

Gelato Festival Lignano, sfida del gusto fino a domenica 24 agosto

Sfida all'ultimo gusto al Gelato Festival® Lignano Sabbiadoro

Maestri gelatieri in gara con gusti inediti e innovativi dal 21 al 24 agosto in piazza Marcello d'Olivo

✘ **Quattro giorni dedicati a gusti inediti e nuove tendenze al Gelato Festival® Lignano Sabbiadoro.** La tappa friulana è in programma dal **21 al 24 agosto in piazza Marcello d'Olivo (giovedì 19-1, venerdì-domenica 14-1)**. È l'ultimo appuntamento del tour prima della finale europea fissata per metà settembre al piazzale Michelangelo a Firenze (12-14 settembre). Otto i gelatieri in gara, in una sfida all'ultimo gusto resa ancora più appassionante dal fatto che a Lignano Sabbiadoro saranno proclamati gli ultimi due vincitori che avranno diritto a partecipare alla finale nel capoluogo toscano. Un'ultima chance per i maestri gelatieri che a colpi di creatività sapranno conquistarsi i voti della giuria tecnica e i consensi del pubblico, chiamato ad esprimere una preferenza con la Gelato Card. **Gelatieri e gusti in sfida**
Andrea Sundas (Park Avenue, Lignano) Gusto: Cremino 2)
Giampiero Burgio (Gelateria Gippino, Lastra a Signa) Gusto: I'David (fior di latte con vaniglia del Madagascar candys e salsa al mirtillo nero dell'Abetone) 3) Paolo Macor (Dolci emozioni, Cordovado) Gusto: Tramonto a Lignano (sorbetto di datterini e fragole al profumo di basilico e una note di aceto

balsamico) 4) Pierluigi d'Ambrosio (D'Ambrosio gelateria naturale, Mortegliano) Gusto: Miele di ailanto con meringa 5) Paolo Brunzin (Arte Gelato, Pertegada) Gusto: Salame dolce 6) Alessandra Foschiani (La gelateria di Molin Nuovo, Tavagnacco) Gusto: Miele e rosmarino 7) Cristiano Antoniazzi (Gelateria Antoniazzi – Dolce Gelato, Grado) Gusto: Ape Maya, (gelato nutraceutico a base latte di miele lagunare di millefiori, limone, zenzero e fermenti lattici) 8) Andrea Biasioli (Gelateria artigianale dal Biagio, Paludo di Latisana).

Sabbia è il gusto (fuori concorso) studiato e creato dal direttore tecnico e artistico di Gelato Festival Antonio Mezzalira per rendere omaggio alla città di Lignano Sabbiadoro: un gelato al fior di latte con caffè macinato e candys (cristalli di zucchero).

A completare la proposta di gelati i "Sorbetti di Gelato Festival" senza lattosio e a base di frutta selezionati nel pieno rispetto dei prodotti di stagione e a cura del direttore artistico e tecnico di Gelato Festival Antonio Mezzalira. **Il Buontalenti, Caterina e Ruggeri**

– Il tour 2014 de Il Buontalenti, il laboratorio mobile di gelato artigianale più grande mai costruito e intitolato all'artista rinascimentale che viene ritenuto l'ideatore del dolce freddo (1559), si conclude a metà settembre al Piazzale Michelangelo. Un viaggio che ha visto protagonisti anche Caterina e Ruggeri; la prima con l'FB Village, l'aula didattica dove si svolgono i corsi Gelatiere per un Giorno e Gelato Show Cooking, e il Nutella Village, l'altro con il percorso degustazione di Gelato Festival® e i Gelato Cocktail in collaborazione con Fabbri. **Gli show cooking**

Dietro la cattedra, anzi dietro il bancone, si alterneranno i più prestigiosi nomi dell'arte della gelateria e ristorazione italiana, come Angelo Grasso, Vetulio Bondi e Stephane Di Buosi della Cremeria veneta. I laboratori affronteranno diversi temi, dalla preparazione del gelato senza zucchero per mantenersi in linea per la spiaggia alla differenza fra i vari tipi di creme, dai sorbetti anguria e carote alla fragola 2.0 di Vetulio Bondi ai gelati della prima gelateria di Campagna Amica Coldiretti di Udine, Gelateria

Oggi Gelato – Officina Gelato Gusto Italiano e al Latte d'oro di Paolo di Dolce Gelato di Udine. **Gli sponsor di Gelato Festival 2014 – Nutella sarà presente in qualità di Gold Sponsor. Fabbri**, silver sponsor di Gelato Festival®, proporrà i suoi Gelato Cocktail. Sponsor tecnico di tutto Gelato Festival® 2014 **Clabo Group**, azienda di Jesi leader di mercato nel settore degli arredi per la ristorazione e conosciuta soprattutto per le vetrine che espongono il gelato artigianale e che sono perfino nella sede Apple a Cupertino. **Gelato Festival® è ambasciatore del gelato italiano, in questo percorso ha al proprio fianco Expo 2015 e ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.**

Un ringraziamento particolare va a Società Lignano Pineta per il prezioso contributo nella realizzazione della tappa di Lignano Sabbiadoro.

La Gelato Card® – L'ingresso al festival è gratuito. Chiave d'accesso per Gelato Festival® è la Gelato card che dà diritto a cinque assaggi e a un Gelato Cocktail, il gelato in versione da bere realizzato in collaborazione con Fabbri. La card è valida per tutti i giorni del festival e può essere condivisa con amici e parenti. La card permette inoltre di seguire i corsi Gelatiere per un Giorno e Gelato Show Cooking nell'Fb Village e di votare il gusto preferito imbucando la scheda nelle urne presenti alle casse, per ottenere un assaggio extra. La card costa 10 euro, 8 per i minori. **Il tour** Il festival, quest'anno divenuto internazionale, ha toccato dieci città italiane e tre europee (Amsterdam, Norimberga e Nizza) per promuovere storia, cultura e innovazione del gelato italiano di alta qualità. Lignano Sabbiadoro è l'ultimo appuntamento prima del trionfale ritorno a Firenze, dove la manifestazione è partita il 1 maggio

**Tutte le informazioni su
www.gelatofestival.it.**