

08 02 2017

Corsi per gelatieri per veri esperti del Gelato Tradizionale all'italiana

08/02/2017



Dal 9 febbraio si apre il primo dei 3 corsi per gelatieri organizzati da **ACTL - Associazione per la Cultura e il Tempo Libero** con il sostegno finanziario dell'Unione Europea e del Fondo Sociale Europeo in collaborazione con **SymposiumLab CIBO & IDEE**, società di consulenza dedicata alla ristorazione e alla promozione delle eccellenze Made in Italy, e **Artico**, l'innovativa scuola di gelateria milanese che guida i futuri Chef del Gelato nella realizzazione della propria attività e che proprio poco fa si è aggiudicata due Coni dal Gambero Rosso con la sua gelateria.

Cos'è il Gelato Tradizionale all'Italiana e come si prepara, la costruzione di una ricetta, la mantecazione e le tecniche di vendita, queste sono solo alcune delle nozioni che i 15 aspiranti gelatieri impareranno durante le 84 ore di formazione.

A incoraggiare i ragazzi si spende **Marina Verderajme, Presidente di Actl**, "Il gelato artigianale è uno dei simboli che rappresenta l'Italia all'estero, ed è proprio dalla storia, dalla tradizione e dalla passione italiana che nasce il lavoro per i nostri giovani. Con questo corso vogliamo infatti trasformare la passione dei giovani italiani in un lavoro di successo e di importanti prospettive anche grazie alla presenza tra docenti e giurati di nomi importanti di maestri gelatieri di grande esperienza e professionalità". Tra i docenti del corso infatti c'è anche il **Maestro Gelatiere Maurizio Poloni**, Direttore Tecnico della scuola Artico e così innamorato del proprio mestiere da imprimerlo sulla sua carta d'identità.

Il corso si concluderà il 7 marzo con una giornata dedicata ai nuovi gelatieri che si sfideranno in una prova di abilità per riuscire a realizzare un gelato partendo da una ricetta base utilizzando gli ingredienti necessari tra quelli che verranno messi a loro disposizione, dargli un nome e presentarlo alla giuria di professionisti che decreterà la squadra vincitrice. In giuria anche un'eccellenza del mondo della gelateria, **Paolo Brunelli, Maestro Gelatiere** marchigiano e ideatore del Festival del Gelato Artigianale che, proprio in questi giorni, si è aggiudicato **Tre Coni** da parte della guida **Gambero Rosso** e il primo posto anche per il **miglior gelato al cioccolato d'Italia**.

Queste le parole d'incoraggiamento che spende per i corsisti, "Tutto è iniziato dal laboratorio di Agugliano, grazie al supporto dei miei familiari e agli acquisti progressivi di nuovi macchinari che mi hanno permesso di sperimentare, di crescere e di fare tentativi. Qui è nata la Crema Brunelli e con essa un futuro legato costantemente alla ricerca. Poi è arrivata la voglia di mettersi in gioco, di approdare in un mercato concorrenziale e la necessità di crescere ulteriormente che mi hanno portato ad aprire un secondo laboratorio a Senigallia. Ed è proprio la voglia di mettersi in gioco e il desiderio di ricerca che deve spingere questi ragazzi a dare sempre il meglio in questa professione e a ritagliarsi un ruolo nel mondo del gelato".

I prossimi corsi cominceranno il **18 aprile** e **19 giugno**.