

08 02 2017

Al via il corso per futuri professionisti del gelato grazie ad ACTL Sportello Stage e Artico

Da [Saporinews](#)

3 edizioni del corso per gelatieri per diventare veri esperti del Gelato Tradizionale all'italiana grazie a docenti e professionisti del settore come Maurizio Poloni e Paolo Brunelli che mettono a disposizione la propria esperienza.

Prende il via il 9 febbraio 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. Per informazioni www.sportellostage.it tel. 02 86464080