



Ospitalità Italia

Complesso fieristico di Carrara

dal 24 al 27 febbraio 2019



L'OSCAR DEL GELATO-FEDERAZIONE ITALIANA GELATIERI

> Pad.C / Corsia 22

Tutti i giorni dalle ore 10:30 alle 17:30 : L'utilizzo dell'estrattore di succo in gelateria a cura della ditta Hurom e Fantasia del Cioccolato in gelateria a cura dei tecnici della ditta Gioari.

Domenica 24 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 14:30-17:30: "Scuola di Granita alla Siciliana", dimostrazioni e produzione di granita tradizionale siciliana

Lunedì 25 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 16: Seminario su "I nuovi Zuccheri in gelateria".

ore 14:30-17:30: "Scuola di Granita alla Siciliana", dimostrazioni e produzione di granita tradizionale siciliana.

Martedì 26 ore 10: "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2019", prima prova "**Gusto Cioccolato**".

ore 14: "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2019", seconda prova "**Gusto Crema all'uovo**".

ore 17: Premiazione "Oscar del Gelato 2019".

Mercoledì 27 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 14:30-17:30: "Scuola di Granita alla Siciliana", dimostrazioni e produzione di granita tradizionale siciliana