



# GELATO REVOLUTION

IL FUTURO DEL GELATO È QUI

---

Il cibo mangia la città  
Uno sguardo sulla città che mangia  
Il gelato del futuro



# GELATO REVOLUTION

IL FUTURO DEL GELATO È QUI

FIRENZE, MAGGIO 2018



## Gola Gioconda

Il piacere della tavola  
con leggerezza e ironia

Un sistema di  
**comunicazione** per  
chi ama, produce,  
consuma cibo di **qualità**

Da quindici anni un modo di raccontare  
l'enogastronomia con leggerezza e ironia.  
Oggi molto più di una rivista, un sistema  
di **comunicazione** integrato che mette  
a disposizione un insieme di strumenti  
in grado di raggiungere un vasto  
e differenziato pubblico.

[www.golagioconda.it](http://www.golagioconda.it)

la rivista on line e il sito  
Il nostro expo, i cookingshow  
e la Bottega di Gola.

 @golagiocondait

 @golagioconda1





## Dove tutto è **comunicazione**

L'attività di Sicrea spazia oggi in tutti i campi dove la **comunicazione** è protagonista.

Dalle produzioni televisive alla gestione di reti di digital signage, dall'organizzazione di **eventi e fiere** agli uffici stampa, dall'edizione di riviste on line ai social network.

### PUNTI DI FORZA



Eventi

Allestimenti

Comunicazione

Ops

Gola gioconda

#### SEDE SICREA

via di Gramignano, 70  
50013 Campi Bisenzio (FI)  
tel. +39 055 8953651  
fax +39 055 8953843  
info@sicrea.eu

#### Centro Ponte a Greve

viuzzo delle Case Nuove, 9  
50018 Firenze | tel. +39 055 8953651

[www.sicrea.eu](http://www.sicrea.eu)





abbiamo  
\*a cuore\*

*la bontà*

Per le nostre mucche,  
solo cose buone.



Facciamo crescere **ottimi foraggi**  
nelle campagne toscane per nutrire le nostre mucche.  
Da sempre facciamo di tutto per ciò  
che abbiamo a cuore.

**Mukki**

[www.mukki.it](http://www.mukki.it)

EDITORIALE

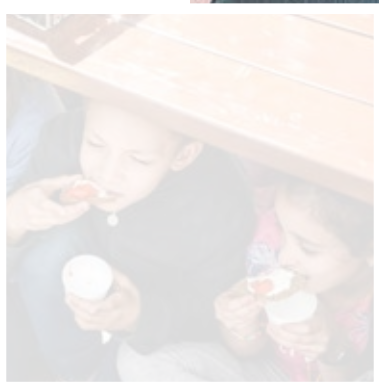
# LE PAROLE E LE IMMAGINI DI GELATO REVOLUTION

C'è una foto che meglio di tutto **racconta cosa è stato Gelato Revolution**. Si vedono tre bambini nascosti sotto a un tavolo che mangiano pane, burro e gelato alla fragola. Il burro l'hanno fatto loro insieme a un giovane e brillantissimo chef pasticciere, **Franco Aliberti**, e il gelato l'hanno visto fare da **Simone Bonini**, gelatiere e promotore insieme a noi di **Gelato Revolution**. Quella foto non possiamo mostrarla per il rispetto della *privacy* di quei bambini ma in questi giorni l'ho riguardata spesso perché lì c'è davvero tutto.

Il **progetto educativo** che Gelato Revolution ha proposto (educare i bambini al gusto e alla curiosità), la partecipazione di grandi professionisti della ristorazione (Franco Aliberti e Marco Stabile tra questi), l'idea che il gelato non debba essere confinato nell'angusta prospettiva della coppetta da due gusti ma possa essere **abbinato ai piatti anche di alta ristorazione** così come a una semplice merenda.

Gelato Revolution è stato questo, **tanti bambini coinvolti nei laboratori**, gli allievi degli **istituti alberghieri** che studiano le tecniche della gelateria e le parole che ci siamo detti in Palazzo Vecchio. Le parole che hanno accompagnato il convegno su **"Il cibo mangia la città"**.

Queste quelle che ricordo.



## EDITORIALE

**Rispetto**, invocato dall'assessora al commercio **Cecilia Del Re**, rispetto che gli ospiti devono a Firenze ma anche quello che la città deve loro con una più attenta cura dell'offerta, anche gastronomica, proposta.

**Riconversione**, quella invocata dall'urbanista **Silvia Viviani**, un concetto che credevamo si associasse solo alle periferie e che oggi invece tocca proprio il centro delle città snaturate dai flussi turistici che le assediano.

**Scelta** la parola dell'architetto **Claudio Nardi** pensando ai milioni di turisti ingabbiati in un programma che non comprende variazioni, né scoperte.

**Sorpresa**, quella delle colleghe **Eleonora Cozzella** e **Anna Prandoni** di fronte al "mangificio" a cui le nostre città sono ridotte, ma anche la consapevolezza che quei menù completi a 5 euro chiamano in causa anche la nostra capacità di fare informazione.

**Coraggio**, infine quello invocato dall'amico **Aldo Fiordelli** perché senza la forza di denunciare quello che vediamo nelle vetrine e sui tavoli delle nostre belle piazze veniamo meno a un dovere.



## EDITORIALE

Le belle immagini della “città che mangia” di **Luca Managlia** con cui abbiamo aperto la manifestazione hanno raccontato meglio delle parole quello che volevamo dire con “**il cibo mangia la città**”. Quelle montagne di cibo spazzatura, quei gelati che straboccano dalle vetrine con i loro colori cangianti, le tagliatelle cotte ore prima e rigirate sulla teglia come si farebbe con la terra, le file per anonimi panini presentati dalle guide turistiche come “**un'espressione artistica della città di Firenze**” sono il nostro presente. Non tutto è perduto se è vero che è bastato bloccare le licenze per la ristorazione nel centro della città per vedere abbassare il costo degli affitti. È quella una delle molle da far scattare. La rendita uccide la città perché la dequalifica.

Un grande della pasticceria come **Paolo Sacchetti**, fiorentino esportato a Prato, ha confessato che mai potrebbe permettersi un'attività come la sua nel centro di Firenze. Ma non basta.

Occorre educazione al gusto, conoscenza almeno dei principi basilari dell'alimentazione (se un gelato non si scioglie al sole ce la vogliamo fare una domanda?). **Gelato Revolution** per quattro giorni è stata questo.

**Grazie a chi ci ha creduto e partecipato.**

**A noi è piaciuto proporla.**

**Maurizio Izzo**

*Direttore Gola Gioconda*





# GELATO REVOLUTION

IL FUTURO DEL GELATO È QUI

16-19 MAGGIO 2018

Palazzo Vecchio - Chiostro di SS. Maria Maggiore



## INTERVISTE

# LE PAROLE DI GELATO REVOLUTION

## La risposta della città

Nel 2016 con il regolamento UNESCO ci siamo posti l'obiettivo di innalzare la qualità dell'**offerta** legata alla **ristorazione** nel centro della città. Dopo la liberalizzazione c'è stato un boom di offerta non sempre qualità. I provvedimenti sulla **filiera corta**, il disciplinare che abbiamo elaborato, il blocco per tre anni delle licenze del comparto alimentare sono la nostra risposta al rischio omologazione.

*Cecilia Del Re, assessora allo sviluppo economico del Comune di Firenze*



## INTERVISTE

### “ Tanta comunicazione

La sua sfida il gelato la vince se punta su territorio e stagionalità. Gli **italiani** sono dei **veri maestri** e devono fare tesoro di questa tradizione. Facciamo un gelato che non ha uguali ma non dobbiamo disperdere questo patrimonio di storia e individualità. Deve crescere una **cultura del gelato** come è stato per il vino. E allora ci vogliono degustazioni, visite ai laboratori e tanta comunicazione.

*Eleonora Cozzella, giornalista La Repubblica*



### “ La sfida del gelato

La sfida è elevare questo prodotto, il gelato può essere un passaporto per il **made in Italy**, però dobbiamo farlo bene, come sappiamo fare, e presentarlo e comunicarlo di più.

*Anna Prandoni, giornalista Italian Gourmet*



## INTERVISTE

### Obiettivo crescere

**Confronto e competizione**, questo serve al gelato per crescere.

È la mission di Carpigiani Gelato University dal 2003, presenti in 12 paesi dove formiamo 7.000 persone all'anno.

*Kaori Ito, direttrice Carpigiani Gelato University*



### Se è buono fa bene

Il gelato è un alimento che garantisce il nostro **buonumore**, è provato che stimola **la corteccia prefrontale** e ci predispone alla bellezza della vita. Ma deve essere buono, pochi grassi idrogenati e zuccheri.

*Emma Balsimelli, nutrizionista*



## INTERVISTE

## Un commercio sostenibile

Il cibo è parte della cultura locale, le città vanno ripensate secondo un'idea che faccia bene a chi ci vive e a chi ne è ospite. La parola chiave è **rispetto**. E poi ci vuole **coesione** tra i cittadini e le imprese. Come per altre attività anche il commercio deve porsi il problema della sostenibilità nella dimensione in cui opera.

*Silvia Viviani, presidente Istituto Nazionale Urbanistica*

## Per fortuna la scelta è ampia

La percezione di una città la si ha anche dalle **vetrine**. Ho assistito alla scomparsa dei caffè e delle mescite sostituiti in un primo momento dai negozi di moda, ora è la volta del cibo per i turisti. Ma l'offerta per fortuna è molto variegata.

*Claudio Nardi, architetto*



## INTERVISTE

### Il gelato del futuro

Con “Gelato Revolution” portiamo **Chef e Pasticceri nei laboratori**, proviamo a educare i consumatori di domani e cerchiamo di intercettare le nuove tendenze: **il gelato del futuro**.

*Simone Bonini, direttore Gelato Revolution*



GELATO  
REVOLUTION

IL FUTURO DEL GELATO È QUI

MADE IN ITALY

## REPORTAGE

## IL CIBO

La pressione, a cui le città a **forte vocazione turistica** sono sottoposte, sta modificando in maniera anche strutturale il tessuto dei centri urbani. Un fenomeno che colpisce anche la qualità del cibo somministrato e di cui il gelato è una delle vittime. “Uno sguardo sulla città che mangia” è il reportage fotografico di **Luca Managlia** presentato in occasione di **Gelato Revolution**.  
Qui alcuni degli scatti.

Il video integrale è su [https://youtu.be/r\\_jbZj67ESM](https://youtu.be/r_jbZj67ESM)





17 · 18 · 19 MAGGIO

Chiostro di Santa Maria Maggiore  
**Zap (zona aromatica protetta)**  
il quartier generale di Gelato Revolution

WORKSHOP E LABORATORI



UN ALTRO GELATO

# I LABORATORI DI GELATO REVOLUTION



## I PEPERONI DEL POLLO

Sorbetto di peperone arrostito affumicato con sfoglia della sua pelle e pelle di pollo  
di **Andrea De Bellis**



## LA MERENDA

Pane, burro e sorbetto alla fragola  
di **Franco Aliberti**



## UN ALTRO GELATO



### ECCOLO IL COCKTAIL “GELATO REVOLUTION”

Un Daiquiri senza zucchero con sorbetto di fragola e menta fresca

Grazie a Matteo Chiappini di Ristorante Quinoa e ai ragazzi dell'Istituto Vasari di Figline Incisa



### ODORE DI MONTAGNA

Il gelato al fieno

di Franco Aliberti e Simone Bonini



### RISO E RISI

Il risotto al formaggio e sorbetto

di Marco Stabile





Il futuro del gelato è qui





Catalogo strutture su  
[bit.ly/allextire](https://bit.ly/allextire)

# Carpigiani Gelato University

## LA SCUOLA DEI GELATIERI DI SUCCESSO



### CORSO BASE

Per apprendere gli elementi pratici base delle attività in Gelateria



### CORSO INTERMEDIO

Per acquisire tutte le conoscenze fondamentali necessarie al Gelatiere di successo



### CORSO AVANZATO

Per completare la gamma di prodotti che il Gelatiere proporrà nella sua attività



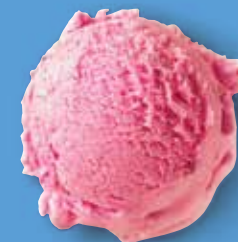
### STAGE

Sperimentare in prima persona quanto appreso durante le lezioni, attraverso una reale esperienza di lavoro in Gelateria



### L'EVOLUZIONE DEL GELATO

Eventi Speciali di Carpigiani Gelato University pensati per chi vuole spingersi oltre la normale concezione del gelato



### WEBINAR

I migliori maestri gelatieri saranno a tua disposizione online per aggiornarti sugli argomenti più richiesti tra i gelatieri





# GELATO REVOLUTION

IL FUTURO DEL GELATO È QUI

[www.gelatorevolution.it](http://www.gelatorevolution.it)  

## | organizzazione



## | sponsor



## | in collaborazione



## | con il patrocinio



## | sponsor tecnici



TUTTI  
SABBE