

09 02 2017

Al via a Milano i corsi per i futuri professionisti del gelato grazie ad Actl e Artico

9 febbraio 2017

CONDIVIDI



MILANO – Prende il via il 9 febbraio il primo dei 3 corsi per i futuri professionisti del gelato organizzati da ACTL 3 Associazione per la Cultura e il Tempo Libero con il sostegno finanziario dell'Unione Europea e del Fondo Sociale Europeo.

Il tutto 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 (**FOTO**), 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.