



COMUNICATO STAMPA

ORVIETO CAPITALE DEL GUSTO CON GLI 80 MILA DE "I GELATI D'ITALIA"

***Bilancio assolutamente positivo per la terza edizione della festa dedicata all'artigianato italiano
Premiata dal pubblico la scelta di triplicare la durata dell'evento con i due fine settimana festivi
Successo per la novità del tour nelle scuole, con 800 bambini coinvolti nella dimostrazioni***

E' Orvieto la capitale italiana del gelato artigianale. L'hanno detto i nove giorni davvero straordinari della terza edizione de ***"I Gelati d'Italia"***, 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, ***che ha attirato sulla Rupe almeno 80 mila appassionati.***

La scelta condivisa e supportata dalla Regione e dal Comune di puntare su un "gusto lungo" dell'evento, che per la prima volta si è articolato sui due week-end festivi del 25 aprile e del primo maggio, è stata certamente impegnativa dal punto di vista organizzativo e nient'affatto comune per gli appuntamenti di settore, ma si è rivelata azzeccatissima per andare incontro alla voglia di gelato di adulti e bambini e ancora di più per la promozione di Orvieto, delle sue ricchezze e delle sue attività commerciali, visitate da migliaia di persone con la coppetta in mano.

Dopo la partenza record del fine settimana della Festa della Liberazione, che ha fatto registrare il gioioso assalto di migliaia di visitatori, certificato anche da un 25 per cento in più di ingressi nei parcheggi insalati della città rispetto all'anno precedente, ***il ponte festivo della Festa del Lavoro ha regalato un autentico spettacolo,*** con l'incessante flusso di appassionati di gelato che ha riempito i luoghi principali della Rupe, formando "ingorghi" di persone mai come in questo caso piacevoli nel centro storico e code di auto anche di alcuni chilometri lungo l'autostrada A1 in corrispondenza dello svincolo di Orvieto. Preziosissimi nella gestione dei flussi sono stati il coordinamento della Polizia Municipale e il lavoro del gruppo comunale della Protezione Civile di Orvieto, che hanno garantito uno svolgimento ordinato dell'evento.

La manifestazione ha centrato i suoi obiettivi, perché è stata una vetrina unica per la tradizione artigianale italiana, con i maestri gelatieri provenienti da tutta la Penisola che, attraverso i gusti tipici delle 20 regioni, hanno davvero raccontato i sapori, la cultura e la storia di un Paese, il suo saper fare, le sue eccellenze; ***perché ha dato a migliaia di persone la possibilità di godersi una passione intimamente legata al vissuto di ognuno e assaporare realmente il piacere di dividerla, di stare insieme, scoprendo i segreti e le qualità della vera e propria arte del gelato, che quest'anno è stata accessibile anche agli intolleranti al lattosio; perché è stata un grande volano per il turismo e l'economia di Orvieto,*** per i suoi talenti, le sue ricchezze le sue risorse, offrendo un motivo speciale per scoprire o riscoprire la città e mettendo a disposizione delle attività locali, degli alberghi, dei ristoranti, dei negozi, delle aziende, una grandissima opportunità di lavorare.

L'altra novità principale dell'anno, il tour nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole primarie del territorio con i maestri gelatieri della Valle di Zoldo per portare direttamente ai bambini il dolce più amato e far conoscere loro il fascino della sua tradizione artigianale, è stata un successo nel successo, perché ***ha coinvolto circa 800 piccoli in uno straordinario viaggio nel gusto.*** Le dimostrazioni dal vivo della realizzazione del gelato con i macchinari di una volta, rese possibili grazie alla collaborazione con ***l'artigiana orvietana Patrizia Pasqualetti,*** ha letteralmente conquistato gli alunni delle scuole del centro storico di Orvieto e delle frazioni di Ciconia e Sferracavallo, teatro di quattro appassionanti mattinate molto apprezzate anche da insegnanti e dirigenti.



Alla scuola, ai giovani, ma stavolta al loro saper fare, la manifestazione ha riservato anche quest'anno un'attenzione particolare, grazie alla collaborazione con l'Istituto di Istruzione Superiore Artistico Classico e Professionale di Orvieto che ha permesso **a circa 150 studenti dell'indirizzo alberghiero di fare uno stage formativo alla manifestazione**, somministrando il gelato negli stand delle tre piazze principali.

La sinergia tra "I Gelati d'Italia" e le mille potenzialità di Orvieto è stata ancora una volta il segreto del successo della manifestazione, che ha visto premiate dall'interesse e dalla partecipazione del pubblico tutte le iniziative, alle quali non hanno resistito nemmeno ospiti speciali della città come la scrittrice Susanna Tamaro e l'euro parlamentare Silvia Costa.

Con l'allestimento di un laboratorio "universale" a Palazzo dei Sette alla vigilia dell'inaugurazione, la manifestazione ha reso omaggio a Expo 2015 con l'iniziativa intitolata "Le vie del gelato sono infinite", portando gli appassionati alla scoperta di gusti originali realizzati con gli ingredienti tipici di ogni continente o grande entità geografica del pianeta, grazie alla collaborazione con l'artigiana gelataia Patrizia Pasqualetti, con Gianni Marchesini, amministratore delegato del marchio "Orvieto Felice", e i maestri gelatieri della Valle di Zoldo. Un piacevole pomeriggio che ha avuto un'appendice serale nell'evento speciale dedicato a Expo presso il Caffè Montanucci, con i cocktail ispirati ai sapori del mondo.

Gettonatissimi sono stati i mini corsi per adulti e bambini sulla preparazione del gelato, curati a Palazzo dei Sette dalla Scuola Italiana di Gelateria e dai Maestri della Gelateria Italiana di Perugia con la partecipazione dello chef stellato Marco Bistarelli, che hanno registrato sempre il tutto esaurito e sono stati davvero molto apprezzati da chi voleva scoprire i segreti della preparazione del dolce freddo, ma anche i sapori tipici di Orvieto utilizzati per gelati funzionali e salutistici.

Sempre a Palazzo dei sette, il fascino antico del gelato ha preso la consueta emozionante forma nelle dimostrazioni dal vivo dei maestri gelatieri della Valle di Zoldo, che ogni giorno hanno rapito per ore l'attenzione di spettatori curiosi ed entusiasti.

Absolute catalizzatrici di pubblico sono state le esibizioni del campione del mondo di scultura in ghiaccio Francesco Falasconi, che con le sue opere d'arte ha stupito giorno dopo giorno, dall'esordio insieme al campione del mondo di pasticceria Fabrizio Donatone fino all'apoteosi di domenica 3 maggio, mentre davvero piacevoli sono stati gli appuntamenti quotidiani con gli **happy hour al Caffè Montanucci**, occasioni speciali per gustare gelati abbinati ai cocktail, anche con gli appuntamenti del ciclo "4 Sere & Soda" in collaborazione con "Orvieto Felice". Con "Orvieto Felice" è stata anche condivisa l'iniziativa "Faccio Centro", che ha visto l'esibizione nelle tre piazze della manifestazione di due musicisti messicani mariachi.

Mentre resta forte, dunque, il sapore buono di una vera e propria festa, per completare la storia dell'edizione 2015 de "I Gelati d'Italia" rimane ancora da scrivere l'ultimo capitolo, ovvero **la proclamazione del gusto più buono d'Italia**, che, al termine dello scrutinio dei voti dei visitatori della manifestazione, verrà effettuata a Orvieto nei prossimi giorni.

Orvieto, 04.05.2015

**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