Food Bunker, nuova scuola di gelateria artigianale nel Centro Italia

img-news-gelato1-ca09a5a6

Food Bunker, nuovo punto di riferimento del centro Italia per formazione gastronomica ed eventi culinari, a pochi km da Roma, nella Tuscia Viterbese, si appresta a sancire una nuova importante **partnership** in un settore in continua crescita: quello dell'alta gelateria artigianale. Nell'ottica di una offerta didattica sempre più variegata e completa, ai corsi di cucina e pasticcieria in partenza a settembre 2018, Food Bunker è felice di presentare anche il **corso intensivo per diventare gelatiere professionista**: per approcciarsi a questa figura professionale in un mix perfetto tra sapienza manuale e tecnologia innovativa al servizio delle materie prime, Food Bunker ha scelto come partner ufficiali, aziende leader nel settore: **Agrimontana e Carpigiani**. Con una quota di mercato globale del 55% Carpigiani è leader mondiale nella produzione di attrezzatura per la gelateria professionale. Nata a Bologna nel 1946 oggi conta 8 filiali nel mondo e una rete di oltre 180 distributori.

Carpigiani oggi come ieri rappresenta l'eccellenza tecnica per la produzione di gelato artigianale – il cosiddetto **gelato all'italiana** - e di gelato espresso, anche conosciuto come soft. L'innovazione, la ricerca e lo sviluppo sono i valori fondanti alla base della leadership tecnologica dell'azienda emiliana, con ben 11 famiglie di prodotto e circa 300 modelli che consentono una variegata produzione tra gelato, milk-shake, frozen yogurt, panna montata, trattamento creme e altro per il mondo della pasticceria.

Vero e proprio punto di riferimento del mercato, Carpigiani porta dentro le aule di Food Bunker la tecnologia specializzata più aggiornata e affidabile, in un'ottica di diffusione di cultura del gelato che guarda allo stesso tempo a preservare la tradizione e a sublimare le produzione. Produzione che raggiunge risultati eccellenti quando è supportata dalla qualità garantita dai prodotti Agrimontana. Fondata del 1972, Agrimontana ha un'esperienza di oltre 40 anni nella trasformazione della frutta, ed è oggi riconosciuta in Italia e all'estero per la qualità delle sue lavorazioni e l'eccellenza dei suoi prodotti. Nota soprattutto per i suoi marrons glacés, per la frutta candita, le confetture e le stracciatelle

di frutta, Agrimontana seleziona e lavora la migliore materia prima proveniente da filiera controllata, nella convinzione che rispettare i tempi e gli equilibri della natura con un approccio artigianale e tecnologie di tutela e controllo della qualità sia la garanzia di offrire al cliente i più elevati standard di genuinità e qualità. Sono banditi i conservanti, i coloranti e gli aromi artificiali, nel pieno rispetto della materia prima, per preservarne le caratteristiche organolettiche originarie.

Negli anni Agrimontana ha allargato l'offerta ed è entrata in gelateria mettendo a punto prodotti studiati per realizzare un gelato artigianale nel pieno rispetto della naturalità e della bontà del prodotto finito: elaborati a partire dagli stessi severi standard produttivi, i prodotti Agrimontana per la gelateria sono la scelta per chi desidera realizzare un gelato buono, sano e pulito in quanto non contengono grassi idrogenati, coloranti e conservanti, e garantiscono alti risultati in termini di valori sensoriali come l'equilibrio, la cremosità, la compattezza e la spatolabilità.

Con il corso di alta formazione in partenza a settembre, impreziosito dalla consulenza operativa Campione Italiano di Gelateria **Palmiro Bruschi**, i nostri allievi potranno vantare di una preparazione approfondita e completa sul gelato e saranno in grado fin da subito di mettere in pratica, in nuovi contesti lavorativi, quanto appreso durante le lezioni teoriche e pratiche. Grazie a una speciale convenzione con Agrimontana, al termine della formazione in aula per i corsisti sarà possibile svolgere un periodo di stage da attivare in una delle gelaterie facenti parte di Artisti del Gelato, associazione collettiva di una rete di professionisti gelatieri che rispettano alti standard qualitativi nella selezione, conservazione e trasformazione delle materie prime, senza rinunciare a estro e creatività nei propri elaborati: vere e proprie punte di eccellenza nel settore della gelateria a livello nazionale, in grado di garantire agli studenti un'esperienza formativa unica.

La partnership tra Food Bunker, Agrimontana e Carpigiani proseguirà anche per quanto riguarda l'avvicendarsi, durante l'anno, delle date in calendario dedicate ai corsi di gelateria per un pubblico amatoriale: in questo caso sarà **Gerardo Grassi**, proveniente da una lunga tradizione familiare di gelatieri nel panorama viterbese, a dedicarsi con passione alla divulgazione e all'insegnamento delle nozione di base sulla produzione in casa del gelato, raccontandone i segreti e i svelando i migliori abbinamenti.

Nell'ottica di unire e valorizzare al massimo le reciproche competenze mettendole al servizio di una formazione di alto livello, in cantiere c'è, infine, un ulteriore, interessante progetto. Si tratta della realizzazione presso le aule di Food Bunker di **corsi di varia tipologia**, dedicata sia ad aspiranti professionisti gelatieri che a semplici appassionati, tenuti dagli esperti docenti della nota Carpigiani Gelato University: corsi base o più avanzati e intensivi, le cui tematiche spazieranno dal gelato a basso indice glicemico alla pasticceria di gelato, passando attraverso l'utilizzo del gelato nel mondo

della ristorazione e dei produttori di latte.