

## GELATO FESTIVAL, BERNARDO BUONTALENTI E IL DESSERT PIÙ BUONO CHE C'È



Da Firenze al mondo e ritorno. Si può riassumere così la storia recente del Gelato Festival, che ha debuttato a Firenze nel 2010 e ancora oggi nel 2018 riprende il filo del gusto inaugurato durante il Rinascimento nel Granducato, quando l'eclettico architetto Bernardo Buontalenti perfezionò la ricetta di un altro gourmet ante litteram fiorentino, un tale Ruggeri, macellaio alla corte dei Medici e inventore di un "ghiaccio all'acqua inzuccherata e profumata", antenato del nostro sorbetto. Gelato Festival, Bernardo Buontalenti e il "ghiaccio all'acqua inzuccherata e profumata"

**P**roprio così, il gelato nasce come "ghiaccio all'acqua inzuccherata e profumata" alla corte dei Medici

(senza i quali oltre a tutte quelle opere magnifiche non avremmo probabilmente neanche il gelato, che senza dubbio è un capolavoro). Buontalenti riprese la ricetta originaria e nel 1559 introdusse l'uovo, stupendo gli ospiti della nobiltà italiana e straniera con preparazioni a base di zabaione e frutta che ancora oggi conquistano i palati di grandi e bambini.



## Il Gelato Festival a Firenze

Al gelato in ogni sua declinazione, rigorosamente di qualità, è dedicato Gelato Festival, la kermesse che prenderà avvio il prossimo venerdì al piazzale Michelangelo, inaugurando il tour europeo di una manifestazione nata in Toscana e ben presto diffusasi in Europa e nel mondo. Dal 2017, infatti, è partita l'edizione americana, con 8 tappe tra la West Coast e - per la prima volta quest'anno - la East Coast.

Dal 20 aprile al 7 luglio, il Gelato Festival contagerà con la sua bontà di ingegno ed esperienze degustative a tutto tondo le più importanti città italiane ed estere, per ritornare a Firenze a metà settembre con la sfida delle sfide, la "All Star": i vincitori di tutte le precedenti edizioni gareggeranno per la gioia del pubblico, regalando alla nostra città un'ulteriore occasione di Rinascimento sensoriale nel segno del buono e bello.



### 3 giganti buoni a Piazzale Michelangelo

A fare da cornice alla tappa inaugurale del Gelato Festival sarà, come da tradizione, una delle piazze più suggestive di Firenze, che i turisti non si stancano di immortalare e i fiorentini raggiungono in ogni stagione dell'anno, per contemplare dall'alto la loro piccola e dolce città.

Per tre giorni, fino a domenica, piazzale Michelangelo ospiterà 3 giganti buoni, i *food truck* da 13 metri, tra cui, *ça va sans dire*, il "Buontalenti", che rappresenta il più grande laboratorio mobile di produzione di gelato al mondo, in omaggio al suo più noto inventore.

Il format, ormai consolidato, prevede la partecipazione di 16 tra i migliori gelatieri artigianali d'Italia con le loro migliori creazioni, sospese tra tradizione e nuove frontiere del gusto, in un dinamico equilibrio tra i classici, magistralmente interpretati, e inedite proposte gourmet.



### Un dinamico equilibrio tra classico e innovazione

Crema di Prato, Ginger Power, Whisky & Pere sono solo alcuni dei gusti che i visitatori di ogni età potranno assaggiare con un unico biglietto da 10,00 euro (ridotto per i bimbi sotto il metro), disponibile anche in pre-vendita sul sito ([www.gelatofestival.it/biglietto](http://www.gelatofestival.it/biglietto)), che darà diritto all'assaggio di tutti i gelati in gara e di quelli degli sponsor e all'accesso alle iniziative a tema e laboratori didattici organizzati all'interno del coloratissimo Villaggio.

*"L'obiettivo del Festival - spiegano gli organizzatori - è valorizzare le eccellenze italiane e la cultura del saper fare grazie al supporto di sponsor prestigiosi, tecnici e non."*



## Sponsor e media partner d'eccezione

Intesa Sanpaolo è il Top Sponsor di Gelato Festival 2018 in Italia, il cui coinvolgimento nella promozione del Gelato Made in Italy di qualità proseguirà dopo le tappe nelle varie piazze italiane, con un ricco calendario di appuntamenti nelle filiali e sul territorio durante tutto il corso dell'anno.

La filiera del gelato sarà rappresentata da aziende prestigiose del settore, come Ifi (arredi, vetrine e banchi frigo), Cartoprint (packaging alimentare, appartenente al gruppo Seda) e Mec3 (ingredienti per la gelateria artigianale), che sarà presente in questo lungo weekend del gusto con Cookies The Original®, il gusto al biscottino, frutto dell'unione tra la Pasta Biscottino e il variegato Cookies con pezzi di frollino croccante, distribuito al pubblico da una simpatica mascotte.



Sul fronte dei media, la tre-giorni fiorentina, è supportata, insieme a Punto IT, da TuttoGelato, FirenzeSpettacolo, Toscana Tascabile, Italia7, Rtv38, Radio Bruno, il Reporter e (con grandissimo orgoglio) TuscanyPeople.

Ecco, volevamo scrivere *dulcis in fundo* TuscanyPeople, ma qualcosa ci dice che la dolcezza è appena cominciata...

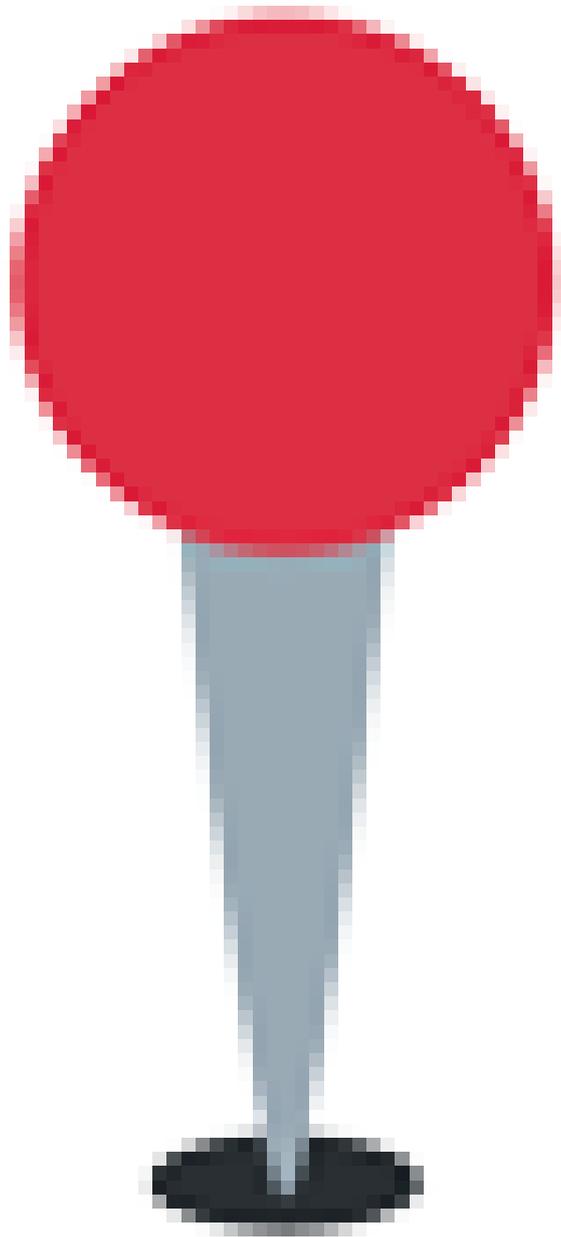
### Campione mondiale di gelateria

La tappa d'esordio del Gelato Festival 2018, infatti, coincide con il primo appuntamento pubblico dei Gelato Festival World Masters 2021, la sfida per i migliori gelatieri artigianali del mondo: 4 continenti, 4 anni, centinaia di prove, giurie tecniche e popolari per eleggere, alla fine di un prestigioso e ambizioso percorso, il campione mondiale tra i 5.000 migliori Chef Gelatieri del pianeta.

Un progetto partito da Firenze 8 anni fa e che siamo orgogliosi, come media partner, di sostenere e raccontare.



Questa la lista delle gelaterie presenti alla prima tappa del tour: Baldi di Agliana (PT), Il Palazzino di Bibbona (LI), Baroncini 1946 di Firenze, L'Isola del Gusto di Volterra (PI), La Mandorla di Querciagrossa (SI), Gelateria Caminia di Firenze, Dolceria Crème di Siena, DonaMalina di Firenze, La Cremeria di Pietrasanta (LU), Verbella di Santa Croce sull'Arno (FI), Gelateria Leonardo di Arezzo, Cassia Vetus di Terranuova Bracciolini (AR), SofficieMania di Canicattini Bagni (SR).



PER APPROFONDIRE:





Il Gelato Festival 2019 celebra i 500 anni di Caterina e Cosimo I





Unico: la nuova frontiera del gelato naturale





Gelato Festival, and the winner is.... la "Menta selvatica" di Ersilia Caboni!

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



