



COMUNICATO STAMPA

GRAN FINALE PER LA TERZA EDIZIONE DE "I GELATI D'ITALIA"

***A Orvieto attesi tantissimi appassionati per il ponte festivo del primo maggio
Domani l'omaggio a Expo 2015 con un laboratorio "universale" a Palazzo dei Sette
Il tour nelle scuole dell'infanzia e primarie del territorio fa il pieno di consensi***

Con i ricordi ancora freschi dell'autentico bagno di folla dell'anno scorso nella giornata della festa del lavoro, "***I Gelati d'Italia***", 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, ***si avvicina al ponte del primo maggio nel quale andrà in scena il gran finale della terza edizione***, con tutti gli appuntamenti del programma 2015 che riempiranno giornate davvero imperdibili nello splendido centro storico di Orvieto.

Reduce da giorni non proprio clementi dal punto di vista meteorologico, che hanno ridotto la presenza di appassionati negli stand delle piazze principali di Orvieto e nei luoghi teatro delle iniziative della manifestazione, ***la festa del gelato guarda al prossimo week-end con l'aspettativa di bissare il successo registrato sabato e domenica scorsi***, quando i visitatori saliti sulla Rupe sono stati decine di migliaia, come ha certificato l'aumento del 25 per cento degli ingressi nei parcheggi insilati della città, rispetto allo stesso periodo del 2014, rilevato dal Comune.

Per niente condizionata del maltempo, ***sta riscuotendo davvero grande apprezzamento il tour novità dell'anno con cui "I Gelati d'Italia", fino a domani, porta la magia del dolce freddo nelle scuole del territorio.***

Le magnifiche dimostrazioni dei ***maestri gelatieri della Valle di Zoldo***, che ieri hanno raggiunto le scuole dell'infanzia e primarie di Sferracavallo e oggi sono stati negli istituti di Ciconia, hanno letteralmente entusiasmato i bambini, che seguono con grande interesse il funzionamento delle macchine antiche per la produzione del gelato e imparano i segreti della lavorazione artigianale, coronando le mattinate con degustazioni accolte con una gioia tale da ripagare davvero ogni sforzo degli organizzatori.

La manifestazione omaggerà domani Expo 2015 con l'iniziativa dal titolo "Le vie del gelato sono infinite", aprendo a Palazzo dei Sette un laboratorio "universale", dove ***dalle ore 16,30 l'artigiana gelataia Patrizia Pasqualetti darà vita a morbidi gelati*** realizzati con i prodotti che hanno percorso la storia dell'alimentazione in ogni continente o grande entità geografica del pianeta.

L'iniziativa, nata in collaborazione con ***Gianni Marchesini***, amministratore delegato del marchio "Orvieto Felice", permetterà agli appassionati di degustare creazioni inedite e davvero uniche, con ingredienti anche decisamente insoliti: 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 tè, latte, zenzero, cardamomo; per l'Occidente, la panna opulenta e le fragoline.

A Expo 2015 verrà dedicata anche una serata speciale anche al Caffè Montanucci, nell'ambito del ciclo di appuntamenti a tema ***"4 Sere & Soda"*** in collaborazione con Orvieto Felice, che fino al 2 maggio regalerà agli amanti del bere di qualità l'opportunità di scoprire deliziosi cocktail.



Dal primo al 3 maggio "I Gelati d'Italia" offrirà degustazioni a volontà a partire dalle ore 10,30 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 di venerdì primo maggio e sabato 2 maggio e fino alle 20,30 di domenica 3 maggio, 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 a disposizione 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.

Fino a domenica la magia del gelato si rinnoverà praticamente a ogni angolo del centro storico di Orvieto, perché, oltre agli stand per le degustazioni, in corso Cavour e in via del Duomo, il pubblico potrà ammirare i maestri gelatieri della Valle di Zoldo intenti nella preparazione del gelato con gli antichi macchinari della tradizione gelatiera italiana.

Tutti i giorni, alle ore 11.30, 15.00, 16,30 e 18.00, a Palazzo dei Sette andranno in scena i seguitissimi mini corsi sulla preparazione del gelato curati dalla Scuola Italiana di Gelateria e dai Maestri della Gelateria Italiana.

Adulti e bambini potranno cimentarsi al fianco di alcuni tra i migliori artigiani professionisti d'Italia nella preparazione dei gelati funzionali e salutistici, utilizzando esclusivamente prodotti tipici di Orvieto. Tra i bravissimi gelatieri che si alterneranno nelle lezioni, ci sarà anche il 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.

Una volta soddisfatto il palato, gli appassionati avranno la possibilità di gratificare anche gli occhi con lo spettacolo delle **sculture in ghiaccio del campione del mondo di specialità Francesco Falasconi**, che ogni giorno alle ore 15 nelle tre piazze teatro della manifestazione realizzerà magnifiche opere d'arte dal vivo.

Grazie alla collaborazione stabilita la rassegna "Faccio Centro", promossa da "Orvieto Felice", "I Gelati d'Italia" avrà anche una parentesi musicale, con l'esibizione nelle tre piazze della manifestazione di due musicisti messicani mariachi, che porteranno una originale contaminazione con brani folk nel fine settimana conclusiva della kermesse.

Le serate, infine, saranno caratterizzate da un'altra bella e invitante contaminazione, quella con i cocktail, che saranno protagonisti venerdì e sabato dalle ore 19 degli **happy hour al Caffè Montanucci**, una gustosa degustazione dei drink più celebri abbinati al gelato.

Orvieto, 29.04.2015

**Ufficio Stampa
I Gelati d'Italia**