

# 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](http://www.gelatorevolution.it)**  
**[info@gelatorevolution.it](mailto:info@gelatorevolution.it)**

Direzione artistica Simone Bonini

| organizzazione



| con il patrocinio



| sponsor



| in collaborazione



| sponsor tecnici

