

Arriva Gelato da Maestri, l'evento di Confartigianato che il 10 e 11 maggio invita tutti a scoprire tanti nuovi gusti. Ecco l'elenco delle gelaterie aderenti

Il 10 e 11 maggio arriva 'Gelato da Maestri', un weekend tutto da gustare che celebra la creatività e la passione dei migliori gelatieri artigiani del territorio. Un evento unico, organizzato da Confartigianato Imprese Ancona – Pesaro e Urbino, che trasforma le gelaterie aderenti in veri e propri laboratori del gusto ed invita ad andare alla scoperta di un prodotto di alta qualità e di abbinamenti inediti, ma anche del territorio in cui nascono.

Nelle due giornate, ogni maestro gelatiere proporrà un gusto speciale, originale, creato appositamente per l'occasione con abbinamenti inediti, ingredienti inaspettati, pensati per stupire anche i palati più curiosi.

'Gelato da Maestri' si vuole rivolgere sia agli amanti dei gusti tradizionali che ai più curiosi e appassionati di sperimentazione, promuovendo la cultura del gelato come espressione di eccellenza artigiana e di identità locale.

'L'iniziativa si inserisce in un più ampio progetto di valorizzazione delle imprese del settore alimentare del

territorio, sottolineando l'importanza della filiera corta, della qualità produttiva che passa per l'uso di materie prime selezionate e alta qualità e, non ultimo, dell'identità locale', spiega **Giulia Mazzarini responsabile settore Alimentare di Confartigianato Imprese Ancona – Pesaro e Urbino**. ' Ogni gelateria rappresenta non solo un punto di riferimento per il territorio, ma anche un presidio culturale del gusto'.

Ad aderire le gelaterie **'Al Borgo 1975'** di Lucrezia (PU) con il gusto Borgo d'estate & Meringa d'amore; **'Biancaneve'** di Chiaravalle (AN) con Crema Biancaneve & Sapori di Sicilia; **'Ciro & Pio'** di Jesi (AN) con Terre del Sud & Fondente con croccante al rum; **'Dolce Vita di Luigi Loscalzo'** di Jesi (AN) con Profumo del bosco & l'Infinito; **'Gelatamo'** di Ancona con Crostata di Lorenzo & Ciambellone; **'Gelato Più'** di Ancona con Rubylemon & Ciambellò; **'Il Bassotto'** con i punti di Osimo, Sirolo e Marcelli (AN) e il suo gusto Burro al tartufo & La rosa della Sibilla; **'Il Gelato di Giusti'** di Castelplanio (AN) con Yogurt delle Alpi & Dulce de Leche; **'La Castellana'** di Castelfidardo (AN) ; **'M5 Gelateria Creativa'** di Chiaravalle (AN) con Crema M5 & Gorgonzola pere e noci; **'Makì Gelateria'** di Fano (PU) con il gusto Maritozzo & Mascarpone con lonzino di Fichi; **'Picchio Creatori di sensazioni'** di Loreto (AN) con il suo Cioccolato senza rischio calcolato & Madamadorè; **'Puro & Bio'** di Osimo (AN) con Pesto di basilico e amarene; **'Rosa Cremeria Food'** di Ancona con Polacca Anconetana & Dubai Chocolate.

Scopri di più nei nostri canali e nel sito -> www.confartigianatoimprese.net/arriva-il-gelato-da-maestri-10-11-maggio/