

GELATO REVOLUTION

Il futuro del gelato è qui.

FIRENZE, 16/19 MAGGIO 2018

Palazzo Vecchio - Chiostro di SS. Maria Maggiore

MERCOLEDÌ 16 MAGGIO 2018

SALA D'ARME PALAZZO VECCHIO

Convegno. Stati generali del cibo e del gelato.

ORE 9:30

Saluto dell'Assessore allo sviluppo economico del Comune di Firenze
Cecilia Del Re

ORE 9:45

Presentazione convegno

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



**GELATO
REVOLUTION**

IL FUTURO DEL GELATO È QUI



GIOVEDÌ 17 MAGGIO

CHIOSTRO SANTA MARIA MAGGIORE

ORE 9:30 | 12:00

Laboratorio con le scuole a cura dell'Amministrazione Comunale di Firenze, con la partecipazione del vice sindaco di Firenze Cristina Giachi.

Aula didattica, laboratorio interattivo con **Carpigiani**

ORE 15:00 | 18:00

Laboratorio a cura di Carpigiani Gelato University incontro con chef e addetti del settore

VENERDÌ 18 MAGGIO

CHIOSTRO SANTA MARIA MAGGIORE

ore 9:30 | 12:00

Laboratorio con le scuole

a cura dell'Amministrazione Comunale di Firenze.

Aula didattica, laboratorio interattivo con **Carpigiani**

ORE 15:00 | 18:00

Laboratorio a cura di Carpigiani Gelato University

SABATO 19 MAGGIO

CHIOSTRO SANTA MARIA MAGGIORE

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



| sponsor tecnici

| in collaborazione

