

IN COLLABORAZIONE CON MO.CA E I DOCENTI DELLA CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY IL GELATO GOURMET RITORNA AD AL MENI CON LO SPAZIO DEDICATO A “LA GELATERIA DEI SOGNI”

Rimini, 15 giugno 2017 – Alla 4° edizione di Al Meni il gelato ritorna gourmet con uno speciale spazio dedicato al gelato artigianale grazie alla collaborazione di **Mo.Ca.** e i docenti della **Carpigiani Gelato University**.

Nella “gelateria dei sogni” MO.CA e Carpigiani Gelato University porteranno in scena ben **25 gusti di cui 12 realizzati da altrettanti chef di Al Mèni** e 7 dalle **migliori gelaterie romagnole** finaliste del Gelato World Tour Italian Challenge.

Una sorpresa fra tutte: lo **Chef tristellato Davide Di Fabio dell’Osteria Francescana di Modena** che ha deciso di utilizzare per la sua creazione la macchina per il gelato soft o espresso per ottenere un digestivo alla genziana di tradizione abruzzese. Quindi, dei 25 gusti proposti, solo 24 saranno in esposizione in vetrina, mentre quello di Di Fabio sarà servito con la speciale macchina soft 191 Steel.

Ad Al Mèni il gelato artigianale è anche cultura con i laboratori “**Gelato Emotions**” dedicati a tutti i fan del gelato, da 0 a 99 anni, a cura di Gelato Museum Carpigiani. I laboratori a tema- sorbetti nutraceutici per il benessere della pelle dopo la spiaggia, gelato detox come alternativa alla tisana della sera, gelato gastronomico dal vivo, aperitivo con il gelato alcolico si terranno sia sabato 17 giugno che domenica 18 dalle 18 alle 22.30.

Gli Chef che parteciperanno sono di altissimo livello:

Davide Di Fabio – Osteria Francescana – Sorbetto alla genziana

Paolo Teverini – La cucina di Paolo Taverini- Rabarbaro

Piergiorgio Parini – ex Osteria del Povero Diavolo – Patata e rosmarino

Daniele Baruzzi, -Insolito Ristorante – Agrodolce

Federico D’amato – Caffè Arti e Mestieri – Peperone caramellato ai ricci di mare

Travis Flood – Pappas Artisanal – Summer Night

Benjamin Cohn – Westside Tavern Ben – Olio di Oliva

Mary Sue Mililiken – Border Grill – Amarena

Mariano Guardianelli – Abocar Rimini – Patata americana e cumino croccante

Luigi Sartini – Ristorante Righi- Lenticchie, lampone e rosmarino

Gian Paolo Raschi – Ristorante Guido – Camomilla, arancia amara e pistacchio tostato

Nikita – Ristorante L'Arcade – Squacquerone affumicato

Sono sette le gelaterie del territorio che parteciperanno insieme a Mo.Ca e Carpigiani a questa 4° edizione di Al Mèni. Si tratta di: Il Castello, Amarena, il Pellicano, Kitchen Ice, Sottozero, del Ponte e Campi di Fragole. Tutte sono state finaliste regionali delle competizioni di Gelato World Tour Italiana Challenge.

Sei saranno i gusti gourmet proposti da Mo.Ca. durante l'evento: ricotta con olive in salamoia dolce, squacquerone con datterini canditi, caramello al sale di Cervia, pere zenzero e cannella, quel gran fico dello stracchino e infine gelato nero a sorpresa.

Laura Ravasio – Nuova Comunicazione Ufficio Stampa

email ravasio@nuovacomunicazione.com – 348 9330574 www.nuovacomunicazione.com

<https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/>