

Gelato, Food, Cultura il tema del 2012
Cento iniziative tra assaggi, lezioni, show, mostre ed eventi speciali
Al Firenze Gelato Festival i migliori gelatieri d'Italia
Nelle più belle piazze di Firenze dal 23 al 27 maggio

Un percorso emozionale nel mondo del gelato per conoscerne le origini e il futuro, assaggiare le creazioni più innovative dei maestri gelatieri provenienti da tutta Italia e dall'estero, ammirare in diretta nei laboratori a vista la preparazione di uno dei prodotti italiani più amati al mondo. Questo e molto altro a Firenze dal 23 al 27 maggio 2012 per il Firenze Gelato Festival che torna a esaltare le origini del dolce freddo nella culla del Rinascimento. Una occasione unica di veder "cucinare il gelato" e di conoscerne la storia e le tecniche di produzione. Il tema di quest'anno, **Gelato, Food, Cultura**, sarà declinato in alcuni grandi eventi per mettere al centro della manifestazione la cultura del gelato.

Gelato cultura

Sammontana presenterà nei giorni del Firenze Gelato Festival il **restauro illuminotecnico artistico della Grotta Grande di Buontalenti in Boboli**. Guido Martinetti, fondatore di Grom sarà a Firenze per presentare il suo libro appena uscito. Al genio di Bernardo Buontalenti sarà inoltre dedicato il volume **"Bernardo Buontalenti e la Grotta Grande di Boboli"**, pubblicato proprio nei giorni del Festival da Maschietto Editore. **Alinari 24** collaborerà al Festival con l'organizzazione di una mostra fotografica, immagini evocative capaci di testimoniare che il piacere intramontabile del gelato viene da lontano, dai primi coni venduti per strada dai carretti colorati a poche lire. **Fabbri** porterà a Firenze la mostra "Un secolo e 7", composta dalle trenta creazioni di pittura, scultura e fotografia che hanno partecipato alla quarta edizione del Premio Fabbri per l'Arte. **Carpigiani** sarà presente con una speciale preview del Gelato Museum Carpigiani, dedicata a "La storia del Gelato a Firenze". In primo piano, preziosi utensili artigianali, rarissime immagini storiche e contributi interattivi e multimediali.

Gelato come food

Per il lato food, sono previsti **percorsi gastronomici** attraverso degustazioni che abbinano gelato e piatti preparati dagli chef più quotati. I Gelato show-cooking in programma ogni pomeriggio vedranno alternarsi i grandi nomi della cucina nazionale alle prese con ricette inedite a base di gelato. Alcune sessioni saranno dedicate alla preparazione dell'Ice Bau per gli amici a quattro zampe e altre vedranno cimentarsi con le macchine per il gelato personaggi importanti della vita fiorentina.

Le piazze

I maestri gelatieri e gli emergenti saranno presenti in **piazza Santa Maria Novella**, dove si potrà ammirare la nascita del gelato in diretta nei laboratori a vista, imparare i segreti della produzione del gelato artigianale negli spazi Carpigiani Gelato University, oltre a cimentarsi nel fare il gelato. In **piazza Strozzi** sarà presente il **Fior Fiore Village** e in **piazza della Repubblica** torna **Sammontana**, con un palinsesto ricco di attività per grandi e piccini, oltre al vero gelato all'italiana.

Il gelato come opportunità di lavoro

All'edizione 2012 del Firenze Gelato Festival uno spazio particolare sarà dedicato a chi ha da poco deciso di intraprendere la carriera di gelatiere e ai giovani diplomati presso le scuole di formazione di gelateria artigianale. Accanto ai **gelatieri selezionati da tutta Italia** per portare la propria miglior invenzione, i **gelatieri emergenti** potranno esibire le proprie competenze ed idee con il doppio obiettivo di assicurare un avvenire di successo alle giovani generazioni, ma anche garantire che la tradizione vincente del gelato italiano continui a fare scuola nel mondo.

Il Firenze Gelato Festival si conferma un evento unico a livello nazionale capace di richiamare il grande pubblico amante della qualità del dolce ghiacciato e dedicato al **made in Italy** d'eccellenza, specchio della più alta **cultura gastronomica** che sa mettere insieme **qualità** degli ingredienti, **ricercatezza** e **innovazione** per realizzare il migliore gelato italiano di qualità. www.firenzegelatofestival.it