



L'OSCAR DEL GELATO-FEDERAZIONE ITALIANA GELATIERI

> Pad.C / Corsia 22

Domenica 19 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 15-18: Seminario dal titolo “Come e perché aprire una gelateria”.

Lunedì 20 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 16: Seminario su “I nuovi Zuccheri in gelateria”.

Martedì 21 ore 10: “Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2017”, prima prova “**Gusto Nocciola**”.

ore 14: “Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2017”, seconda prova “**Gusto Arancia**”.

ore 17: Premiazione “Oscar del Gelato 2017”.

Mercoledì 22 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 15: Tavolo di lavoro sul tema “**I semilavorati in gelateria**”.