

In 40 gelaterie bergamasche “La merenda non si paga”

Dal 18 al 21 aprile l'iniziativa dei Gelatieri dell'Ascom rivolta ai ragazzi delle scuole elementari. Distribuiti più di 20mila coupon per un cono omaggio

È di Trescore il miglior gelato alla frutta

“Lo Chef del Gelato” ha vinto al quarta edizione del concorso promosso dai Gelatieri Ascom a Sarnico. Seconda “L'Oasi” di Villongo, al terzo posto “La Voglia Matta di Zanica”. Tra le scuole alberghiere successo dell'Ipssar di San Pellegrino

Nuovi gusti alla frutta, sfida tra venti gelatieri bergamaschi

Lunedì 4 aprile all'istituto Riva di Sarnico la quarta edizione del concorso provinciale di gelateria artigianale organizzato dal gruppo Ascom. In gara anche otto allievi delle scuole alberghiere

Giornata europea del gelato, a Bergamo si celebra in 44 gelaterie

L'evento dedicato alla promozione del prodotto artigianale si tiene 24 marzo di ogni anno. Per questa edizione il gusto speciale è quello del Belgio: gelato di pera, variegato con marmellata di mela e pera e i tipici biscotti speziati

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

Gelato, al Sigep convegno

sulle dell'etichettatura

novità

Nel calendario degli appuntamenti organizzati dai Maestri della Gelateria Italiana al Sigep (in programma a Rimini dal 23 al 27 gennaio) c'è anche un convegno su gelato e salute, in particolare sulle informazioni obbligatorie e volontarie sugli alimenti previste dalla normativa europea per i prodotti non preimballati (UE 1169/2011).

Si terrà lunedì 25 gennaio alle ore 14.30 nella Sala Tiglio 1 padiglione A6 ed è realizzato con il supporto del Ministero della Sanità e la collaborazione di Roberta De Sanctis, biologa nutrizionista e PhD, consulente scientifico dell'iniziativa che fa parte del progetto "La salute vien mangiando... gelati".

L'obiettivo dell'incontro è duplice: da un lato dare dei chiarimenti sia agli addetti ai lavori che vendono al pubblico sia a quanti vendono B2B, fornendo un prontuario per capire le disposizioni europee e nazionali senza incorrere in sanzioni, dall'altro offrire spunti di riflessione e un momento di reciproca condivisione delle modalità di utilizzo di questa normativa.

Partecipano

- Candida Pelizzoli, gelatiere dell'Associazione Maestri della Gelateria Italiana, docente di tecnica e produzione del gelato artigianale presso la Scuola Italiana di Gelateria
- Roberta De Sanctis, biologa nutrizionista e consulente per l'associazione Maestri della Gelateria Italiana
- Salvatore Cannavò, dirigente tecnico dei laboratori di ricerca e sviluppo e controllo qualità di aziende del settore gelateria-pasticceria

- Roberto Copparoni, dirigente medico della Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione Ministero della Sanità
 - Roger Nanni, coordinatore Unità Operativa Igiene, Alimenti e Nutrizione Ausl Romagna
-

Gelati, al Sigep c'è anche quello al caprino bergamasco

Creazione di Candida Pelizzoli (Fara Gera d'Adda) tra le iniziative dei Maestri della Gelateria Italiana. Con il cacao del Brasile, invece, Ronald Tellini (Almé) ha realizzato il gusto Campos. Entrambi sono attenti alla salute e all'apporto calorico

Festa dei nonni, i gelatieri fanno un regalo alle case di riposo

Il Co. Gel. dell'Ascom di Bergamo sottolinea la ricorrenza offrendo gelato agli ospiti delle strutture del territorio. Partecipano 21 gelaterie

Il gelato di Grom non è artigianale. Bosio (Ascom): «Inutile introdurre paletti normativi»

In Italia non ci sono leggi che definiscono cosa è artigianale e cosa no. Il presidente del Comitato gelatieri: «Maggiori norme penalizzerebbero le piccole attività. Il miglior giudice è il cliente»

A Bergamo l'inventore del sushi gelato



Un altro campione della gelateria sfilava a Bergamo e presenta il suo lavoro. Dopo Leonardo Ceschin, a Expo Gelato arriva **Filippo Novelli** che con Ceschin stesso (ospite lo scorso venerdì), Francesco Falasconi, Ernst Knam e Pierpaolo Magni

come team manager, si è aggiudicato la Coppa del Mondo della Gelateria nel 2012.

Torinese, diploma all'istituto alberghiero, esperienze internazionali, Novelli ha ideato e sviluppato nel 2014 il gelato che l'ha reso noto in tutto il mondo della gelateria: il gelato di sushi e sashimi, connubio tra il gelato e la cucina nipponica che unisce l'estetica orientale, fatta di

precisione, colori accesi e armoniosi, con un prodotto squisitamente italiano come il gelato artigianale.

Nella ricetta del suo sushi sono compresi ingredienti come il riso, il cardamomo, lo zenzero, il sakè, il tè verde, mentre il tonno, che siamo abituati a veder adagiato su un letto di riso, è ricreato con gelèe di lamponi, l'alga nori con pasta da zucchero nera.

Novelli è anche andato oltre. Recentemente ha infatti creato il Sushi 2.0, ovvero la variante con il gelato gastronomico, che unisce, per esempio, il sorbetto al cioccolato con il cipollotto e le uova di salmone.

Il campione si esibirà giovedì 4 giugno dalle 17.30 alle 19 nel Lab di ExpoGelato (chiostro di Santa Marta – piazza Matteotti, angolo via Crispi) in uno degli showcooking proposti dalla manifestazione che fino al 30 giugno mette in mostra le aziende della filiera (in cui Bergamo rappresenta un'eccellenza), fa incontrare i protagonisti del settore e offre la possibilità di gustare il gelato preparato ogni giorno fresco nel laboratorio a vista.