



COMUNICATO STAMPA

“I GELATI D’ITALIA” FA IL PIENO DI VISITATORI NEL PRIMO FINE SETTIMANA **Sabato e domenica Orvieto raggiunta da un flusso incessante di appassionati** **File agli stand e tutto esaurito ai mini corsi di preparazione del gelato artigianale** **Coinvolti 400 bambini nella prima giornata del tour nelle scuole con i maestri di Zoldo**

Una marea gioiosa di visitatori ha preso letteralmente d’assalto Orvieto nel primo fine settimana de “I Gelati d’Italia”, la manifestazione dedicata alla tradizione artigianale del prelibato dolce freddo che fino a domenica 3 maggio propone un viaggio nel sapore con i 20 gusti tipici delle 20 regioni della Penisola.

L’avvio dell’evento, organizzato 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**, è stato caratterizzato fin dal mattino di sabato 25 aprile da un flusso incessante di buongustai, che, senza soluzione di continuità, si è protratto fino alla serata di domenica, andando davvero oltre le aspettative degli organizzatori e permettendo di avvicinare già i riscontri record di presenze registrati nelle precedenti edizioni.

Il Comune di Orvieto ha comunicato di aver rilevato nei parcheggi insilati **un più 25 per cento di ingressi rispetto allo stesso periodo del 2014**, dato decisamente eloquente sulla ricaduta che la manifestazione è in grado di avere sulle presenze nel territorio.

E’ stata, dunque, una folla festosa e colorata quella che ha raggiunto la Rupe per concedersi il piacere di un assaggio e godersi l’atmosfera davvero unica di uno dei centri storici più belli del mondo, con **tantissime famiglie, tantissimi bambini** felici come in un paese delle meraviglie per il gelato che spuntava praticamente ovunque, dagli stand in piazza Duomo, piazza della Repubblica e piazza del Popolo, dove ci sono state code dal mattino alla sera, ma anche dalle macchine antiche, con le quali i maestri gelatieri della Valle di Zoldo creavano irresistibili gusti in tempo reale lungo via del Duomo e corso Cavour.

Numerosissimi anche i turisti, italiani e stranieri, a conferma una volta di più di come sia realmente ideale la formula che abbina la degustazione di un prodotto che piace a tutti allo scenario unico dei monumenti e dei luoghi ricchi di storia ed arte di Orvieto.

Premiati dal tutto esaurito in ognuna delle quattro lezioni giornaliere in programma sabato e domenica i mini corsi a Palazzo dei Sette, con i quali adulti e bambini si sono cimentati al fianco degli artigiani della Scuola Italiana di Gelateria e dei Maestri della Gelateria Italiana di Perugia nella preparazione del dolce freddo, e piacevolissimi sono stati gli **happy hour serali al Caffè Montanucci**, con l’inedito accostamento tra cocktail e gelato.

Il consueto spettacolo è stato regalato, poi, dalle **sculture in ghiaccio del campione del mondo di specialità Francesco Falasconi**, che ha realizzato autentiche opere d’arte, con la partecipazione speciale nella giornata inaugurale della manifestazione del campione del mondo di pasticceria Fabrizio Donatone.

Con un grande successo è partito anche il tour novità dell’anno che fino a giovedì 30 aprile porta la magia del gelato nelle scuole del territorio, con le magnifiche dimostrazioni dei maestri gelatieri della Valle di Zoldo che



stamattina hanno letteralmente catturato la curiosità e conquistato il palato di circa 400 bambini della scuola materna statale Regina Margherita e della scuola primaria Luigi Barzini di piazza Marconi.

Con i migliori auspici, "I Gelati d'Italia" si appresta, dunque, a vivere la prima settimana intera di svolgimento della manifestazione, una scelta coraggiosa da parte degli organizzatori per l'edizione 2015, che però ha già raccolto il favore delle istituzioni e dei commercianti cittadini, dai quali sono giunti apprezzamenti e incoraggiamenti a portare avanti la nuova formula.

Il programma dell'evento, mai come quest'anno sta accogliendo giorno per giorno nuovi appuntamenti, che testimoniano l'attenzione e anche la volontà di contribuire al buon esito della festa del gelato da parte delle forze attive della città.

E' il caso della collaborazione stabilita con l'iniziativa **"Faccio Centro"** promossa dal marchio "Orvieto Felice" dell'amministratore delegato Gianni Marchesini, grazie alla quale dal primo al 3 maggio suoneranno nelle tre piazze de "I Gelati d'Italia" due musicisti messicani mariachi, aggiungendo una originale contaminazione con brani folk alle degustazioni del fine settimana conclusivo della kermesse.

Sempre grazie alla sinergia con "Orvieto Felice", **il 30 aprile verrà reso omaggio all'Expo 2015 con "Le vie del gelato sono infinite"**, con cui, alla vigilia dell'apertura dell'esposizione di Milano, dalle ore 16,30 verrà aperto a Palazzo dei Sette un laboratorio "universale" della fabbricazione del gelato, nel quale l'artigiana gelataia Patrizia Pasqualetti darà vita a creazioni inedite realizzate con i prodotti tipici che hanno percorso la storia dell'alimentazione in ogni continente o grande entità geografica del pianeta.

Giovedì 30 aprile a Expo 2015 verrà dedicata una serata speciale anche al Caffè Montanucci, nell'ambito del ciclo di appuntamenti "4 Sere & Soda", che fino al 2 maggio regalerà agli amanti del bere di qualità l'opportunità di scoprire deliziosi cocktail con cui prolungare i sapori degli happy hour dedicati al gelato in programma ogni giorno dalle ore 19.

Fino a giovedì 30 aprile il programma de "I Gelati d'Italia" offrirà tutti i giorni degustazioni di gelato negli stand di piazza Duomo, piazza della Repubblica e piazza del Popolo dalle ore 10,30 alle ore 20,30, la possibilità di partecipare ai mini corsi di Palazzo dei Sette ogni pomeriggio alle ore 16,30 e le esibizioni dal vivo dei maestri della Valle di Zoldo lungo corso Cavour e via del Duomo, con il "gelato da strada" prodotto con macchine antiche.

Orvieto, 27.04.2015

**Ufficio Stampa
I Gelati d'Italia**