Milano, al via il corso di ACTL per i futuri professionisti del gelato

coppa-al-pistacchio-salato-f2f60696

Prende il via il 9 febbraio il primo dei 3 **corsi per gelatieri organizzati da ACTL - Associazione per la Cultura e il Tempo Libero** con il sostegno finanziario dell'Unione Europea e del Fondo Sociale Europeo in collaborazione con **SymposiumLab CIBO & IDEE**, società di consulenza dedicata alla ristorazione e alla promozione delle eccellenze Made in Italy, e **Artico**, l'innovativa scuola di gelateria milanese che guida i futuri chef del gelato nella realizzazione della propria attività e che proprio poco fa si è aggiudicata due Coni dal Gambero Rosso con la sua gelateria.

Cos'è il gelato tradizionale all'italiana e come si prepara, la costruzione di una ricetta, la mantecazione e le tecniche di vendita, queste sono solo alcune delle nozioni che i 15 aspiranti gelatieri impareranno durante le **84 ore di formazione**. A incoraggiare i ragazzi si spende **Marina Verderajme**, presidente di Actl, "Il gelato artigianale è uno dei simboli che rappresenta l'Italia all'estero, ed è proprio dalla storia, dalla tradizione e dalla passione italiana che nasce il lavoro per i nostri giovani. Con questo corso vogliamo infatti trasformare la passione dei giovani italiani in un lavoro di successo e di importanti prospettive anche grazie alla presenza tra docenti e giurati di nomi importanti di maestri gelatieri di grande esperienza e professionalità". Tra i docenti del corso infatti c'è anche il Maestro Gelatiere **Maurizio Poloni**, direttore tecnico della scuola Artico e così innamorato del proprio mestiere da imprimerlo sulla sua carta d'identità.

laboratorioIl corso si concluderà il 7 marzo con una giornata dedicata ai nuovi gelatieri che si sfideranno in una prova di abilità per riuscire a realizzare un gelato partendo da una ricetta base utilizzando gli ingredienti necessari tra quelli che verranno messi a loro disposizione, dargli un nome e presentarlo alla giuria di professionisti che decreterà la squadra vincitrice. In giuria anche un'eccellenza del mondo della gelateria, **Paolo Brunelli**, Maestro Gelatiere marchigiano e ideatore del Festival del Gelato Artigianale che, proprio in questi giorni, si è aggiudicato Tre Coni da parte della guida Gambero Rosso e il primo posto anche per il miglior gelato al cioccolato d'Italia.

“Tutto è iniziato dal laboratorio di Agugliano - ricorda Brunelli - grazie al supporto dei miei familiari e agli acquisti progressivi di nuovi macchinari che mi hanno permesso di sperimentare, di crescere e di fare tentativi. Qui è nata la **Crema Brunelli** e con essa un futuro legato costantemente alla ricerca. Poi è arrivata la voglia di mettersi in gioco, di approdare in un mercato concorrenziale e la necessità di crescere ulteriormente che mi hanno portato ad aprire un secondo laboratorio a Senigallia. Ed è proprio la **voglia di mettersi in gioco** e il **desiderio di ricerca** che devono spingere questi ragazzi a dare sempre il meglio in questa professione e a ritagliarsi un ruolo nel mondo del gelato”.

I prossimi corsi cominceranno il 18 aprile e 19 giugno.
Per informazioni www.sportellostage.it tel. 02.86464080