Events** 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, aprirà i battenti domattina alle ore 10,30 con l'inaugurazione ufficiale e l'avvio delle degustazioni di gelato artigianale negli stand suddivisi per area geografica della Penisola (Nord, Centro, Sud), che sono collocati in piazza Duomo, piazza della Repubblica e piazza del Popolo.



Acquistando un ticket, fino alle ore 22 i visitatori potranno assaggiare i 20 gusti tipici delle 20 regioni italiane con cui la kermesse promuove la tradizione artigianale del Paese e votare il proprio preferito, concorrendo alla proclamazione finale del gelato più buono d'Italia.

Per chi soffre di intolleranza al lattosio, sarà allestito uno stand speciale a Palazzo dei Sette che offrirà la possibilità di degustare gelato realizzato con latte di soia e quindi di non rinunciare al piacere di un assaggio.

Domani e domenica, lungo alcuni dei percorsi più caratteristici di Orvieto, corso Cavour e via del Duomo, il gelato prenderà forma proprio come una magia dalle macchine azionate manualmente e raffreddate con una miscela di ghiaccio e sale con cui i **maestri gelatieri della Valle di Zoldo** testimonieranno una sapienza tradizionale e un artigianato del gelato del quale l'Italia è ambasciatrice nel mondo.

Alle ore 15 tornerà l'atteso appuntamento con le sculture in ghiaccio del campione del mondo di specialità Francesco Falasconi, che, eccezionalmente per domani insieme al campione del mondo di pasticceria Fabrizio Donatone, darà vita a una originale opera d'arte all'ombra del Duomo di Orvieto e replicherà questa straordinaria esperienza domenica, sempre alla stessa ora, in piazza della Repubblica.

Domani e domenica, alle ore 11.30, 15.00, 16,30 e 18.00, gli appassionati non potranno perdersi i mini corsi di preparazione del gelato a Palazzo dei Sette curati dalla Scuola Italiana di Gelateria e dai Maestri della Gelateria Italiana, che daranno la possibilità ad adulti e bambini di contribuire alla realizzazione di gelati funzionali e salutistici utilizzando esclusivamente 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.

Dopo una giornata di passeggiate e degustazioni, il programma de "I Gelati d'Italia" offrirà la possibilità di un meritato relax a base di cocktail al gelato, musica e piacevoli conversazioni al Caffè Montanucci, dove **domani e domenica a partire dalle ore 19 saranno di scena gli happy hour** divenuti un irrinunciabile momento di ritrovo per tutti gli appassionati.

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