la Rassegna.it
Fondata nel 1906

19 Febbraio 2016

Il gelato made in Bergamo a Stoccarda per conquistare i palati internazionali

Ingredienti, macchine, contenitori, arredamento e gelatieri artigiani: alla fiera Gelatissimo la filiera si presenta in un unico stand grazie al progetto ExpoGelato. Partecipa anche il Co. Gel. Ascom

L’allestimento di ExpoGelato nel centro di Bergamo dello scorso anno

Il gelato made in Bergamo di scena a Stoccarda sul palcoscenico internazionale di Gelatissimo 2016, la più grande fiera B2B nel Nord e Centro Europa interamente dedicata al gelato artigianale, con più di 1.300 espositori e 90.000 visitatori all’anno.

Succede con ExpoGelato, il progetto nato in occasione dell’Expo per valorizzare la filiera bergamasca, forte di aziende e professionisti che coprono l’intera catena produttiva.

Ora la rete si presenterà per la prima volta in ambito internazionale come la filiera bergamasca del gelato artigianale, con sette aziende che in un solo stand di 90 mq rappresentano la fornitura completa per allestire una gelateria dalla A alla Z totalmente made in Italy e per produrre gelato artigianale di altissima qualità. Un’opportunità per far conoscere al mercato tedesco e internazionale ingredienti, macchine per la lavorazione, coni, stampi, contenitori e vetrine espositive tutti prodotti in provincia di Bergamo, creando occasioni business e generando un network di contatti fondamentali per le aziende di ExpoGelato.

Durante i 5 giorni di fiera, si svolgerà un programma di showcooking – curato dal Comitato Gelatieri Bergamaschi – per far conoscere dal vivo la bontà e le proprietà organolettiche del gelato artigianale.

Il progetto è promosso e cofinanziato dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bergamo, che ha reputato questa iniziativa una possibilità concreta per sostenere la filiera generando valore per l’intero sistema economico..

L’allestimento è stato progettato, come per ExpoGelato 2015 organizzato nel centro di Bergamo nell’estate scorsa, dall’architetto Francesca Perani ed è studiato per dare un forte impatto comunicativo in cui si fondono i valori dell’innovazione e della tradizione, tipici del gelato artigianale bergamasco.

L’esposizione delle aziende all’interno dello stand ExpoGelato è suddivisa nei quattro comparti della filiera: materia (rappresentata da **Gelatitalia** e **Unigel**); tecnica (**Innova Italia**, che produce macchine per gelato artigianale e soft); forma (**Domogel**, produttore di contenitori in polistirolo, **Ostificio Prealpino**, per coni e cialde, e **Pavoni Italia**, leader per gli stampi nel settore della panificazione, pasticceria, horeca e gelateria); esposizione (**Cereda Anito**, che vanta le vetrine refrigeranti “hi-tech” per la conservazione e l’esposizione del gelato).

A mostrare il know how dei gelatieri artigianali ci penserà invece il programma di dimostrazioni curato dal **Comitato Gelatieri Bergamaschi dell’Ascom**, tra i partner di ExpoGelato. Un maestro gelatiere illustrerà ogni giorno diverse preparazioni. Si va dal gelato gastronomico agli stecchi, dalle monoporzioni ai semifreddi, fino a salse e gelatine.