

GELATO REVOLUTION

Il futuro del gelato è qui

FIRENZE, 16-19 MAGGIO 2018

Palazzo Vecchio - Chiostro di SS. Maria Maggiore



MERCOLEDÌ 16 MAGGIO

SALA D'ARME PALAZZO VECCHIO

Convegno

Stati generali del cibo e del gelato

ORE 9:30

Registrazione partecipanti

ORE 10:00

Uno sguardo sulla città che mangia

Reportage fotografico di Luca Managlia

ORE 10:10

Il cibo mangia la città, noi e il cibo

Come cambiamo i consumi. L'impatto sulle città

Tavola rotonda. Partecipano:

Cecilia Del Re, Assessore allo sviluppo economico del Comune di Firenze,

Silvia Viviani, presidente Istituto Nazionale Urbanistica,

Eleonora Cozzella, giornalista La Repubblica,

Anna Prandoni, giornalista Italian Gourmet,

Claudio Nardi, architetto,

Davide Paolini, giornalista Il Gastronomo

ORE 11:15

Il cibo una questione di identità

Case History di aziende e prodotti

ORE 12:00

Chi difende la qualità?

Il gelato: **Kaori Ito**, direttrice di Carpigiani Gelato University

ORE 12:30

Qualità e salute. I rischi della sofisticazione

Dott.ssa Emma Balsimelli, nutrizionista, biotecnologa Università di Firenze

ORE 12:45

Il futuro del gelato è qui

Chef e gelatieri a confronto



GIOVEDÌ 17 MAGGIO
CHIOSTRO SANTA MARIA MAGGIORE
Educhiamo i consumatori di domani

ORE 9:30 | 12:00

Laboratorio Carpigiani Gelato University per le scuole
in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di Firenze

Aula didattica. Laboratorio Carpigiani Gelato University per le scuole

ORE 15:00 | 18:00

Finalmente! Il gelato nella ristorazione
Laboratorio a cura di Carpigiani Gelato University

VENERDÌ 18 MAGGIO
CHIOSTRO SANTA MARIA MAGGIORE
Il gelato del futuro

ore 9:30 | 12:00

Laboratorio Carpigiani Gelato University per le scuole
in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di Firenze

Aula didattica. Laboratorio Carpigiani Gelato University per le scuole

ORE 15:00 | 18:00

Finalmente! Il gelato in pasticceria
Laboratorio a cura di Carpigiani Gelato University

SABATO 19 MAGGIO
CHIOSTRO SANTA MARIA MAGGIORE
Professione gelatiere

ORE 9:30 | 12:00

Professione gelatiere: si costruisce o si inventa.
Attività riservata agli Istituti Alberghieri

www.gelatorevolution.it
info@gelatorevolution.it

Direzione artistica Simone Bonini

| organizzazione



| con il patrocinio



| sponsor



| in collaborazione



| sponsor tecnici

